

Universidade Federal de Minas Gerais
Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas-FAFICH
Programa de Pós-graduação em Antropologia

MARÍA JIMENA CRUZ

MEMÓRIAS DE UM MUNDO CONGELADO.
A INDÚSTRIA LOBEIRA E AS EXPERIÊNCIAS ANTÁRTICAS NO
SÉCULO XIX

Belo Horizonte

2019

MARÍA JIMENA CRUZ

MEMÓRIAS DE UM MUNDO CONGELADO.
A INDÚSTRIA LOBEIRA E AS EXPERIÊNCIAS ANTÁRTICAS NO
SÉCULO XIX

Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Minas Gerais como requisito parcial à obtenção do título de doutora.

Área de concentração: Arqueologia

Orientador: Prof. Dr. Andrés Zarankin

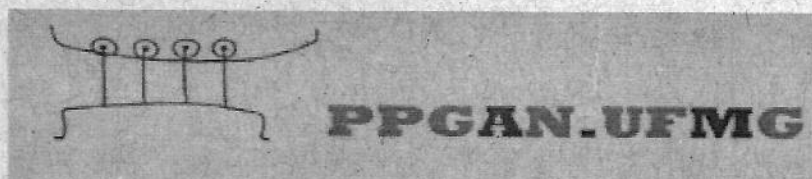
Belo Horizonte

2019

306 Cruz, Maria Jimena
C957m Memórias de um mundo congelado [manuscrito] : a
2019 indústria lobeira e as experiências antárticas no século XIX /
Maria Jimena Cruz. - 2019.
395 f. : il.
Orientador: Andrés Zarankin.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.
Inclui bibliografia

1. Antropologia – Teses. 2. Antártida - Teses. 3. Memória – Teses. 4. Alimentos – Teses . I. Zarankin, Andrés. II. Universidade Federal de Minas Gerais. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. III. Título.



ATA DA DEFESA DE TESE DE DOUTORADO EM ANTROPOLOGIA DE MARIA JIMENA CRUZ (MATRÍCULA N.º 2015650967)

Aos 14 (catorze) dias do mês de agosto de 2019 (dois mil e dezenove), reuniu-se no Auditório Prof. Baesse, sala F-4059 no 4º andar do prédio da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais a Comissão Examinadora, para julgar em exame final, a Tese intitulada: "**MEMÓRIAS DE UM MUNDO CONGELADO. A industria lobeira e as experiências Antárticas no Século XIX**", requisito final para a obtenção do Grau de Doutora em Antropologia, área de concentração: Arqueologia - linha de pesquisa: Arqueologia do Mundo Moderno e Contemporâneo. A Comissão Examinadora foi composta pelos professores doutores: **Andres Zarankin (PPGAN/UFMG) – Orientador, Tânia Andrade Lima – Professora Aposentada (MUSEU NACIONAL/UFRJ) Melisa Anabella Salerno – Por Videoconferência (CONICET/Univ.Buenos Aires), Mariana Petry Cabral (PPGAN/UFMG) e José Roberto Pellini (PPGAN/UFMG)**. Abrindo a sessão, o Presidente da Comissão, Prof. Andres Zarankin após dar a conhecer aos presentes o teor das Normas Regulamentares do Trabalho Final, passou a palavra à doutoranda Maria Jimena Cruz para apresentação da sua Tese. Seguiu-se a arguição pelos examinadores, com a respectiva defesa da candidata. Logo após a arguição dos examinadores, a Comissão se reuniu, sem a presença da doutoranda e do público, para julgamento e expedição do resultado final. Concluída a reunião, os membros da Comissão Examinadora aprovaram a Tese por unanimidade e o resultado foi comunicado publicamente à candidata pelo Presidente da Comissão. Nada mais havendo a tratar, o Presidente encerrou a reunião e lavrou a presente ATA, que será assinada por todos os membros participantes da Comissão Examinadora. Belo Horizonte, 14 de agosto de 2019.

Prof. Dr. Andres Zarankin
(Orientador)

Prof. Dra. Melisa Anabella Salerno

Prof. Dr. José Roberto Pellini

Prof. Dra. Tânia Andrade Lima

Prof. Dra. Mariana Petry Cabral

AGRADECIMENTOS

Uma tese representa não só a concretização de uma pesquisa feita ao longo de alguns anos, mas também a materialização de todos os vínculos que a fizeram possível, sem os quais as ideias não teriam sido nada além de ideias.

Muitas pessoas fizeram parte desse processo de materialização do qual nasceu minha tese; a elas devo todo meu reconhecimento e minha eterna gratidão.

Em primeiro lugar, gostaria de agradecer a todas pessoas e instituições que acreditaram no meu trabalho, especialmente a meu orientador, Andrés Zarankin, pela ajuda constante e disposição para discutir ideias e projetos, sempre me motivando a ir além.

Agradeço também à Universidade Federal de Minas Gerais — em especial ao Programa de Pós-graduação em Antropologia (PPGAN) — e às pessoas que fazem parte dessa instituição, especialmente a Aninha, quem sempre, ante qualquer problema, me ajudou. Agradeço também aos professores do departamento, principalmente a Mariana Cabral, a Luís Symanski e a José Pellini, que contribuíram no desenvolvimento desta pesquisa com sugestões, críticas e conselhos.

Estendo este agradecimento ao CNPQ, ao Programa Antártico Brasileiro (PROANTAR) e à CAPES. O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES), código de Financiamento 001. A esse organismo também agradeço o auxílio a partir do qual foi possível realizar um estágio no exterior. Agradeço, portanto, à Universidade de Boston e às professoras Mary Beaudry e Karen Metheny por terem me recebido e ajudado a desenvolver várias ideias desta pesquisa.

À equipe do Laboratório de Estudos em Ciências Humanas (LEACH), agradeço por todas as jornadas de trabalho compartilhadas e pelas trocas de ideias. A Fernanda e Gerusa, colegas e amigas, agradeço por sua amizade e apoio em vários momentos. Gostaria de estender meu agradecimento a German Bohorquez Mahecha e Mario Cazzol, do Instituto de Ciências Biológicas — ICB, que me ajudaram com a análise e identificação dos ossos.

Expresso minha gratidão também a Melisa Salerno, amiga e colega de equipe com quem tenho aprendido muito. A Maria Ximena Senatore, agradeço por ter me introduzido no projeto e me orientado em minha graduação.

Este doutorado me deu a oportunidade também de conhecer pessoas que me brindaram sua amizade e que me permitiram crescer como pessoa e pesquisadora. Agradeço a Vinícius, com quem compartilhei a maior parte dos anos de doutorado, e que, sem dúvidas, esses anos não teriam sido o mesmo sem a sua companhia. A Fernanda, grande amiga com quem tenho compartilhado momentos e gerado lembranças muito felizes. A Jonas, uma pessoa muito

por me acompanharem neste caminho que empreendi. Agradeço também a meus amigos da Argentina: Dana, Juli, Vicky, Flor, Luciana e Lucia, Fede, Tyrco e Raquel. Estar longe de vocês durante estes anos foi muito difícil.

*E concluí, para que bem me compreendesse:
-Não foi o mar, Juan,
mas o seu movimento,
que nos foi dado em herança.*

María Gabriela Llansol (1988)

RESUMO

CRUZ, María Jimena. *Memórias de um mundo congelado. A indústria lobeira e as experiências antárticas no século XIX*. Belo Horizonte, 2019. f. 397. Tese (Doutorado)- Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Arqueologia, Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2019.

Partindo da relação entre memória e alimentação, esta pesquisa procura discutir as diversas formas em que as pessoas se relacionam e interagem com o mundo e como este é incorporado. Entende-se essa incorporação não no sentido de trazer algo para dentro que é pré-existente, mas sim no sentido de interiorizar um vínculo gerado através de nossas experiências vividas. Com esse objetivo em mente, são discutidas novas formas de entender a memória que se afastam das visões clássicas para considerar outras que a percebem como uma maneira de se vincular com o mundo e a realidade. A partir dessa nova visão sobre a memória, foram estabelecidas vias de observar a relação dela com a alimentação através das linhas de evidência documental e arqueológica. Dita proposta metodológica foi aplicada a um caso de estudo específico, as viagens lobeiras realizadas no século XIX. Considero que o caso dos lobeiros, mais especificamente aqueles que viajaram até as ilhas Shetland do Sul, se apresenta como sendo um caso de estudo interessante por vários motivos. Em primeiro lugar, porque a partir dele é possível trazer à discussão as formas pelas quais as pessoas lidam e se familiarizam com os encontros. Em segundo lugar, esse contexto permite observar essas questões desde diversas linhas de evidência concretas, a arqueológica e a documental. Para considerar dita indústria em toda sua complexidade, foram considerados os diversos momentos que fizeram partes das viagens lobeiras, desde o porto de origem, até os territórios de caça antárticos. Para abranger todos esses momentos, foram utilizados diversos documentos como diários de bordo, pessoais e listas de tripulação -no caso a evidência escrita- e os sítios localizados e escavados na Península Byers da Ilha Livingston (Shetland do Sul, Antártica) -para a evidência material. A partir desta pesquisa, espera-se fazer uma reformulação crítica e reflexiva para discutir a ideia da Antártica como um lugar pré-existente e objetivo, concebido independentemente das pessoas que estiveram lá.

Palavras-chave: alimentação, memória, percepção, indústria lobeira, Antártica

ABSTRACT

CRUZ, María Jimena. *Memories of a frozen world. The sealer industry and the Antarctic experiences in the XIXth century*. Belo Horizonte, 2019. f. 397. Teses (Ph. D)-Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Arqueologia, Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2019.

Starting from the relationship between memory and alimentation, this research seeks to discuss the multiple ways that people relate and interact with the world and how it is incorporated. This incorporation is understood not in the sense of bringing something inside us that is pre-existing, but rather in the sense of internalizing a bond generated through our lived experiences.

With this goal in mind, new ways of understanding memory that move away from classical visions to consider others that perceive it as a way of relating with the world and reality are discussed. From this new vision about memory, ways of observing food and memory were established through the lines of documentary and archaeological evidence. This methodological proposal was applied to a specific case study, the sealer voyages made in the 19th century. I consider that the sealer's study case, more specifically those who traveled to the South Shetland Islands, represents an interesting case study for several reasons.

In the first place, because it is possible to bring to the discussion the ways in which people deal with and become acquainted with the encounters. Secondly, this context allows to observe these questions through the archaeological and documentary lines of evidence.

In order to consider this industry in all its complexity, multiple moments that were part of the sealer voyages from the ports of origin to the Antarctic hunting grounds were considered. To address all these moments, several documents such as log-books, diaries and crew lists -in the case of the written evidence- and the campsites located and excavated in the Byers Peninsula of the Livingston Island (South Shetland, Antarctica)- in the case of the material evidence- were used.

Through this research, it is hoped to make a critical and reflective reformulation in order to discuss the idea of Antarctica as a pre-existing and objective place, conceived independently of the people who were there.

Keywords: Alimentation, memory, perception, sealer industry, Antarctica.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Localização das ilhas Shetland do Sul.....	36
Figura 2. Relação retroativa entres os encontros das pessoas com o mundo.....	71
Figura 3. Pontos de contato entre a alimentação e o corpo (CRUZ 2014).....	74
Figura 4. Relação entre alimentação e memória.....	75
Figura 5. Exemplo dos navios lobeiros com diferentes destinos (HEADLAND, 2018). 96	
Figura 6. Navios lobeiros com destino às Shetland do Sul (HEADLAND, 2018)	98
Figura 7. Distribuição dos sítios lobeiros na Península Byers da ilha Livingston (ZARANKIN <i>et al.</i> 2011b)	111
Figura 8. Distribuição das regiões com maior concentração de sítios na Península Byers (SGE, WAM e BAS, 1993).	111
Figura 9. Localização dos sítios na Península Byers (ZARANKIN <i>et al.</i> 2011b).....	115
Figura 10. Localização do sítio na praia Sul (Google Earth).....	116
Figura 11. Contextualização do sítio na praia Sul (Acervo LEACH).	116
Figura 12. Planta dos recintos que conformam o sítio Sealer 3. (ZARANKIN e SENATORE, 2007).	117
Figura 13. Localização do sítio na praia Norte (Google Earth).	118
Figura 14. Contextualização do sítio na praia Norte (Acervo LEACH).	119
Figura 15. Planta de Pencas 3 (ZARANKIN <i>et al.</i> , 2011b).....	119
Figura 16. Contextualização do sítio em Punta Elefante (Google Earth).	120
Figura 17. Contextualização do sítio em Punta Elefante (Acervo LEACH).	121
Figura 18. Planta de Punta Elefante 2 (Acervo LEACH).	121
Figura 19. Quantidade de navios ingleses por porto de saída para o período 1820-1825.	152
Figura 20. Quantidade de navios americanos por porto de saída para o período 1820-1825.	152
Figura 21. Provisões para os navios ingleses por dia de semana (STEEL, 1821)....	161
Figura 22. Trajetória dos navios americanos Aurora (Estados Unidos-Antártica) e Charity (Antártica-Estados Unidos).	163
Figura 23. Trajetória dos navios ingleses Cora e Robert (Inglaterra-Antártica).	165
Figura 24. Proporção de tipo de embarcações usadas na indústria lobeira americana e inglesa.....	168
Figura 25. Desenho de um navio (DANA, 1851).	169
Figura 26. Desenho de um brig (DANA, 1851).....	169
Figura 27. Desenho de um schooner (DANA, 1851).	170
Figura 28. Desenho de um sloop (DANA, 1851).	170

Figura 29. Proporção de navios segundo categorias.	171
Figura 30. Pontos de parada mencionados nos documentos.	174
Figura 31. Proporção de idades nos navios americanos.	181
Figura 32. Espaços relacionados com a alimentação e atividades cotidianas: Cabina do capitão (amarelo)-Cozinha (laranja)-Bodega (verde)- espaço dos marinheiros (azul) (Steel, 1821).	191
Figura 33. Proporção de recursos nos três sítios analisados.	204
Figura 34. Proporção de recursos transportados e locais em Sealer 3.	339
Figura 35. %MAU de <i>Phalacrocorax bransfieldensis</i>	340
Figura 36. %MAU de <i>Mirounga leonina</i>	340
Figura 37. Proporções de fragmentos em diferentes classes de tamanho.	342
Figura 38. Tipos de fragmentos segundo a classe de tamanho.	342
Figura 39. Proporção de fragmentos em diferentes estádios de meteorização.	343
Figura 40. Proporção de fragmentos em diferentes estádios de termo alteração.	344
Figura 41. Vertebra de mamífero terrestre com marca de corte.	346
Figura 42. histograma de frequências de FFI.	347
Figura 43. Proporção de recursos transportados e locais em Pencas 3.	350
Figura 44. %MAU de <i>Sphenicidae sp.</i>	351
Figura 45. %MAU de <i>Arctocephalus gazela</i>	351
Figura 46. Proporções de fragmentos em diferentes classes de tamanho.	353
Figura 47. Tipos de fragmentos segundo a classe de tamanho.	354
Figura 48. Proporção de fragmentos em diferentes estádios de meteorização.	355
Figura 49. Proporção de fragmentos em diferentes estádios de termo alteração.	356
Figura 50. Úmero de pinguim com marca de corte.	357
Figura 51. histograma de frequências de FFI.	358
Figura 52. Proporção de recursos transportados e locais em Punta Elefante 2.	360
Figura 53. %MAU de <i>Sphenicidae sp.</i>	361
Figura 54. %MAU de <i>Arctocephalus gazella</i>	362
Figura 55. %MAU de <i>Mirounga leonina</i>	362
Figura 56. Proporções de fragmentos em diferentes classes de tamanho.	364
Figura 57. Tipos de fragmentos segundo a classe de tamanho.	364
Figura 58. Proporção de fragmentos em diferentes estádios de meteorização.	365
Figura 59. Proporção de fragmentos em diferentes estádios de termo alteração.	366
Figura 60. Costela de mamífero marinho com marca de corte.	368
Figura 61. histograma de frequências de FFI.	369
Figura 62. Distribuição total dos vestígios no sítio Sealer 3 (CODEVILLA, 2015).	373
Figura 63. Distribuição total dos vestígios no sítio Pencas 3 (CODEVILLA, 2015).	382

INDICE DE TABELAS

Tabela 1. Escalas e variáveis para estudar a heterogeneidade a indústria lobeira.	83
Tabela 2. Escalas e variáveis para estudar a heterogeneidade alimentar.	85
Tabela 3. Variáveis utilizadas para analisar a alimentação e os sentidos.	87
Tabela 4. Variáveis usadas para discutir o contexto sensorial da alimentação.	88
Tabela 5. Variáveis utilizadas para analisar os locais e a alimentação (CRUZ, 2014). 88	
Tabela 6. Variáveis usadas para discutir os locais.	89
Tabela 7. Variáveis utilizadas para analisar as ações e a alimentação (CRUZ, 2014). 89	
Tabela 8. Variáveis usadas para discutir as ações.	90
Tabela 9. Listas de tripulação americanas.	101
Tabela 10. Diários de bordo americanos e ingleses.	103
Tabela 11. Relatos pessoais selecionados para a análise.	105
Tabela 12. Manuais dedicados ao setor marítimo.	108
Tabela 13. Sítios escavados pelo LEACH.	114
Tabela 14. Variáveis observadas a partir do mapa arqueológico.	127
Tabela 15. Variáveis observadas a partir dos vestígios recuperados nos sítios.	129
Tabela 16. Variáveis observadas a partir das características espaciais.	132
Tabela 17. Variáveis observadas a partir da distribuição de vestígios.	133
Tabela 18. Variáveis observadas a partir das análises arqueofaunísticas.	135
Tabela 19. Tipos de alimentos comuns nos portos da região estudada e dos navios americanos.	158
Tabela 20. Tipos de alimentos comuns nos portos da região estudada e dos. navios ingleses.	161
Tabela 21. Tempo de cada trajeto nos navios americanos.	164
Tabela 22. Tempo de cada trajeto nos navios ingleses.	166
Tabela 23. portos de aprovisionamento observados nos documentos.	166
Tabela 24. Tipos de embarcações observadas nos documentos.	172
Tabela 25. Estratégias de caça dos navios americanos.	175
Tabela 26. Estratégias de caça dos navios ingleses.	177
Tabela 27. Aprovisionamento dos diferentes acampamentos.	178
Tabela 28. Origem da tripulação dos navios americanos.	179
Tabela 29. Cargos mencionados nos documentos.	182
Tabela 30. Tipos de atividades segundo os cargos.	193
Tabela 31. Tipos de interações possíveis na Antártica.	197
Tabela 32. Atividades observadas nos ossos de Sealer 3.	205
Tabela 33. Atividades observadas nos ossos de Pencas 3.	206

Tabela 34. Atividades observadas nos ossos de Punta Elefante 2.	206
Tabela 35. Tipo de possibilidades táteis em Pencas 3 e Punta Elefante 2.	207
Tabela 36. Diferentes formas alimentares segundo os momentos da viagem.	218
Tabela 37. Menção à visão nos documentos.....	324
Tabela 38. Distribuição de espaços segundo o cargo e a fase alimentar.....	325
Tabela 39. Principais atividades nos navios.....	328
Tabela 40. Tipos de alimentos preparados nos acampamentos americanos.....	329
Tabela 41. Tipos de alimentos preparados nos acampamentos ingleses.....	329
Tabela 42. Tipos de refúgios e distribuição de cheiros.....	330
Tabela 43. Menções à visão nos documentos.....	333
Tabela 44. Menções aos sons nos documentos.....	333
Tabela 45. Tipos de espaços nos refúgios antárticos.....	333
Tabela 46. NISP geral de Sealer 3.....	338
Tabela 47. Extensão e Integridade de fragmentação.....	341
Tabela 48. Espécies e elementos com marcas de corte.....	345
Tabela 49. NISP geral de Pencas 3.....	349
Tabela 50. Extensão e Integridade de fragmentação.....	352
Tabela 51. Espécies e elementos com marcas de corte.....	356
Tabela 52. NISP geral de Punta Elefante 2.....	360
Tabela 53. extensão e Integridade de fragmentação.....	363
Tabela 54. Espécies e elementos com marcas de corte.....	367
Tabela 55. Vestígios associados à alimentação de Sealer 3.....	372
Tabela 56. Vestígios associados à alimentação de Pencas 3.....	381
Tabela 57. Vestígios associados à alimentação de Punta Elefante 2.....	389

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO. A MODO DE PROLOGO.....	16
1- SOBRE TERRAS DESABITADAS E PESSOAS ESQUECIDAS.....	26
A Antártica: uma longa sucessão de encontros.....	28
Entendendo as formas de contar a história antártica	30
A indústria lobeira: um mercado heterogêneo.....	32
As formas de estudar a indústria lobeira	37
Memórias oficiais, esquecimentos oficiais.....	41
E a alimentação?	44
Definindo a memória oficial de Antártica	47
Repensando a problemática.....	48
2- CONSTRUINDO UMA VISÃO ALTERNATIVA.....	51
Memórias de que? de quem? E de quando?	52
<i>Realidade/percepção</i>	53
<i>Passado-presente</i>	55
<i>Corpo/mente</i>	57
<i>Tempo dinâmico/espaco estático</i>	59
<i>Sujeito/objeto</i>	61
<i>Memoria individual/memoria coletiva</i>	64
Pensando novas formas de definir a memória.....	65
A memória desde a arqueologia	69
Alimentando memórias.....	72
<i>Sentidos</i>	75
<i>Lugar</i>	78
<i>Ações</i>	80
Buscando formas de abordar as memórias antárticas.....	81
A diversidade lobeira.....	82
Definindo e mapeando a heterogeneidade	82
Pensando a relação heterogeneidade e alimentação.	
Diversas formas de se alimentar?	84
Enxergando as experiências.....	85

<i>Sentido</i>	86
<i>lugar</i>	88
<i>Ação</i>	89

3-A MEMÓRIA DO CONCRETO. A EVIDÊNCIA DOCUMENTAL E

MATERIAL	91
A evidência documental.....	95
Fontes secundárias	96
Fontes primárias	99
<i>Listas de tripulação</i>	100
<i>Diários de bordo ou Log-books</i>	102
<i>Relatos e diários de viagem</i>	105
<i>Manuais sobre a atividade marítima da época</i>	107
A evidência material.....	110
Os sítios	115
<i>Sealer 3</i>	115
<i>Pencas 3</i>	118
<i>Punta Elefante 2</i>	120
Abordando a materialidade dos sítios	122
Do abstrato ao concreto: estabelecendo vias para abordar os objetivos específicos	123
Entendendo a diversidade	123
Abordando as experiências alimentares	124
Uma breve consideração sobre as análises dos materiais.....	125
<i>Análises do mapa arqueológico da ilha Livingston</i>	126
<i>Estudo de objetos recuperados nos sítios</i>	127
<i>Caraterísticas espaciais gerais dos sítios</i>	130
<i>Mapeamento da dispersão de vestígios</i>	132
<i>Análises arqueofaunísticas</i>	133
<i>A identificação e registro taxonômico: Quais recursos?</i>	136
<i>A identificação anatômica: Quais partes?</i>	138
<i>Alterações antrópicas</i>	140
<i>Entendendo as alterações post-depositacionais: os processos tafonomicos</i>	146

4- A MEMÓRIA ESCRITA. RESULTADOS DOS DOCUMENTOS.....	151
Heterogeneidade geral e sua relação com a alimentação.....	151
Nacionalidade do navio, porto de origem e alimentação	151
<i>Estados Unidos</i>	153
<i>Inglaterra</i>	158
A heterogeneidade entre os países e a alimentação.....	162
Trajatória, portos de aprovisionamento e alimentação	162
Tipo de navio e a alimentação	168
Locais de acampamento e alimentação	173
Estratégias de caça e alimentação	175
A diversidade específica e a alimentação nos navios	178
A nacionalidade da tripulação e a alimentação	178
A idade da tripulação e a alimentação	181
Cargo e alimentação	182
A alimentação e o(s) encontro(s)	187
Portos de origem	187
Portos intermédios (Açores)	188
Portos intermédios (Malvinas)	188
Mar	189
Acampamento antártico	194
5- A MEMÓRIA MATERIAL. RESULTADOS DA EVIDÊNCIA	
ARQUEOLÓGICA.....	199
Heterogeneidade geral e sua relação com a alimentação.....	199
Locais de acampe e caça	199
Estratégias de caça e alimentação	201
A alimentação desde a zooarqueologia.....	204
<i>Os recursos presentes</i>	204
<i>Os aportes dos recursos e formas de aproveitamento</i>	205
Construindo o sabor das memórias.....	207
6-EXPLORANDO OS SABORES DOS ENCONTROS.....	214
Portos de origem: O começo da viagem.....	214

Portos intermédios e de aprovisionamento. Saindo do conhecido.....	216
Navio. A memória marinheira.....	217
A Antártica. A memória do encontro.....	218
Uma pequena reflexão.....	223
POSFÁCIO.....	226
REFERÊNCIAS.....	231
ANEXOS	
ANEXO I. Lista de navios americanos e ingleses que foram até as Shetland do Sul	255
ANEXO II. Trajetórias dos navios.....	265
ANEXO III. Informação das tripulações Americanas.....	281
ANEXO IV. Análises do mapa arqueológico da Península Byers, ilha Livingston (Shetland do Sul)	285
ANEXO V. Análise dos objetos recuperados nos sítios analisados.....	288
ANEXO VI. Análises dos recintos e características gerais dos sítios.....	304
ANEXO VII. Distribuição dos Vestígios.....	305
ANEXO VIII. MNE, MAU das espécies e NISP das famílias identificadas.....	309
ANEXO IX. Resultados das variáveis do encontro nos documentos.....	315
ANEXO X. Resultados das análises zooarqueológicas dos sítios Analisados.....	338
ANEXO XI. Resultados variáveis do encontro evidência arqueológica.....	371

INTRODUÇÃO. A MODO DE PRÓLOGO

But when from a long-distant past nothing subsists, after the people are dead, after the things are broken and scattered, still, alone, more fragile, but with more vitality, more unsubstantial, more persistent, more faithful, the smell and taste of things remain poised a long time, like souls, ready to remind us, waiting and hoping for their moment, amid the ruins of all the rest; and bear unfaltering, in the tiny and almost impalpable drop of their essence, the vast structure of recollection
 Marcel Proust (1913, p. 48)

Sou o estômago de um dos marinheiros que navegavam os mares do planeta em busca de peles e óleo de lobos e elefantes marinhos a começos do século XIX. Quero contar minha história, a história de um estômago que percorreu terras distantes, visitou locais extremos e diversos e acabou se transformando de todas as formas possíveis.

Não posso começar minha narração de outra forma que não seja falando sobre minha cidade natal, Stonington, um pequeno povo na costa atlântica dos Estados Unidos. Minhas memórias mais distantes estão associadas a comidas simples e perecíveis, geralmente guisados, alguma carne de qualidade duvidosa e cerveja ou rum que acompanhava esses pratos.

Essa rotina mudou radicalmente quando fiz 17 anos. Lembro-me que uma noite, enquanto esperava os alimentos de sempre, notei algo diferente. Não tinha certeza do que era. Um sentimento de confusão e ansiedade se apoderou de mim. As lembranças estão embaçadas porque essa noite o rum foi consumido em grandes quantidades e, pouco a pouco, fui perdendo o conhecimento. O outro dia não foi muito melhor. Quando acordei, senti algo que nunca antes tinha experimentado, mesmo nas minhas piores noites de embriaguez. Tudo se movimentava de um lado para outro; era como se estivesse em um terremoto. A ressaca do dia anterior se intensificou e o enjôo e confusão começaram a aumentar.

No meio desses sofrimentos, chegou o horário no qual eu geralmente almoçava. Embora estivesse muito enjoado, a chegada de um alimento sempre me fazia sentir melhor. Aliás, pensei que não seria ruim comer alguma coisa a que já estava acostumado e que sempre me fazia sentir melhor. Minha surpresa foi muito grande quando percebi que essa comida, embora tivesse alguns ingredientes conhecidos, como a carne de segunda qualidade ou as batatas, era diferente. Talvez fosse algum tempero ou a forma de preparação. Não tive muito tempo de analisar

esses alimentos, pois o movimento e o álcool do dia anterior me fizeram vomitar. Essa situação se repetiu por vários dias....

Nesse contexto, a comida, aquilo que sempre tinha sido motivo de alegria, se voltou enjoativa e desagradável. Sentia o cheiro da carne e o arroz e não podia evitar me retorcer; não estava conseguindo processá-los. Tentei com as batatas fervidas, mas também não consegui. Os vômitos duraram semanas e ainda que eu tentasse, essas provisões e os movimentos constante me causavam enjoo. O desconforto se misturava com a sensação de desesperação, não havia forma de fugir, só esperar...

Afortunadamente fui me costumando a esses novos alimentos e ao movimento. Com o passar do tempo, tudo foi se tranquilizando, e comecei a reconhecer nessas comidas novas texturas e sabores que nunca antes tinha experimentado. Me perguntei o que estava acontecendo e se continuaria assim por muito tempo. Conseguiria eu aguentar? Conseguiria aprender a gostar deles?

Nesse momento, lembrei da comida a que estava acostumado e, repentinamente, esses alimentos que até então me pareciam sem graça, se me apresentaram como um festim que nunca, jamais voltaria a experimentar.

Depois de alguns meses, comecei a notar, pela primeira vez, diferenças sutis que antes não tinha percebido nas comidas. A maioria dos ingredientes usados parecia ter sido feito para não estragar, como carne seca, arroz e biscoitos secos. Isto me levou a pensar que talvez estivesse num lugar onde era difícil obter provisões, embora algumas vezes havia algum legume ou fruta fresca nos pratos, muitas das quais nunca tinha experimentado. Também havia carnes de diferentes animais com gostos fortes ou suaves. Esses ingredientes novos começaram a se misturar com os outros e comecei a associar a cada um deles esse lugar desconhecido onde estava.

Depois de quase seis meses, minha vida deu uma reviravolta inesperada novamente. Fazia algumas semanas que havia começado a sentir frio, até o ponto de se tornar quase insuportável. Nem o inverno mais forte em Stonington se comparava a isso. A única coisa boa de que me lembro é que, junto com essa temperatura, o balanço e o enjoo acabaram. Junto com esse clima diferente se juntaram novos barulhos, pareciam gritos de algum tipo de animal que nunca antes tinha escutado. O som era muito forte. Imagino que havia muitos desses animais. Esse lugar era tão diferente. Pelo menos parecia que agora estava de novo em terra firme.

Outra mudança forte que percebi foi a comida, algo de que nunca me esquecerei. Embora no começo tudo parecesse “normal”, carne seca com batatas e

“biscoito de marinheiro”, não consegui deixar de notar que algo era diferente. Era o sabor? A textura? Por que esses alimentos que conhecia estavam me proporcionando formas diferentes de experimentá-los? Assim, entendi que uma coisa eram os ingredientes como os quais se preparavam as comidas e, outra, as formas de cozinhá-los, as formas de consumi-los, enfim, as relações que essas comidas mantinham com os locais e comigo.

Foi em meio a essas reflexões que fui surpreendido por algo novo durante o almoço. Era um tipo de carne, mas nunca antes tinha experimentado essa textura e sabor. A carne parecia ser vermelha, com muito sabor a gordura. Imaginei que o animal devia ser grande e gordo. A fome extrema que estava sentindo se misturava com a profunda rejeição que esse comestível me produzia. Às vezes sentia que parecia algo familiar, outras não. Da mesma forma que ocorreu com os alimentos no navio, pude entender que essa carne implicava muitas outras coisas e relações que iam além da substância. Assim, passaram-se os dias, e fui me acostumando a essas provisões antes desconhecidas, e comecei a concebê-las como “comida”.

Não demorei muito para decidir que um de meus pratos favoritos era o que pareciam ser as aletas ou as patas fritas desse animal estranho. Me faziam lembrar as velhas asas de frango que comia na minha infância e de que tanto gostava. Havia dias, no entanto, que o frio era tão intenso que eu não podia digerir os alimentos; e acabava vomitando tudo. Uma bebida quente ou um rum sempre eram bons nesses casos.

Depois de algum tempo, semanas ou meses, não sei dizer bem, acordei novamente sentindo aquele balanço já familiar. Entendi que, de alguma forma, tinha voltado a esse lugar onde tinha passado meses, e me alegrei porque isso significava voltar à rotina alimentar anterior, com os alimentos “familiares” e conhecidos. No entanto, quando experimentei a comida, uma sensação de perplexidade tomou conta de mim. Não estava sentindo o mesmo que antes, não sabia se era o sabor, se era o tempero ou alguma outra coisa. Finalmente reparei que não era a comida que era diferente, era eu. Minha experiência nesse lugar desconhecido e frio tinha me mudado. De alguma forma, acredito que amadureci, me fortaleci e aprendi. Agora podia associar locais, alimentos e sensações a contextos diferentes. Não tenho dúvidas de que foi nesse momento que finalmente me transformei no estômago de

*um lobeiro, e todos esses alimentos e experiências se tornaram parte de mim, e eu parte deles*¹...

A história do estômago viajero aconteceu há séculos. Embora ela não tenha acontecido comigo, muitas vezes me encontrei refletindo sobre algumas questões que ele vivenciou, especialmente depois de eu ter viajado para aquele território misterioso e frio que ele menciona. No meu caso, eu não virei lobeira, mas sim pesquisadora antártica, e mesmo com as diferenças temporais e experienciais, me vi refletida em algumas de suas divagações.

Tenho pensado muito sobre como minha perspectiva mudou radicalmente depois de ter experimentado sensorialmente esses espaços e como isso influenciou a minha pesquisa. Penso também como acabei criando uma relação com esse lugar, como comecei a reconhecer e notar coisas que antes não percebia, como os cheiros e sons começaram a ser diferentes. Da mesma forma que o estômago, reparei que sair de nosso entorno conhecido é algo que gera incertezas porque implica o encontro com o que não estamos acostumados. Também observei que uma das formas de lidar com essa situação e se familiarizar com esses novos lugares é mediante a alimentação. É através do consumo das refeições que me relacionei com inúmeros sabores, texturas e impressões. A partir de alimentos familiares ou desconhecidos que geraram sentimentos de desconforto ou de intimidade, que causaram mal-estar ou prazer, consumidos cotidianamente ou não, novas formas de cozinhar etc., gerei memórias.

O ponto que ficou claro a partir dessas cogitações foi que a alimentação tem uma ligação muito íntima com a conformação de memórias. Isso se deve ao fato de que estas últimas são geradas no encontro corporal com o mundo através de experiências e performances que são principalmente sensoriais (BOSI, 1979; BERGSON, 1999 [1896]; HAMILAKIS, 2013, 2014, 2015; PELLINI, 2016). Logo, a memória é retroalimentada e constantemente transformada na performatividade da vida cotidiana, na interação do corpo móvel e performático com o mundo e com a materialidade.

Aprofundar nessa relação (alimentação-memória) é o ponto de partida desta pesquisa de doutorado, pois acredito que, a partir desse vínculo, é possível pensar

¹ Texto publicado originalmente em Zarankin e Cruz (2017).

como os lugares com os quais interagimos são incorporados. Me refiro aqui a incorporar não no sentido de trazer algo para dentro que é pré-existente, mas sim no sentido proposto por Salerno e Zarankin (2010), de construir e trazer para dentro um vínculo gerado através de nossas experiências vividas.

Partir da relação entre alimentação-memória permite-nos por um lado problematizar o conceito de realidade como algo objetivo e anterior às pessoas, que existe independentemente de nossa percepção, e por outro contextualizar essa incorporação, pois como será discutido, as pessoas se vinculam com o mundo não só desde um lugar, mas também desde um tempo determinado. Aliás, toda percepção tem um componente de memória (BERGSON, 1999 [1896]), através da qual o passado dialoga com nosso “agora”; na medida em que vamos construindo novas memórias, também vamos alterando nossos presentes e nossos passados (e também futuros).

Na minha pesquisa de mestrado, comecei a dar os primeiros passos nessa direção ao desenvolver um modelo de análise que integrasse as dimensões de corpo e da alimentação para poder discutir aspectos da experiência de um determinado grupo humano na modernidade — os grupos lobeiros que viajaram para a Antártida no século XIX (CRUZ, 2014). Esse estudo de caso delimitado me permitiu propor que nessas viagens houve numerosas formas de se relacionar com os contextos. Isso também me possibilitou pensar na “experiência” lobeira como uma experiência heterogênea, plural, tanto entre os diferentes momentos da viagem como também entre os indivíduos que fizeram parte dessa indústria.

Embora essa pesquisa tenha apontado uma luz para algo maior —a experiência das pessoas em diferentes momentos a partir da alimentação — também gerou uma série de novas perguntas e questionamentos. Assim, refleti sobre a ideia da Antártida como um lugar dado e objetivo. Se existiram múltiplas experiências lobeiras, isso significa que aconteceram diversas formas de encontro com esse território e, portanto, várias formas de construir a Antártida como lugar.

Ao mesmo tempo, notei que minhas interpretações partiam de uma universalização da percepção, no sentido que quem percebe é um corpo indefinido e que o percebido seria igual para todas as pessoas (nesse caso um homem branco, americano ou europeu de idade indefinida). Entendi que era necessário aprofundar nessas múltiplas formas de encontro, pois esse território fora incorporado de formas

diversas pelas pessoas e, a partir disso, foram construídas diferentes concepções da(s) Antártica(s).

Por outro lado, também adverti que não foram considerados os vínculos entre a alimentação e os momentos onde aconteciam. Como resultado, se partiu de uma ideia de uma prática atemporal (que ocorre independentemente de outros momentos e que não está influenciada por esses) e unidimensional (que acontece independentemente de outros fatores e planos da experiência).

Foram esses questionamentos que me motivaram a fazer uma reformulação crítica e reflexiva para discutir a ideia da Antártica como um lugar pré-existente e objetivo, concebido independentemente das pessoas que estiveram lá.

Considero que o caso dos lobeiros, mais especificamente aqueles que viajaram até as ilhas Shetland do Sul no século XIX, continua sendo um caso de estudo interessante por vários motivos. Em primeiro lugar, porque a partir dele é possível trazer à discussão as formas pelas quais as pessoas lidam e se familiarizam com os encontros. Em segundo lugar, esse contexto permite observar essas questões desde diversas linhas de evidência concretas, a arqueológica e a documental.

Para poder estudar o momento do encontro com o território antártico, foram considerados os sítios localizados na península Byers da Ilha Livingston, porque seu descobrimento e exploração foram consequência da propagação do capitalismo e sua constante procura de recursos para abastecer um mercado em crescimento (ZARANKIN e SENATORE, 2005, 2007). Além disso, essa península exibe a maior concentração de sítios históricos da Antártida. A partir da análise desses acampamentos, é possível observar o concreto e centrar nas particularidades próprias desse território, que foram geradas como consequência das respostas e reestruturações locais em comparação a outros lugares de caça (SENATORE e ZARANKIN, 1999).

Além disso, é importante mencionar que essa investigação faz parte do Projeto de Arqueologia Histórica Antártica, coordenado pelo Dr. Zarankin e sediado na Universidade Federal de Minas Gerais. O dito projeto teve início no ano de 1995 na Argentina, com o objetivo de conhecer o processo de incorporação do continente antártico à dinâmica de exploração capitalista do final do século XVIII e começos do XIX (ZARANKIN e SENATORE, 2000, 2007). Atualmente esse projeto está abrindo novas linhas a partir de enfoques novos, abordando questões sobre o corpo e experiências performáticas (HISSA, 2011; SALERNO, 2011, 2015; SALERNO e

ZARANKIN, 2014; ZARANKIN, 2014, 2015; ZARANKIN e SALERNO, 2016; ZARANKIN e SENATORE, 2013; ZARANKIN *et al.*, 2011a). É dentro destas últimas que esta pesquisa está inserida.

A partir de todo o explicado até agora, e considerando que esta pesquisa busca propor outras formas de entender a Antártica a partir do estudo dos vínculos que são estabelecidos entre os humanos e lugares, o objetivo geral desta tese é ***pensar, a partir da Arqueologia da Alimentação, as formas com que os lobeiros do século XIX incorporaram a Antártica.***

Para abordar o dito objetivo, me afasto da ideia de incorporação que entende o espaço como algo neutro e abstrato. Contrariamente a isso, adoto uma definição na qual a *In-corporação* possui um sentido duplo: trazer ao corpo algo e afetá-lo por isso ao mesmo tempo que esse algo o incorpora e é afetado por ele (SALERNO e ZARANKIN, 2010).

Para que essa incorporação aconteça é preciso que exista um encontro entre as pessoas e o lugar. À medida em que os indivíduos se movimentam na vida, estabelecem vínculos com o mundo material, o que sempre envolve um encontro. Entendo o encontro da forma que foi proposta por Salerno e Zarankin (2014), como um processo de relações ativas e dinâmicas entre as pessoas e o mundo, onde as experiências senso-afetivas têm um papel significativo (SALERNO e ZARANKIN 2014; ZARANKIN e SALERNO 2016). Então, à medida em que esses encontros se desenvolvem, geramos memórias. É a partir dessa criação de memória ativa que o encontro se faz carne nas pessoas; é quando o lugar passa a ser entendido como algo familiar e as pessoas são transformadas por ele. Pode-se dizer, assim, que o encontro e a criação das memórias acontecem simultaneamente.

O encontro implica duas partes que entram em uma relação que é corporal e senso-afetiva, mas ele não pode ser universalizado, pois acontece em um espaço, um tempo (CASEY, 1997) e um contexto sócio-histórico determinado. Portanto, cada encontro deve ser estudado em sua especificidade, sem tomar as coisas que para nós seriam importantes ou diferentes como algo que para todos é diferente. Por isso, o contexto de cada grupo deve ser examinado. Ao mesmo tempo, temos que lembrar que as memórias vão se transformando e influenciando nas estruturas dos encontros. Assim, eles sempre serão diferentes, mesmo que sejam entre as mesmas pessoas e os mesmos locais, pois nenhum dos dois será o mesmo.

No caso desta pesquisa e do contexto da indústria lobeira, primeiro é preciso entender e contextualizar os modelos perceptivos para considerar as questões subjetivas e a formação de uma memória coletiva. As formas de construir memórias dependem de vários fatores culturais e sociais (idade, nacionalidade, etc.) e como estes teriam influenciado nas formas de percepção. Segundo, é preciso localizar temporalmente e contextualmente esse encontro. Assim, é necessário relacionar às particularidades e diversidade na indústria lobeira os encontros anteriores ao que nos interessa discutir (a Antártica). Assim, faz-se necessário atender aos diferentes momentos que conformaram a viagem. A partir dessas ideias, os seguintes objetivos específicos foram desenvolvidos:

1- Discutir a heterogeneidade e variabilidade da indústria lobeira e as formas de alimentação.

A indústria lobeira não pode ser definida como algo homogêneo. Desse modo, é preciso aprofundar sua heterogeneidade para compreendê-la em toda sua variabilidade e, ao mesmo tempo, explorar como essas multiplicidades de “indústrias” influenciaram e geraram formas de encontro diversas.

Assim, o foco desta pesquisa será os navios americanos e ingleses. Em um primeiro momento, serão examinadas as múltiplas escalas de heterogeneidade, onde serão discutidos os diferentes fatores que poderiam diferenciar as viagens de um país a outro, como por exemplo a conformação da tripulação, tamanho dos navios, duração das viagens, entre outras.

Em um segundo momento, as informações obtidas serão vinculadas com as diferenças alimentares, visando gerar um mapa de tendências que considere a variabilidade tanto entre os países como entre os operários que faziam parte dos navios.

2- Estudar o vínculo alimentação-construção de memórias nos circuitos das viagens lobeiras desde o lugar de origem até Antártida (porto de origem-navio-portos intermédios-acampamentos).

Com base nos resultados anteriores, busco aprofundar essa heterogeneidade objetivando compreender as experiências intersubjetivas e múltiplas das pessoas que

faziam parte da indústria lobeira e, assim, poder analisar as variadas formas de encontro. Foi nesse momento, então, que foram aplicadas as variáveis de análise que aportaram um significado interpretativo a essas divergências observadas.

Para abordar esse segundo objetivo, em um primeiro momento foram relacionadas as formas alimentares obtidas no objetivo anterior com o modelo analítico que será explicado nos capítulos teóricos deste texto (CRUZ, 2014). A partir desse vínculo, foi possível associar a alimentação com a experiência das pessoas durante as viagens. Em uma segunda seção, foram discutidas essas experiências em relação aos diferentes momentos e propriedades da viagem, com foco na chegada à Antártida. foram diferenciados os momentos prévios da viagem ao encontro com o continente, durante e depois dele (porto de origem, portos intermédios, navio e Antártica).

Resumo de capítulos

A presente introdução buscou apresentar a pesquisa e a problemática a ser trabalhada, os motivos que me incentivaram a realizá-la e seu ponto de partida.

Com isso em mente, faço no capítulo I uma reflexão sobre as formas com as quais a história antártica e lobeira foi trabalhada ao longo do tempo. A partir disso, observo que essas duas temáticas foram pensadas de forma separada e poucas vezes em relação. Exponho também que elas têm sido desenvolvidas sem considerar as experiências e vivências e, portanto, a construção mútua da Antártica e da indústria lobeira. Essa revisão me permite propor que uma forma de entender a Antártica como lugar construído é a partir de uma nova definição da memória.

No capítulo II, inicialmente discuto quais seriam as dicotomias modernas que estão detrás da ideia de memória clássica e como podemos superá-las. A partir disso, proponho uma compreensão desse conceito que permita discutir como as pessoas se relacionam com os lugares através de suas atividades cotidianas, entre elas, a alimentação. Por último, explico os pontos a partir dos quais a memória e alimentação podem ser estudadas, ou seja, os sentidos, locais e ações.

No capítulo III, começo apresentando as linhas de evidência a serem usadas e como considero a relação entre elas. Em seguida, detalho especificamente que tipo de documentos e quais sítios serão considerados para as análises.

Os resultados dessas análises são detalhados nos capítulos IV e V, sendo os resultados dos documentos e da evidência material, respectivamente. A partir desses resultados, no capítulo VI desenvolvo uma discussão de como os diferentes momentos da viagem foram construídos através das experiências alimentares das pessoas e como confluíram na chegada a Antártica.

CAPÍTULO 1

SOBRE TERRAS DESABITADAS E PESSOAS ESQUECIDAS

*Sob a história, a memória e o esquecimento.
Sob a memória e o esquecimento, a vida.
Mas escrever a vida é outra história.
Inacabamento.*
Paul Ricoeur (2000, p. 1)

Até onde se sabe, a Antártica foi um dos últimos espaços do planeta Terra a ser pisado pelo ser humano, e diferentemente do resto dos continentes do mundo, ela não possui uma população nativa (LEANE, 2012; ZARANKIN e SALERNO, 2016) e permanente, costumes ou um folclore próprio. Pode-se dizer que a relação entre as pessoas e o continente só se deu com quem o habitou por um determinado período.

Isso não é um dado menor, se considerarmos que pensar a história de um lugar implica pensar também a sua relação com populações e suas culturas específicas. Como Glasberg (2012) propõe, sem população nativa, história humana, recursos acessíveis e paisagens apreendidos sob os regimes da estética visual, a forma de pensar Antártica enquanto lugar se torna complexa.

Ao mesmo tempo, esse contato externo também não possui uma data clara de quando teria acontecido. Embora alguns pesquisadores coloquem a viagem feita por William Smith em sua passagem de Buenos Aires até Valparaíso, em 1819, como o primeiro (BALCH, 1902; PEARSON, 2016; ZARANKIN e SENATORE 2007), não existem provas para concluir que realmente esse foi o momento de contato da humanidade com a Antártica.

Essas condições únicas fizeram da Antártica um mito desconhecido até o início do século XX (GLASBERG, 2012) e geraram uma forma peculiar de escrever sua história, permitindo, entre outras coisas, que tomasse diversos e múltiplos contornos, que obedecem a discursos dominantes dos países onde foi escrita. Geralmente essa história foi concebida a partir do olhar externo de pesquisadores de outras regiões, respondendo a suas próprias agendas e, muitas vezes, tendo mais a dizer sobre esses países, ideias e discursos do que sobre a própria Antártica.

Essa história é a que se conhece como a “oficial”, entendida como uma série de relatos do passado que possuem uma tradição de aceitação geral com o suporte

de instituições oficiais como governos e agências (ZARANKIN, SALERNO E HOWKINS, 2018).

Embora ela seja apresentada como objetiva e neutra, envolve uma seleção que privilegia processos e pessoas específicas, e exclui outras (ZARANKIN, SALERNO E HOWKINS, 2018).

Em contraposição ao caso antártico, a indústria lobeira teve uma abrangência global e envolveu uma diversidade de contextos e pessoas. Trata-se de um mercado com limites geográficos difusos e, portanto, qualquer tentativa de enquadrá-lo espacialmente se torna complexa, pois tem sua origem em diversos países e seu contexto de ação em vários pontos do planeta, entre eles a Antártica. Se pessoas e lugar estão intimamente relacionados, no caso dos lobeiros, temos as pessoas, mas não um único lugar. Diferentemente da Antártica, a história contada não busca gerar uma reivindicação de datas ou uma história “oficial” que se apresenta como objetiva e única. Aliás, muitas vezes, essa história fora esquecida tanto do discurso oficial da Antártica como dos seus países de origem (ZARANKIN, SALERNO E HOWKINS, 2018).

Se a Antártica parece não ter pessoas, a indústria lobeira parece não ter lugar. Paradoxalmente, é na Antártica onde as duas histórias se encontram. A indústria lobeira incorporou a Antártica e a Antártica incorporou a indústria lobeira, pois uma não seria possível sem a outra.

Como foi examinado esse vínculo? Para responder a essa pergunta, é necessário entender e contextualizar, por um lado, as diversas formas de interação entre a humanidade e o continente antártico ao longo do tempo e por outro, como a indústria lobeira se desenvolveu como um mercado global. A partir dessa primeira aproximação, pretendo, no caso da Antártica, problematizar a ideia da história objetiva e neutra e mostrar que ela acaba gerando uma visão específica de lugar e que responde a uma forma de construção de conhecimento moderna (ZARANKIN e SALERNO, 2016). No caso dos lobeiros, busco entender como foi tratada a história dessa indústria a partir de diversos enfoques e como nos mais tradicionais tem se construído uma ideia de uma indústria homogênea.

Por último, reflito sobre minha proposta para pensar a Antártida e a indústria lobeira que desafie as visões tradicionais.

A Antártica: uma longa sucessão de encontros

Embora a história da interação entre a Antártica e a humanidade não tenha uma profundidade temporal muito grande (em comparação com o resto do mundo), tem sido complexa e heterogênea.

Uma coisa que resulta visível ao fazer uma revisão sobre a bibliografia do tema é que existiram múltiplas formas de definir e entender a Antártica que são específicas e variantes ao longo do tempo, e que elas estiveram vinculadas aos tipos de relações que as pessoas estabeleceram com esse lugar. Neste sentido, a Antártica é primeiramente um lugar construído pela imaginação dos homens; em seguida, esse mesmo lugar passa a ser enxergado pela ótica do reconhecimento e do descobrimento; mais tarde é a vez do prisma da exploração seguido do heroísmo e do nacionalismo, e por último da paz e do conhecimento.

Um ponto interessante sobre a história Antártica é que sua existência já tinha sido reconhecida muito tempo antes de ser vista pela primeira vez. Foi Aristóteles quem imaginou que a massa territorial do Hemisfério Norte devia estar balanceada por uma massa similar no Hemisfério Sul (ALONSO, PARTARRIEU, SCHEIDEGGER, 2013; BALCH, 1902). Desde então, diversas histórias sobre a existência desse território começaram a nascer (BALCH, 1902). É com base nessas lendas que se deram os primeiros avistamentos do continente, um deles sendo o de Américo Vespucci, que, em 1502, durante sua terceira viagem partindo da América do Sul, enxerga uma terra nova com uma costa rugosa abaixo do meridiano 52° S (BALCH, 1902). Embora esse aparente encontro inicial fosse no século XVI, foi apenas no XVII que os primeiros avistamentos documentados aconteceram por várias expedições que descreveram as costas e os possíveis perfis do continente. Dentro desse contexto, as viagens do Cook representaram uma das tantas empreitadas que procuraram essas terras (BALCH, 1902), sendo a primeira a circum-navegar a região polar, mas sem conseguir chegar até ela (BALCH, 1902; STACKPOLE, 1955).

O continente e a humanidade só se encontrariam fisicamente tempo depois, quando navios chegaram até lá no fim do século XVIII e começo do XIX, momento no qual o contato resulta na exploração e conhecimento físico. É interessante ressaltar que muitas dessas embarcações foram da indústria lobeira em busca de locais de caça, como o caso do Fanning, Macy, Swain, Smith, Palmer entre outros. Pode-se dizer que esses primeiros encontros aconteceram não em um marco de

descobrimto, mas sim de uma combinação de exploração e reconhecimento. As duas atividades estavam sendo desenvolvidas de forma tão paralela, que houve viagens lobeiras das quais participaram também naturalistas, como o caso de Weddell, em 1823, e a viagem feita por Palmer, em 1829, ambos também naturalistas. No entanto, ainda no começo do século XX, a informação sobre a geografia e sobre esse território continuavam sendo limitadas e o interior do continente, desconhecido (ALONSO, PARTARRIEU, SCHEIDEGGER, 2013). Isso não é por acaso, pois se observados os descobrimentos da época e as menções e descrições da Antártica, percebe-se que a maioria fora feita em locais onde os mamíferos marinhos abundavam.

Como era limitado o conhecimento sobre a Antártica nessa época, pode-se dizer que ela foi construída como uma incógnita que, somada ao contexto expansionista da época e de consolidação das colônias europeias, tornou-se o branco dos exploradores e aventureiros que a buscaram conhecer. Em 1895, a Antártica é declarada, pela *Royal Geographical Society*, o último local da terra a ser descoberto (GLASBERG, 2012), gerando ainda mais interesse por marcar os primeiros passos em locais nunca antes pisados.

É nesse momento que começa a era heroica, marcada por viagens feitas com o único objetivo de conhecer (ao contrário das viagens lobeiras). É o período do surgimento de grandes nomes associados à expansão dos limites do conhecimento geográfico. No início do século XX, se inicia a carreira pela chegada ao Polo Sul com nomes como Scott, Amundsen, Shackleton, entre outros. A Antártica deixa de ser enxergada como um local desconhecido e passa a ser concebida como um território de descobrimento e conquista.

Durante muito tempo, o discurso oficial privilegiou os “grandes” exploradores e suas histórias, dando-lhes o mérito dos primeiros passos da humanidade na inóspita Antártica. Os anelos desses homens, respaldado pelos discursos nacionalistas por conquistar esse território, deram passo ao desejo de países por incluir esse espaço aos limites de suas fronteiras. A Antártica passou a ser foco de disputas territoriais e reclamos de diferentes nações, reclamos esses baseados no descobrimento, conquista ou assentamento (GLASBERG, 2012), marcando assim o fim da era de exploração e início da era das reivindicações.

Foi na década de 1950 que se deu a assinatura do tratado antártico, apaziguando as disputas e dando lugar a uma nova ideia da Antártica, a da paz, da

ciência e do conhecimento. Hoje em dia, Antártica é alvo de um olhar romantizado, vista como o local mais inalterado do planeta e que, por isso, merece ser resguardado e cuidado através de acordos internacionais (ALONSO, PARTARRIEU, SCHEIDEGGER, 2013; LEANE, 2012). Se antes a Antártica era um local de exploração e conquista, agora é um lugar de conhecimento e natureza, um lugar sobre o qual a humanidade projeta seu desejo de uma pureza prístina, do intocado (GLASBERG, 2012).

Como se pode observar, ao longo da história, a interação entre a Antártida e a humanidade foi diversificada, e em consequência, ela foi enxergada de diferentes ângulos e entendida de formas igualmente distintas.

Entendendo as formas de contar a história antártica

Embora a literatura sobre Antártica seja diversa, indo além dos objetivos desta pesquisa um trabalho crítico abarcando-a em sua completude, considero que existem dois tipos de trabalhos que precisam ser pensados e considerados. Em primeiro lugar, há os enfoques mais tradicionais, feitos principalmente a partir da disciplina da história e que focaram especialmente em enumerar e listar as viagens antárticas, indicando nomes de capitães e exploradores, além de identificar que pontos foram descobertos e por quem e, evidentemente, determinar qual nação chegou pela primeira vez ao continente, entre outras coisas (BALCH, 1902; FITTE 1962, 1974 MIERS, 1920, entre outros). Esse tipo de trabalho caracterizou por muitos anos a historiografia antártica, que cresceu isolada das principais correntes e desenvolvimentos no pensamento histórico (MADDISON, 2014). Entre esses autores clássicos, ressalto Balch (1902), que desenvolve um rigoroso estudo de fontes documentais e entende que existiram diferentes momentos dentro da exploração antártica: um primeiro de avistamento, um segundo de descobrimento e um terceiro de exploração. O autor se vale de citações textuais de quase todas as viagens e documentos que registram ou mencionam a Antártica, incluídas algumas viagens lobeiras, responsáveis pelo descobrimento da maioria das ilhas subantárticas (BALCH, 1902).

Um segundo grupo de trabalhos tem se consolidado como uma crítica a esses primeiros, questionando o fato de que os enfoques mais clássicos criaram uma história objetiva concebida apenas a partir de dados, o que leva a um silenciamento de algumas pessoas, geralmente pertencentes aos grupos mais subalternos. Isso

representaria uma diferença com os trabalhos clássicos, que quando existe alguma menção a pessoas, geralmente se trata de capitães ou exploradores importantes. Como Maddison (2014) enfatiza, entre 1750 e 1920, cerca de 18 mil pessoas foram para a Antártica. No entanto, as histórias contadas sobre esses tempos não dão conta das experiências dessas milhares de pessoas, se enfocando naquelas que foram historicamente significativas.

Seguindo essa linha, e partindo de um enfoque arqueológico, trabalhos como o desenvolvido pelo Projeto de Arqueologia Histórica Antártica buscam colocar o foco nesses grupos subalternos. Mais especificamente, o dito projeto busca estudar um grupo determinado, o dos caçadores de lobos e elefantes marinhos que chegaram às ilhas Shetland do Sul em busca de territórios de caça e que conformaram os primeiros grupos humanos a ocupar sazonalmente esse território (SENATORE e ZARANKIN, 1996, 1997, 1999, 2000; SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN e SENATORE, 1996, 2000, 2005, 2007). Atualmente o dito projeto tem ampliado seus interesses de pesquisa, abordando também as relações de outro grupo que tem sido silenciado, o dos próprios pesquisadores antárticos e como sua interação com o continente transforma e influi nas formas de fazer e entender as pesquisas (SALERNO 2011, 2015; SALERNO e ZARANKIN 2014; ZARANKIN 2014, 2015; ZARANKIN e SALERNO 2016; ZARANKIN e SENATORE 2013, ZARANKIN e CRUZ, 2017).

Realizando um esforço similar a partir de uma perspectiva de classe, além de estudos críticos do colonialismo e imperialismo, Maddison procura problematizar esse silenciamento e entender a interação da Antártica com a humanidade, considerando também o ponto de vista dos trabalhadores ao longo da história desse território (MADDISON, 2014). Para isso, ele faz uma releitura dos diferentes documentos disponíveis para compreender os diversos fatores que levaram a essa omissão, além de buscar novas formas de abordá-los. Ainda segundo esse autor, essa “heroicização” da história antártica contribuiu também para uma tendência a entender a exploração antártica como algo que aconteceu de forma isolada e independente do resto do mundo. Pelo contrário, para o autor, essa exploração dependeu e só foi possível graças à classe trabalhadora da época.

Pode-se dizer que essas pesquisas de cunho mais crítico surgem de uma preocupação por contar a história “desde baixo”, que implica mostrar o rol ativo que esses grupos tiveram na história, buscando pluralizar essa interação entre o continente e a humanidade.

Outro ponto que os trabalhos críticos vêm enfatizando é como vem sendo construída a imagem da Antártica e sua significância simbólica, pois esses fatores interferem no modo como o grande público percebe o continente, seja no discurso acadêmico, literário, artístico ou de divulgação. Nesse sentido, vale ressaltar trabalhos como o de Elizabeth Leane (2012), que, através de uma análise da literatura sobre a Antártica, examina como as artes e humanidades têm crescido e começado a utilizar quadros teóricos cada vez mais sofisticados, especialmente sobre debates de gênero, pós-colonialidade, modernidade e globalização. Ao mesmo tempo, a autora discute como, apesar do florescer desses discursos, não existem muitas tentativas de teorizar a produção cultural antártica em um sentido geral, refletindo também sobre como isso pode ser devido à complexidade e heterogeneidade do continente (LEANE, 2012)

Outro exemplo desses trabalhos é o de Elena Glasberg (2012), que estuda o fluxo de produção cultural na Antártica começando *com* e não *em* Antártica. A autora busca se afastar das ideias comuns sobre o continente para discutir como esse local desconhecido tem sido construído como um lugar de esperança, prístino e vazio ou um local de destruição, que testemunha as mudanças climáticas e a crise ambiental, devendo ser objeto de um cuidado especial. Para isso, ela se afasta tanto dos enfoques geopolíticos como os pós-coloniais, já que cada uma dessas perspectivas acaba criando uma imagem determinada. Pelo contrário, a autora busca examinar os modelos conflituosos de se aproximar e entender a Antártica (GLASBERG, 2012).

Como se pode observar a partir desta breve revisão, ao nos aprofundarmos na história e nas formas de contar a história antártica, uma coisa fica muito clara: existem inúmeras formas de construir e de se aproximar do continente branco. A proposta é tomar estes últimos enfoques como ponto de partida para poder repensar e abordar as questões que estão sendo trabalhadas nesta pesquisa.

A indústria lobeira: um mercado heterogêneo

Entre os protagonistas da história antártica estão os grupos de pessoas que foram até esse território em busca de peles e óleo de mamíferos marinhos. No entanto, a história desses grupos não é simples, e dista muito de ser algo reduzido apenas a essa interação.

A exploração de recursos de mamíferos marinhos, em especial peles e óleo, tem suas origens no século XVII. No Atlântico Sul, parece ter sido realizada, pelo

menos, desde 1500 (PEARSON, 2016), passando a ser uma indústria global e estabelecida até finais do século XVIII e começos do XIX. No entanto, o período de maior atividade foi entre 1790 e 1830, abarcando uma grande quantidade de pontos geográficos (SMITH, 2002). Entre eles pode-se mencionar o Oceano Índico (RICHARDS, 1992), Sudafrica (COOPER BUSCH, 1985), o sul da Patagônia (Tierra del Fuego e estreito de Magalhaes), as ilhas do Atlântico Sul (Malvinas e South Georgias) (SILVA, 1985) e as ilhas subantárticas (Kerguelen, Heard, Príncipe Edwards, Crozet, Shetland do Sul, entre outros locais).

O mercado de peles não só se desenvolveu em diferentes locais do mundo, mas também esteve composto por três espaços/atores diferentes: os países exploradores (que eram os que obtinham o produto), os países recebedores (os que compraram, processaram e fabricaram com esses recursos) e as regiões exploradas (o local onde a matéria prima era obtida). Contar a história desse mercado é contar a história sob qual das três perspectivas? Pensar então na indústria lobeira é pensar em uma história de vários e nenhum lugar ao mesmo tempo. Isso gera um desafio: qual enfoque tomar? Um que priorize a cronologia ou um sob o ponto de vista dos países que aproveitaram os recursos?

Acredito que o importante é a relação que se deu entre os três atores, em que os países exploradores são onexo entre os recebedores e os explorados. A história da indústria será contada pensando nessa relação.

No caso dos exploradores e dos recebedores, o primeiro grupo estaria representado principalmente pela Inglaterra e pelos Estados Unidos (embora houvesse outros países, a hegemonia nos primeiros ciclos da indústria esteve em mãos dessas duas nações). O segundo ator seria representado inicialmente pelo mercado chinês e sediado em Canton (COOPER BUSCH, 1985) e, mais tarde, em 1796, em Londres, abrindo esse novo mercado para os navios lobeiros (PEARSON, 2016).

Nos estados Unidos, o *boom* dessa indústria se deu a partir da decadência do mercado de peles de nútrias, que teve lugar durante a primeira metade do século XVIII como consequência da caça excessiva desses animais (BERGUÑO, 1993; RICHARDS, 1992; STACKPOLE, 1955). A ausência dessas peles gerou uma nova demanda por aquelas de mamíferos marinhos. A região que mais desenvolveu essa indústria foi a da Nova Inglaterra, a partir do ano 1786 até a segunda metade do século XIX, em cidades como Stonington, Nantucket, Nova York, New Bedford, New London,

Mystic, etc. (ZARANKIN, SALERNO e HOWKINS, 2018), quando os comerciantes americanos são permitidos a comerciar com o oriente pelas peles de lobo em Canton (COOPER BUSCH, 1985). Essas primeiras matérias primas eram da espécie *Arctocephalus Australis* (lobo marinho de Malvinas), obtidas nas Malvinas, Tierra del Fuego, Ilha de Los Estados, junto com óleo de elefante marinho, esse último vendido no mercado inglês como lubrificante de máquinas ou amaciante na indústria têxtil (COOPER BUSCH, 1985; PEARSON, 2016). É nessa época que as indústrias baleeiras e lobeiras começam a se separar (MADDISON, 2014).

Como mencionado, inicialmente um dos primeiros grandes mercados dessas peles foi o de Canton, na China (COOPER BUSCH, 1985; SMITH, 2002), onde havia sido inventada uma técnica para separar os pelos compridos dos lobos marinhos, deixando a capa mais densa e suave. Esse local foi, por muitos anos, o principal destino das peles obtidas por vários países, gerando uma grande demanda e, portanto, a busca de diversos locais de caça. No entanto, em 1796, foi descoberto na Inglaterra um método parecido com o chinês para trabalhar a matéria prima, fazendo de Londres seu novo destino (COOPER BUSCH, 1985; MADDISON, 2014; SMITH, 2002; PEARSON, 2016), o que gerou ainda mais demanda de matéria prima, além de uma mudança na dinâmica do mercado. Em vez de transportar o produto diretamente para a China ou Inglaterra, os navios levavam-no aos portos de origem, onde compradores intermediários encontravam o mercado final (COOPER BUSCH, 1985).

Todo isso, somado ao aumento da demanda de óleo de elefante marinho para a produção de comidas, pintura, lubrificante (MADDISON, 2014; PEARSON, 2016) e alumbrado público (MAMELI, 2003) fizeram que, nos fins do século XVIII, a indústria lobeira fosse um negócio importante (MADDISON, 2014).

Como muitos autores propõem, ao longo desses anos existiram vários ciclos de exploração (COOPER BUSCH, 1985; MADDISON, 2014), devido à natureza predatória da atividade e às mudanças da oferta e demanda. Assim, em 1805, se observa uma queda na indústria, voltando a surgir uma demanda forte apenas em 1815.

A dinâmica do mercado de peles se baseou em um aproveitamento massivo desses animais para poder responder à necessidade desses produtos. Somado aos grandes investimentos feitos pelos donos dos navios e a estacionalidade do recurso, esse fator fez com que as atividades lobeiras fossem totalmente predatórias e expeditivas. Em consequência, a necessidade de encontrar novos territórios de caça

onde se pudesse obter maiores ganhos por unidade de tempo investida foi uma condição primária para quem trabalhava na indústria lobeira (MAMELI, 2003; RICHARDS 2003), o que significava encontrar territórios onde houvesse muitos animais em poucos locais, independentemente do ponto geográfico. Primeiro foram explorados os territórios mais próximos dos países de origem dos navios e, à medida que se esgotaram, as expedições foram se afastando.

Assim, o grupo de locais explorados alcançou um nível planetário, abrangendo numerosos pontos geográficos que variaram amplamente ao longo do tempo e do espaço, desde os mares do sul até regiões como Rússia, Sudafrica, Patagônia, Antártica, Austrália, Nova Zelândia, etc. (COOPER BUSCH, 1985; MAMELI, 2003; SMITH, 2002; STUART, 1997; ZARANKIN e SENATORE, 2007). No caso específico dos mares do sul, a exploração começou nas costas de Patagônia, Tierra del Fuego, Ilha de Los Estados, Malvinas, Diego Ramires, Cabo de Hornos e ilhas próximas para depois chegar até a Antártica (COOPER BUSCH, 1985; MADDISON, 2014; MAMELI, 2003; ZARANKIN e SENATORE, 2007). Nesse contexto, a Antártica, e mais especificamente as Ilhas Shetland do Sul (Figura 1), representaram um novo lugar para explorar, onde os pinípedes abundavam e onde havia, pelos menos no início das expedições, pouca concorrência de outros lobeiros (PEARSON, 2016; STACKPOLE, 1955).



Figura 1. Localização das ilhas Shetland do Sul.

A partir desses descobrimentos, uma grande quantidade de navios foi enviada para a região (STACKPOLE, 1955), mas, devido às anteriormente mencionadas flutuações na indústria, a caça de pinípedes nas ilhas Shetland foi uma atividade flutuante e episódica. Pode-se identificar três ciclos, um primeiro que começou aproximadamente no ano 1820 e acabou em 1825 (BERGUÑO, 1993; SENATORE e ZARANKIN, 1999) e outros dois que aconteceram a meados e finais do século XIX (MARTINIC, 1987; O'GORMAN, 1963 *apud* CRUZ, 2014; PEARSON, 2016).

Ao mesmo tempo, é importante ressaltar que a indústria lobeira se desenvolveu em um contexto histórico específico, o de conformação da sociedade moderna, que se relaciona com o desenvolvimento das relações capitalistas (ZARANKIN e SENATORE, 2002). Essas relações trouxeram uma nova lógica e profundas mudanças nas relações interpessoais, sociais, com a natureza, com o trabalho (ANDRADE LIMA, 2002) que resultaram no surgimento, dispersão e manutenção de novas práticas, e envolveu um processo de transformação de diferentes aspectos da

vida cotidiana (GLASSIE, 1975; DEETZ, 1975; DEAGAN, 1983; LEONE, 1984; BEAUDRY *et al.* 1991 *apud* ZARANKIN e SENATORE, 2002).

A indústria lobeira foi parte desse processo de mudança, não só apresentando traços desse novo sistema na sua forma de ser, mas também na forma de se expandir. Como Pearson (2016) propõe, dentro dessa nova ordem existiu um entusiasmo pelo conhecimento geográfico e científico; de fato, muitos dos capitães e donos de navios lobeiros eram membros de sociedades geográficas e científicas. Não é por acaso que, durante esse período, a indústria lobeira, e mais particularmente os grupos de marinheiros que foram para essas latitudes, fizeram contribuições importantes para a exploração antártica (MADDISON, 2014).

As formas de estudar a indústria lobeira

Como foi demonstrado, a indústria lobeira foi extremamente complexa e diversa. Como consequência dessas características, ela foi estudada e pesquisada focando em aspectos variados a partir de perguntas e perspectivas igualmente variadas, principalmente na história e na arqueologia. Como prova dessa multiplicidade de enfoques, temos a realização da *Historical Antarctic sealing industry conference*, evento realizado no *Scott Polar Research Institute*, em Cambridge, no ano de 2016, que reuniu especialistas de todo o mundo na temática (HEADLAND, 2018).

Para poder entender essa heterogeneidade, é pertinente agrupar esses trabalhos nas seguintes categorias: as primeiras pesquisas sobre o tema, que representam as aproximações mais tradicionais e que apontavam a conhecer aspectos gerais da indústria e, num segundo momento, os trabalhos que começam a se interessar por aspectos mais específicos, a fim de entender a atividade dentro do contexto geral do surgimento do mundo moderno e do capitalismo. Esses enfoques partem do princípio de que a indústria lobeira foi desenvolvida a partir de atores até o momento silenciados, os grupos de operários e não só pelos grandes nomes e capitães, propondo, dessa forma, uma democratização do passado. Por último, nos últimos anos, novos trabalhos de viés mais interpretativo vêm sendo desenvolvidos, nos quais as questões relacionadas com as experiências das pessoas tanto no passado como no presente são estudadas para poder responder a novas perguntas de pesquisa. É neste último que esta pesquisa se enquadra.

Resta esclarecer que, a partir da revisão bibliográfica desses diversos enfoques, fica evidente que o contexto mais estudado da indústria lobeira foi nos locais onde os recursos eram explorados de forma mais aprofundada, como na Nova Zelândia, Tasmânia, Austrália (FIRTH, 2006; LAWRENCE, 2001, 2010; RICHARDS, 2003; SMITH, 2002) e ilhas subantárticas (COOPER e AVERY, 1986; HUGHES e LAZER, 1998; MCGOWAN, 1998; LAZER, 2006). Isso se contrasta com os portos de origem dos navios e cidades onde os recursos eram vendidos.

Os primeiros trabalhos sobre a indústria lobeira foram de responsabilidade da história, focando nos grupos de lobeiros que partiram dos portos americanos e ingleses. No caso dos americanos, é importante mencionar alguns trabalhos clássicos, como o de Cooper Busch (1985), Stackpole (1955), Balch (1909), Headland (1989) e Fitte (1962), que representam as primeiras aproximações e estudos sobre o tema.

No caso do Cooper Busch e Stackpole, ambos se centram nos lobeiros da região de Nova Inglaterra e buscam entender como os diferentes navios teriam conseguido chegar e conhecer diversos pontos do globo. Busch conta a história dos lobeiros dessa região que viajaram pelo mundo, desde os começos da indústria até os tempos mais atuais. Assim, conta como o comércio começou, que locais foram explorados primeiro e como, à medida que os recursos esgotavam-se, as embarcações dirigiam-se para outros locais. Dessa forma, o autor prioriza mais a dispersão geográfica dos lobeiros e o desenvolvimento da indústria, através de uma perspectiva diacrônica (COOPER BUSCH, 1985).

Dentro dessa linha, os trabalhos de Stackpole (1955) e Headland (1989) buscaram fazer uma crônica das viagens, priorizando datas e descobrimentos de novos territórios, assim como nomes de navios e outras informações. Também tem sido abordado o desenvolvimento dessa indústria em locais específicos, sendo feitas descrições gerais sobre as características principais dessas indústrias, como o caso da Nova Zelândia, da Austrália (SMITH, 2002) e da Patagônia (CAVIGLIA, 2015; MAYORGA, 2010; TAPIA CALISTO, 2007).

Outros trabalhos têm aportado informação sobre os aspectos econômicos da indústria lobeira, especialmente pelo olhar ambientalista. A partir de análises de documentos e outras linhas de evidência, se busca entender como a atividade lobeira e a interação entre humanos e mamíferos marinhos afetou a presença, a abundância

e a conduta desses animais ao longo do tempo e em diferentes partes, como Açores, Oceano Pacífico e Antártica (BRAJE e RICK, 2011; BRITO, 2012).

No que diz respeito à arqueologia, alguns trabalhos feitos na região da Patagônia Argentina têm estudado a história lobeira e sua relação com as populações indígenas locais. Mameli (2003) explica como a exploração massiva desses recursos levou a um desequilíbrio entre as colônias desses animais, o que somado ao impacto gerado pelas enfermidades trazidas pelos lobeiros, ocasionou uma redução populacional substantiva e desintegração social (MAMELI, 2003).

No caso antártico, as primeiras menções a sítios relacionados com a atividade lobeira foram observadas em trabalhos da década de 1950 (SMITH e SIMPSON, 1987), nas Ilhas Shetland do Sul a partir de uma perspectiva descritiva e da conservação, não tanto da atividade em si.

No entanto, nessa região, as primeiras pesquisas sistemáticas só começaram na década de 1980, com os trabalhos de Ruben Stehberg. O objetivo desse pesquisador era examinar a presença de grupos nativos americanos nas Ilhas Antárticas, mais especificamente nas Ilhas Shetland do Sul. Partindo de um crânio encontrado em um sítio e associado a materiais líticos, o autor, junto com outros pesquisadores, buscou discutir se os navios lobeiros incluíam mão de obra indígena recolhida durante o passo pelo extremo sul americano (STEHBERG e NILO, 1983; STEHBERG e CABEZA, 1983, 1987; STEHBERG, 2003). Mais tarde, essa equipe, junto com a Universidade de Saragoça, desenvolveu um estudo com o objetivo de encontrar os restos do naufrágio do navio San Telmo, considerado como um dos primeiros navios a chegar na Antártica (MARTÍN-BUENO; 1995, 1996).

Essas primeiras pesquisas sobre aspectos gerais da indústria lobeira deram lugar a novas perguntas, especialmente sobre a vida das pessoas que fizeram parte dela. No caso da arqueologia, esse novo interesse surgiu a partir de um debate que se dá no seio da disciplina, em que se discute o papel da arqueologia no conhecimento do passado e das pessoas “sem história” (ZARANKIN e SENATORE, 2007). A partir disso, vários autores começam a entender a arqueologia como uma forma de democratizar o passado. Isso implica focar nos grupos subalternos que não tiveram a oportunidade de escrever sua própria história, sendo a arqueologia uma forma de evidenciar vozes que foram silenciadas. À diferença da história, a arqueologia possui a vantagem de trabalhar com documentos históricos e com os restos materiais que as pessoas deixaram como resultado de sua vida cotidiana.

Nesse sentido, buscando integrar a cultura material encontrada nos sítios com os documentos históricos, desde o ano 1995 se desenvolve o projeto de Arqueologia Histórica Antártica, dirigido em seu início pelos doutores Andrés Zarankin e Ximena Senatore, e desde o ano 2007, sediado na Universidade Federal de Minas Gerais e coordenado pelo Dr. Andrés Zarankin. O dito projeto teve como objetivo inicial analisar a incorporação do território antártico ao sistema de exploração capitalista, assim como também examinar a vida cotidiana dos lobeiros, ressaltando o contexto histórico onde ela se inseriu (SENATORE e ZARANKIN 1996, 1997, 1999; ZARANKIN e SENATORE 1997, 1999, 2000, 2005, 2007). Nesse primeiro momento, o projeto buscou, tendo a arqueologia como ponto de partida, democratizar o conhecimento sobre a Antártida ao incluir os grupos de pessoas silenciadas, excluídas da história oficial, e tentar entender a sua vida (SENATORE e ZARANKIN, 1996, 1997, 1999; ZARANKIN e SENATORE 1999; SALERNO 2006, 2011; entre outros). Esse marco geral tem servido como ponto inicial para o desenvolvimento de estudos mais específicos, como o caso do estudo de práticas de vestir (SALERNO, 2006, 2011, 2015), do calçado (RADDICHI, 2015), da comida (CRUZ, 2011), da bebida (SOARES e GARDIMAN, 2017; SOARES *et al.* 2016), entre outros (SENATORE e ZARANKIN, 1999; SENATORE *et al.* 2008; ZARANKIN e SENATORE, 2005, 2007; ZARANKIN *et al.*, 2011a).

Outros trabalhos também foram desenvolvidos em diversos países e buscaram relacionar os sítios específicos encontrados nas Shetland do Sul com o contexto operacional do mercado de peles (PEARSON e STEHBERG, 2006). Também houve discussões sobre as contribuições que a arqueologia pode fazer ao entendimento da atividade lobeira na região e para examinar a que parte do sistema capitalista emergente essa indústria pertenceu (PEARSON, 2018). Existem, ainda, pesquisas que buscam vincular o mercado lobeiro ao entusiasmo pelo conhecimento geográfico e científico que surgiu como resultado da expansão europeia (PEARSON, 2016), e que contribuíram com o descobrimento e mapeamento de alguns territórios de caça como o antártico

Dentro de uma linha similar e partindo da história, o trabalho já mencionado de Ben Maddison (2014) busca, em uma perspectiva de classe, fazer uma releitura da história antártica e retomar a história dos grupos de trabalhadores silenciados na exploração antártica. Embora o trabalho de Maddison foque na história geral da antártica, ele reconhece a grande importância dos grupos de operários lobeiros que

fizeram grandes contribuições ao conhecimento do continente. Um ponto importante desse trabalho é que além de tomar o ponto de vista dos lobeiros, colocando um foco nas relações de poder para poder escrever uma história da indústria lobeira democratizante, ele examina como existiu uma diferença na forma como os trabalhadores e capitães experimentaram a antártica e como ela esteve baseada na classe (MADDISON, 2014).

Recentemente, e partindo do princípio que os ideais modernos acabam limitando as pesquisas e as formas de enxergar a Antártida e a indústria lobeira, novos enfoques vêm sendo desenvolvido. Dentro do projeto de Arqueologia Histórica Antártica, o trabalho de Salerno (2011) deu os primeiros passos nesse sentido, ao propor discutir o tema partindo de outro ângulo. A pesquisadora se propôs afastar-se das dicotomias modernas de corpo-mente, sujeito-objeto. Para isso, ela desenvolveu uma proposta baseada nos enfoques fenomenológicos de Merleau-Ponty e Csordas, que entendem o corpo não como uma realidade pré-cultural e sim como uma forma de experimentar o mundo (SALERNO, 2011). A partir disso, Salerno discute e problematiza a modalidade específica de pessoa da modernidade a partir do corpo-vestido dos operários que fizeram as viagens até a Antártica.

Essa pesquisa abriu as discussões e novas formas de entender a indústria lobeira, tendo enfoques mais interpretativos. Outros trabalhos dentro dessa linha procuraram estudar a experiência antártica a partir da experiência da temporalidade (HISSA, 2011), da alimentação (CRUZ, 2014) e do calçado (RADDICHI, 2015). Por último, outros começaram a focar na experiência para entender o encontro e a forma pela qual a Antártica foi construída pelos lobeiros e também pelos pesquisadores na atualidade (SALERNO, 2015; SALERNO e ZARANKIN, 2014; ZARANKIN, 2014, 2015; ZARANKIN e SALERNO, 2010, 2016; ZARANKIN e SENATORE, 2013; ZARANKIN e CRUZ, 2017). Essas foram as perspectivas que serviram como pilares para esta pesquisa e, portanto, serão explicadas com mais detalhes nas seções subsequentes.

Memórias oficiais, esquecimentos oficiais

A partir do que foi discutido, pode-se apreciar que as formas nas quais fora abordada a história tanto da Antártica como da indústria lobeira têm relegado, na maioria das vezes, a interação que aconteceu entre as duas. Voltando ao proposto no

começo desse capítulo, pensar na história de um lugar implica pensar também na relação das pessoas com ele. No entanto, observando os enfoques mais tradicionais, tanto sobre a Antártica como sobre a indústria lobeira, percebe-se que pessoas e espaços são colocados em um segundo plano ou discutidos de forma separada.

O resultado disso é que a interação do continente com a humanidade, ao longo do tempo, parte e reforça a distinção entre sujeitos ativos e um espaço abstrato, entendido como um tipo de contendor que espera ser ocupado pelas pessoas (SALERNO e ZARANKIN, 2014; ZARANKIN e SALERNO, 2016).

Nos trabalhos mais clássicos sobre a Antártica, isso acontece nas narrativas sobre os grandes personagens exploradores, onde a natureza extrema geralmente é ressaltada em relação às ações dessas pessoas que tentaram conquistá-la. Por outro lado, as pessoas só são mencionadas no caso de nomes e pessoas particulares e importantes (ZARANKIN, SALERNO e HOWKINS, 2018), ao passo que sujeitos ditos “normais”, pertencentes a classes obreiras ou operárias, quase não figuram nesses discursos (MADDISON, 2014, ZARANKIN e SENATORE, 2007; SENATORE e ZARANKIN 1999).

No caso da indústria lobeira, algo similar se observa nos enfoques mais tradicionais. Como Salerno e Zarankin (SALERNO e ZARANKIN, 2014; ZARANKIN e SALERNO, 2016) propõem, a maioria desses consideram e definem a relação entre os lobeiros e Antártica como categorias opostas de sujeitos ativos e objetos passivos. Da mesma forma, as pessoas foram esquecidas, sendo a história lobeira contada a partir de dados, cronologias e descobrimentos, sem considerar quem foram os que fizeram isso possível. Essa perspectiva gera uma homogeneização dos lobeiros, que ficam reduzidos a grupos sem identidade nem origem. Ainda segundo esses autores, o que está por trás dessa visão é uma lógica com base no pensamento moderno, sustentada em uma série de pressupostos amplos, de natureza positivista, influenciados pela historiografia rankeana e caracterizados por um empirismo forte, uma narrativa linear, objetiva e centrada em acontecimentos específicos (ZARANKIN, SALERNO e HOWKINS, 2018).

Partindo então desses discursos modernos, a Antártica se converte em algo **em função** das interações, mas não **através** delas (ALONSO, PARTARRIEU, SCHEIDEGGER, 2013). Não é por acaso que hoje o continente seja considerado o “último lugar do mundo”, ou um lugar prístino que deve ser cuidado através de acordos internacionais (ALONSO, PARTARRIEU, SCHEIDEGGER, 2013). Por trás dessa

retórica, está a imagem da Antártica como algo a ser conhecido sempre de longe e como um espaço dado, mas ao mesmo tempo adaptado e respondendo às concepções que dela se fazem a partir de seu exterior.

Essa visão se sustenta nas ideias que propõem uma separação dos elementos que compõem o mundo em categorias distintas e limitadas, resultando em uma série de dicotomias e distinções, como as de natureza/cultura, corpo/mente, sujeito/objeto, entre outras (THOMAS, 2006). Segundo essa lógica, as vias de entender o mundo estariam dadas principalmente a partir do pensamento consciente e racional. Assim, a ciência — e seu método — seria então a melhor forma de nos aproximar do mundo, este considerado como algo separado e externo aos humanos (TILLEY, 2004) e que deve ser estudado nas categorias que o compõem (ADORNO e HORKHEIMER, 1944).

As ideias anteriores integram uma corrente maior conhecida como pensamento moderno, em que a preponderância do conhecimento através da mente evidencia a existência de duas substâncias diferentes e contrapostas. Por um lado, o corpo, considerado por muito tempo como algo inferior e por tanto uma via pouco fiável para entender a relação das pessoas com o mundo. Por outro, a mente, a fonte de conhecimento. A ideia de um corpo mais próximo à natureza e como uma substância separada da mente veio acompanhada de uma outra, que preceitua a existência de dois tipos de realidades. Por um lado, a separação entre um mundo ordenado e lógico, o ocidental, e por outro um mundo caótico, anárquico, os “outros”. Este último devia ser conquistado pela razão (HAMILAKIS, 2013).

Essa hegemonia da razão teve, ao mesmo tempo, uma repercussão na forma como os sentidos foram pensados na modernidade. É nesse contexto que surgem os modelos sensoriais e uma hierarquização dos sentidos (HAMILAKIS, 2015; CLASSEN, 1997).

Retomando os princípios da filosofia grega, especialmente a aristotélica, e de pensadores cristãos como Santo Agostinho, além de filósofos modernos iniciais (HAMILAKIS, 2013, 2015), a partir do século XIII, o mundo ocidental moderno consolida o modelo dos 5 sentidos, cada um com uma importância diferente e que perpetua a dicotomia de corpo e mente (PELLINI, 2018; SERRES, 2008 [1985]). Pensadores como Hegel e Kant dão continuidade a essas perspectivas com a visão idealista, e fazem ainda uma distinção: os órgãos principais estariam na cabeça e pertencem aos sentidos ligados com a razão e a esfera espiritual: a visão e a audição.

Por outro lado, os sentidos do paladar, tato e olfato seriam aqueles mais próximos da natureza e da animalidade (DAY, 2013; HAMILAKIS, 2013, 2014, 2015; PELLINI, 2016; CLASSEN, 1997). A visão então é o sentido do conhecimento por excelência.

Essa estrutura de cinco sentidos e sua hierarquização teve várias consequências. Em primeiro lugar, ela foi universalizada. Eles seriam dados pela natureza e todas as sociedades os possuem igualmente. Em segundo lugar, os grupos que não compartilharam o modelo sensorial ocularcentrista seriam “atrasados” ou colocados mais perto da animalidade. Por último, haveria uma negação e invisibilidade de outras sensorialidades, ou seja, outros ordenamentos sensoriais não seriam tomados em conta e dentro da mesma sociedade ocidental, o tato, o paladar e o olfato seriam esquecidos ou considerados não aptos para, através deles, se conhecer o mundo (HAMILAKIS, 2013, 2014, 2015; PELLINI, 2016).

Essa importância da visão como o sentido a partir do qual o mundo era entendido por um ser humano autônomo e descorpado teve implicações na forma como a dimensão espacial da existência foi entendida. A relação com os espaços passou a ser pensada a partir de um distanciamento, do reconhecimento de espaços com características objetivas que existem além da pessoa (GOSDEN, 1999).

Essa visão cartesiana do espaço se evidenciou principalmente na ideia de “paisagens”, definidas classicamente como um ambiente físico, independente da presença humana ou como sendo um produto do envolvimento humano (ASHMORE, 2004). Essa ideia, especialmente a partir o século XIX nos Estados Unidos, derivou na distinção entre o que seriam paisagens “naturais” e “culturais”. Assim, nesses enfoques mais clássicos, a paisagem foi entendida como um produto da interação humana com o ambiente, o que implica a ideia de uma construção cultural, em oposição a um ambiente físico, natural (ASHMORE, 2004; TILLEY, 2004). Isso derivou na dicotomia natureza/cultural e humanidade/ambiente que acaba entendendo os espaços como algo neutro e passivo (INGOLD, 2000).

E a alimentação?

Se as tendências clássicas de contar a história antártica e lobeira têm ido na direção explicada aqui, resta dizer que o cotidiano das pessoas passou também a um segundo plano. De que serviria ou qual seria o propósito de estudar o que os lobeiros, exploradores ou pesquisadores na atualidade fazem no seu dia a dia?

Um dos objetivos implícitos desta pesquisa é precisamente mostrar como essas atividades “comuns” podem nos ajudar a pensar questões mais profundas sobre a vida das pessoas. Nesta tese, levarei em consideração, especificamente, a alimentação, pois, como será explicado posteriormente, entendo que ela pode contribuir aos enfoques que vêm se desenvolvendo nas últimas décadas.

Em minha pesquisa anterior (CRUZ, 2014), fiz uma resenha de como a alimentação tem sido trabalhada ao longo dos anos em diferentes disciplinas como a sociologia, antropologia e arqueologia. Nesse trabalho, observei como o interesse pela alimentação começou durante o século XIX nas ciências sociais, especialmente na antropologia e a partir de múltiplos enfoques. Nesse sentido, resultam importantíssimas as contribuições feitas com o olhar estruturalista de Levi-Strauss (1964), o funcionalista de Audrey Richards (1939) e Mary Douglas (1966), entre outros (FISCHLER, 1995; COUNIHAM e VAN ESTERIK, 2013; MINTZ, 2001; MINTZ e DU BOIS, 2002). Embora a maioria deles abordassem contextos não ocidentais, os primeiros se focaram em questões sobre tabu, totemismo, religião (GOODY, 1995), e os mais tardios, como Richards, estudaram a necessidade de comer como determinante das relações humanas, tanto no seio familiar como em grupos sociais maiores (GOODY, 1995; RICHARDS, 1939).

Já em um segundo momento, a antropologia passou a estudar contextos modernos, focando nas mudanças produzidas no processo de obtenção, consumo e formas de consumir e como, a partir delas, se podiam discutir questões mais amplas do sistema moderno (GOODY, 1995; MINTZ, 2001 em CRUZ 2014). No caso da sociologia, os estudos de alimentação em sociedades modernas foram feitos primeiramente na França, na década de 1970 (BOURDIEU, 1984; COUNIHAM e VAN ESTERIK, 2013; DÍAZ MÉNDEZ e GÓMEZ BENITO, 2005; FISCHLER, 1995). Esses pesquisadores entendiam que a relação entre humanos e alimentos foi complexa e ia além da questão fisiológica, servindo para estudar diversas questões sociais, como as preferências e distinções de classe e gênero baseadas no gosto (BOURDIEU, 1984).

Os trabalhos feitos tanto com o olhar da antropologia como da sociologia, mesmo com enfoques teóricos completamente diferentes, concordam que a alimentação é um fenômeno não só biológico, mas também social, com dimensões que se vinculam a aspectos psicológicos, simbólicos, religiosos, entre outros. À diferença dessa perspectiva, a arqueologia começou se interessando no estudo da

alimentação de sociedades pré-históricas, dando especial relevância à questão fisiológica que a envolve. Assim, ela foi reduzida a dois conceitos: o de subsistência — entendida como a busca dos materiais necessários para a supervivência da comunidade — e a dieta — padrões estáveis de ingestão de alimentos- (MARSCHOFF, 2007).

Esse enfoque tem sido relevante especialmente na zooarqueologia, subárea da arqueologia que se define como o estudo de animais recuperados em sítios arqueológicos com o objetivo de entender e aprender sobre a interação de humanos e animais ao longo do tempo (GIOVAS e LEFEBVRE, 2018; REITZ e WING, 2008 [1999]). Como sua subdivisão, há a zooarqueologia histórica, que tem como objeto de estudo os animais de sítios históricos (LANDON, 2005) somada ao uso de diferentes linhas de evidência para estudar a alimentação de grupos da sociedade moderna. Entre esses trabalhos ressaltam-se aqueles que têm enxergado os ossos como parte de um sistema compreensivo de produção de comida, preparação, distribuição, consumo e descarte (LANDON, 2005, 2009). Geralmente esses estudos foram realizados em centros urbanos, procurando discutir o acesso a recursos e as características e desenvolvimento de sistemas de distribuição de alimentos (GORDON, 2015; LANDON, 1996, 2005, 2009; REITZ, 1986).

Influenciados por esses enfoques, foram desenvolvidos trabalhos que indagaram os contextos lobeiros e baleeiros, na Antártica e em outras regiões do hemisfério sul, como Nova Zelândia e Austrália. No caso destes últimos, alguns têm estudado várias estações baleeiras estabelecidas durante o século XIX (GIBBS, 2005, 2010; JAMES-LEE, 2014; LAWRENCE, 2001, 2010) que, em alguns casos, representaram o primeiro encontro entre nativos e europeus (GIBBS, 2010). Analisando os restos faunísticos e a presença de alimentos exóticos e locais, essas pesquisas buscaram responder a perguntas sobre como essas relações entre esses grupos humanos foram estabelecidas (JAMES, 2014). Também se examinaram padrões de subsistência e a relação entre recursos locais e exóticos em estações baleeiras (JAMES-LEE, 2014) ou, ainda, como foi a dinâmica e as estratégias utilizadas para explorar os mamíferos marinhos (GIBBS, 2005; JAMES-LEE, 2014; LAWRENCE e TUCKER, 2002).

Na Europa, trabalhos similares têm sido feitos em estações baleeiras holandesas (WIJNGAARDEN-BAKKER, 1984 *apud* LAWRENCE e TUCKER, 2002) e inglesas (DOUGLAS, 1999 *apud* LAWRENCE e TUCKER, 2002). Outros trabalhos

têm estudado os restos faunísticos nas Ilhas Shetland do Sul para entender padrões da dieta e consumo e a relação entre recursos exóticos e locais dos caçadores lobeiros (MUÑOZ, 1996, 1997, 2000).

Todos esses trabalhos representam estudos pioneiros que fizeram grandes avanços, mas, se considerarmos as dicotomias discutidas na seção anterior (corporeamente, pessoas-espaço, etc.), a alimentação continua perpetuando-as e a Antártica e as pessoas continuam sendo coisas separadas. A experiência, o corpo e os outros elementos mencionados continuam em segundo plano.

Como Hamilakis (1999) propõe, a arqueologia da alimentação precisa começar a considerar que além de ser uma atividade social, a alimentação é corporal, um ato de incorporação que envolve sentidos, sentimentos e emoções (HAMILAKIS, 1999). Esse ponto é uma das bases para a proposta desta pesquisa e será desenvolvida nos capítulos subsequentes.

Definindo a memória oficial de Antártica

As questões discutidas até agora demonstram que as formas clássicas de contar as histórias da Antártica e dos lobeiros resultaram em narrativas construídas a partir de olhares externos ao continente, ignorando os vínculos gerados ao longo do tempo entre ambos.

Pode-se dizer que esses enfoques mais tradicionais acabaram estabelecendo uma forma de enxergar as histórias antárticas e lobeiras que permite notar alguns paralelos com as noções clássicas de memória; aquelas que têm suas raízes nos pensadores clássicos da Grécia — especialmente Platão e Aristóteles — e que a entendem como a presença do ausente (BORIĆ, 2010; RICOEUR, 2007 [2000]) e supõem um real anterior (BORIĆ, 2010; RICOEUR, 2007 [2000]). Assim, torna-se imprescindível afirmar o seu caráter epistêmico-veritativo. Além de conotar um caráter empirista da memória, essa ideia traz a importância da existência de uma referência à temporalidade e ao passado, momento no qual essa imagem ausente existiu (BORIĆ, 2010; KOHUT, 2003; RICOEUR, 2007 [2000]). A memória é pensada então a partir de uma dimensão temporal e de uma realidade pré-existente que acontece na mente (BORIĆ, 2010).

Ao mesmo tempo, a memória é entendida também como um sistema de armazenamento externo, pois a mente, que está separada do mundo, retém de forma

objetiva e completa os objetos da percepção mental (JONES, 2007; MENGEL, 2013). Essa ideia de externalidade e armazenamento traz duas consequências: em primeiro lugar, evidencia a ausência do corpo e a noção de uma memória principalmente visual, não física, e onde o resto dos sentidos não têm importância alguma na geração das lembranças; em segundo, entende que o que se está trazendo é a lembrança fiel desse passado (JONES, 2007).

A história tradicional da Antártica e dos lobeiros guarda muitas semelhanças com a memória como foi discutida aqui, pois invoca essa imagem ausente, representada nos textos de forma objetiva, neutra e tida como real. Porém, existem outras formas de entender o que é a memória. Assim, entendo que uma alternativa para poder nos aproximar da Antártica e da indústria lobeira é a partir de uma noção de memória específica.

Repensando a problemática

A memória oficial da Antártica tem sido por muitos anos uma memória da negação das experiências e encontros (ZARANKIN e SALERNO, 2010, 2016; SALERNO e ZARANKIN, 2014). Isso tem consequências que podem ser vistas nos trabalhos discutidos e que resultam em concepções uniformes do continente, entendido primeiramente pelo aspecto visual e como um espaço objetivo, pré-determinado e vazio, onde as pessoas não moram e também não afetam, ou não devem afetar, sua natureza prístina. Não é de se estranhar que, como resultado disso, a história das pessoas comuns que foram até lá, como as dos lobeiros, fosse ignorada, ou quando estudada, fosse por enfoques que, em um movimento de duplo silenciamento, calassem as vozes dos operários e da classe trabalhadora (ZARANKIN, SALERNO E HOWKINS, 2018).

O continente antártico, como qualquer outro, é mais complexo que isso, e precisa ser entendido por perspectivas diversas (LEANE, 2012). Penso que partir de análises que considerem a existência das pessoas em relação com o mundo através de múltiplas dimensões, mais especificamente da experiência e da percepção, seja um caminho promissor. Nesse sentido, uma forma diferente de compreender a memória pode contribuir para esse caminho, pois contrapostos à visão clássica, existem outros enfoques que a definem como uma forma de relação com o mundo e um mecanismo de construção mútua e incorporação dos diferentes contextos com os

quais interagimos, negando assim a existência de espaços pré-existentes ou entendidos a partir de um único olhar. Isso implica focalizar na interação das pessoas com o continente, não partindo do exterior, mas na Antártica. Ao mesmo tempo, permite também começar a problematizar a visão de uma Antártica única, e ver como foi construída uma ideia de lugar pelos diferentes grupos que lá estiveram.

Assim, estudar a indústria lobeira se apresenta como uma forma de pôr essas pautas em prática desde o concreto, pois, como será explicado ao longo desta pesquisa, ela oferece a possibilidade de estudar o encontro através dos sítios arqueológicos e documentos identificados.

A partir dessas linhas de evidência, reflito sobre como os indivíduos modificam suas memórias e formas de estabelecer vínculos com o mundo a partir de um eixo que implica materialidades e espaços específicos: a alimentação.

Nesse ponto, resulta importante esclarecer que esta pesquisa não pretende ser ou se auto proclamar como a primeira em levantar as referidas questões. Como demonstrei nas seções anteriores, tem existido, nos últimos anos, uma tendência na história, na arqueologia e na antropologia, entre outras ciências, para discutir isso. Esta pesquisa é um desses aportes; ela busca mostrar outro ângulo da memória, inspirada nesses trabalhos pioneiros e inovadores. Dentro dessas disciplinas, a arqueologia possui a vantagem de trabalhar com os restos materiais desses encontros e, portanto, pode oferecer uma versão alternativa ao discurso da memória e história oficiais. (ZARANKIN, SALERNO E HOWKINS, 2018).

O projeto Arqueologia Histórica Antártica, anteriormente mencionado, é um dos que mais têm desenvolvido diferentes pesquisas nesse caminho. Atualmente o projeto está abrindo novas linhas de pesquisa a partir de enfoques novos, abordando questões sobre o corpo, experiências e percepções tanto dos grupos lobeiros como dos próprios pesquisadores para entender os encontros humanos com a Antártica e discutir como se constroem as relações entre ambos (HISSA 2011; SALERNO 2011, 2015; SALERNO e ZARANKIN, 2010, 2014; ZARANKIN 2014, 2015; ZARANKIN e SALERNO 2016; ZARANKIN e SENATORE 2013; ZARANKIN *et al.* 2011a; ZARANKIN e CRUZ, 2017). Mais recentemente, esses trabalhos têm dado lugar a novas pesquisas que estudam o papel que as experiências de encontro tiveram no entendimento prático e nas memórias construídas para e sobre os lobeiros, tanto na Antártica como nos portos de origem (ZARANKIN e SALERNO 2016; ZARANKIN, SALERNO E HOWKINS, 2018).

Meu doutorado está enquadrado, então, dentro dos objetivos do projeto e, portanto, busca contribuir com os estudos voltados para a experiência dos grupos lobeiros que ocuparam o território antártico, ao mesmo tempo em que as situa no quadro mais amplo da indústria lobeira como um caso específico do mundo moderno.

Nos próximos capítulos, serão desenvolvidos os passos teóricos e metodológicos que sustentam esta pesquisa.

CAPÍTULO 2

CONSTRUINDO UMA VISÃO ALTERNATIVA

“Eu poderia lhes contar minhas aventuras... começando por esta manhã”, disse Alice um pouco tímida; “mas não adianta voltar a ontem, porque eu era uma pessoa diferente”.
Lewis Carroll (1865).

No capítulo anterior, observei que as versões mais clássicas da história antártica e lobeira não são casuais nem acidentais, mas sim o produto de uma episteme específica (SALERNO e ZARANKIN, 2014). Partindo disso, nesta pesquisa me proponho oferecer, a partir da arqueologia, narrativas alternativas àquelas que se apresentam como uma verdade objetiva e absoluta. Para isso, procuro apresentar uma história que torne presente as pessoas e as experiências para entender a relação que se estabeleceu entre os lobeiros e a Antártida, e como aqueles incorporaram esta (SALERNO e ZARANKIN, 2014). Nesse ponto, é importante esclarecer que, quando menciono a incorporação, não estou me referindo a ela no sentido de trazer um espaço pré-existente para nosso interior, ou seja, como uma inscrição (INGOLD, 2000). Acredito até mesmo que, por trás dessa perspectiva, esteja a noção de um espaço abstrato e neutro, além de perpetuar as dicotomias cartesianas nas quais subsiste uma separação entre os sujeitos ativos e os objetos passivos (SALERNO, 2011, 2015; SALERNO e ZARANKIN, 2014; ZARANKIN, 2014, 2015; ZARANKIN e SALERNO, 2016; ZARANKIN e SENATORE, 2013). Nesta pesquisa, entendo a incorporação no sentido de trazer uma relação para dentro de si que, ao mesmo tempo, nos constrói e transforma. Isso significa pensar que nem as pessoas nem os espaços devem ser tomados como pré-existentes, como dados, pois ambos se constroem mutuamente nessa relação e um não pode ser pensado sem o outro. Ao mesmo tempo, para que essa relação exista, deve haver um encontro, ou seja, um processo de relações ativas e dinâmicas entre as pessoas e o espaço, onde as experiências têm um lugar significativo (SALERNO *et al.* 2010; SALERNO e ZARANKIN, 2014).

A pergunta que surgiu foi: como seria possível pensar nesses dois atores sem pressupô-los? Como nos aproximar a partir do olhar dos lobeiros sobre a Antártida e da Antártida sobre os lobeiros?

Dois pontos inter-relacionados se fizeram claros. O primeiro diz respeito à noção de encontro; devemos entender que nenhum encontro acontece no vazio, mas sim em momentos específicos, devendo cada um ser interpretado de acordo com as experiências e vivências de cada indivíduo. Por essa razão, não podemos pensar que um momento de encontro, ainda que experimentado por vários indivíduos, tenha o mesmo significado para todos, pois cada um o percebe de um modo único e particular.

Aqui é relevante apontar os resultados da minha pesquisa anterior, onde pude observar que a experiência lobeira foi heterogênea, plural, tanto entre os diferentes momentos da viagem como também entre os indivíduos que fizeram parte dessa indústria. Essa multiplicidade significa que aconteceram diversas formas de encontro com esse território e, portanto, várias formas de construir a Antártida como lugar. Acredito, então, que aprofundar nessas divergências contribuiu para a reflexão sobre o processo de incorporação do continente.

O segundo ponto que se fez claro foi entender que a relação que se estabeleceu entre a Antártica e os lobeiros começou muito antes da sua chegada ao continente branco. Os acontecimentos de nossa vida não são compartimentos separados, mas sim fluxos contínuos. Também o encontro é contínuo no tempo e no espaço. Ele depende de nossas experiências passadas, de expectativas, e de como elas vão retroalimentando nossos encontros presentes.

A partir de uma profunda reflexão, o conceito de memória me pareceu interessante para poder pensar essas questões, pois permite-nos examinar como os lugares com os quais interagimos são incorporados por nós, além de problematizar a concepção de lugar e realidade como algo que existe independentemente da nossa percepção.

Memórias de quê? De quem? De quando?

A discussão sobre a memória parece uma tarefa simples; apesar de tudo, ela é um conceito comumente usado pelas pessoas no dia a dia. Se pensarmos de acordo com o senso comum e considerando o que foi discutido no capítulo anterior, parece que a memória diz respeito a um simples repositório de informações, contendo eventos passados organizados de forma sequencial e linear podendo as pessoas no presente acessá-los e trazê-los de forma consciente e intencional. Como a projeção de um filme, os quadros passam em nossa cabeça como uma representação fiel do

que já aconteceu (MENGEL, 2013; PELLINI, 2016). As memórias, então, dependem de um passado e um espaço determinado, e pertencem a quem as experimentou (são, portanto, subjetivas).

Para poder compreender a memória como uma forma de abordar as questões propostas acima, é preciso partir de uma conceito que se afaste dessas visões clássicas e que considere a memória como um fenômeno que vai além da simples capacidade de lembrar certos eventos do passado (FUCHS, 2012; MENGEL, 2013). Uma via para fazer isso é reconhecer e discutir as dicotomias nas quais essas noções tradicionais estão sustentadas e, a partir da sua superação, propor um outro modo de compreender a memória. Para isso retomo as questões que têm sido levantadas por vários autores a partir de diversas disciplinas, como a filosofia, a antropologia e até as artes (BERGSON, 1999 [1896]; HAMILAKIS, 2013, 2014, 2015; MALPAS, 2012; PELLINI, 2016; 2018; RICOEUR, 2007 [2000]; SEREMETAKIS, 1993, 1994; YATES, 1974, entre outros). É a partir dessas ciências e dos pesquisadores citados que farei uma reflexão que permita desenvolver uma proposta arqueológica para estudar o caso dos lobeiros. Em seguida, pensarei a relação entre memória e alimentação e como ela pode ser estudada arqueologicamente.

- *Realidade/percepção:*

As noções clássicas da memória partem da ideia de que ela é uma espécie de sistema de armazenamento comparável com um computador (MENGEL, 2013) cuja função é guardar a realidade; o que lembramos foi o que aconteceu. A ideia que está por trás disso é a de que existe uma realidade objetiva. No entanto, isso realmente é assim? Podemos efetivamente aceder a essa realidade?

Para começar a pensar essa questão, devemos voltar a uma discussão de dois enfoques típicos do modernismo, que buscavam entender como se dá a relação entre as pessoas e a realidade. O intelectualismo ou idealismo — que entende que o mundo existe em virtude da mente e que, portanto, a subjetividade é fundamental — e o empirismo — que acredita que a realidade é física e com características intrínsecas, existindo independentemente da percepção. Apesar de tentarem resolver a questão e parecerem, à primeira vista, opostas, no fundo ambas as vertentes compartilham os fundamentos do objetivismo, que pressupõe uma realidade inegável e a existência de um mundo que vai além do indivíduo (BERGSON, 1999 [1896]; PELLINI, 2016; 2018;

MERLEAU-PONTY, 1993 [1945]). Continuar considerando que existe uma realidade além das pessoas coloca nossa percepção sobre essa realidade como uma mera representação, e, portanto, secundária. Nos dois enfoques, a dicotomia entre realidade e percepção se mantém, pois, o mundo existe independentemente dela e possui características anteriores e objetivas.

Buscando superar essa dicotomia, alguns enfoques começaram a discutir outras formas de entender a relação das pessoas com a realidade sem tender a um objetivismo (TILLEY, 2004; MERLEAU-PONTY, 1993 [1945]). Um dos meios para atingir esse paradigma foi problematizar os modelos representacionais da mente e começar a considerar o papel do corpo em nossas experiências do mundo (MENGEL, 2013). Vários autores, influenciados pelas propostas de Merleau-Ponty e da fenomenologia (TILLEY, 2004), entendem que o mundo não é um cenário para ser observado, pelo contrário, é na percepção produzida através da experiência encorpada que se estabelece a relação entre as pessoas e o mundo. Ela supõe uma aquisição, interpretação, seleção e organização das informações obtidas pelo aparato sensorial (PELLINI, 2016, TILLEY, 2004). Como Merleau-Ponty (1993 [1945]) propõe, a percepção permite superar essa dicotomia, pois nem o mundo (como os empiristas propõem) nem a mente (como os idealistas propõem) são anteriores a essa elaboração (MENGEL, 2013; MERLEAU-PONTY 1993 [1945]).

Partindo desses pontos, a questão sobre a existência mesma da realidade deixa de ser importante; é nossa percepção que deve ser considerada, pois é ela que torna as coisas reais para nós. É nela que as coisas se apresentam como reais na carne (HUSSERL, 1962). Voltando então à definição de memória, pode-se propor que ela não é um reflexo do que aconteceu ou a lembrança da realidade, mas sim da interpretação que as pessoas fazem desse momento, que vai depender de fatores individuais e subjetivos, contando, ainda, com um componente cultural. Pensar dessa forma permite-nos contrapor ao modelo representacional da memória, abandonando aquele metaforicamente explicado como um lugar de armazenamento para guardar as representações mentais e adotando um outro, que entende a memória como a forma pela qual os sistemas vivos encorpam relações (MENGEL, 2013).

Se a memória é formada a partir da percepção, ela também possui um componente temporal. Durante o processo perceptivo, memórias, emoções e afetos são engatilhados como resposta ao encontro com o mundo. Como Bergson (1999 [1896]) propõe, não há percepção que não esteja impregnada de memórias.

Uma frase de Proust (1939) sintetiza o discutido e permite destacar dois pontos principais: “*What we call reality is a relation between those sensations and those memories which simultaneously encircle us*” (PROUST 1939, p. 1008).

Em primeiro lugar, a “realidade” é entendida a partir de nossa percepção, que é ativa, corporal e sensorial. O que lembramos, então, é o que percebemos. Isso, ao mesmo tempo, significa rejeitar a dicotomia entre corpo e mente, pois percebemos a realidade a partir dele, e não de uma mente incorpórea. Para além de estar em um determinado lugar, a percepção acontece a partir da ação de um indivíduo sobre esse lugar, sentindo-o, tocando-o, vendo-o, ouvindo-o...

Em segundo lugar, essa percepção não ocorre no vazio, ela tem um envolvimento com a memória, que prolonga o passado no presente (BERGSON, 1999 [1896]). Isso nos leva a pensar na dicotomia passado/presente.

- *Passado-presente:*

Uma das bases das concepções clássicas de memória é a separação entre o tempo presente e o passado. As lembranças do passado são trazidas de volta para o agora. Essa dicotomia é parte de nosso dia a dia e do senso comum, e para poder sustentá-la parte-se da noção do tempo como algo abstrato, cronológico, linear e contendo eventos que se sucedem de forma organizada (ELIAS, 1994 [1939]; THOMAS, 1996; THOMPSON, 1967). Esse modelo ficou mais evidente e mais sedimentado durante a emergência do capitalismo e seus esforços para medir, sincronizar e manipular o tempo como forma de controle das forças laborais dentro e fora das fábricas (ELIAS, 1994 [1939]; THOMPSON, 1967). O tempo se transforma assim em uma dimensão onde as pessoas são espectadoras e não participantes. No entanto, embora a modernidade tentasse homogeneizar a experiência do tempo (THOMPSON, 1967), existem diferentes culturas que não o concebem da mesma forma (INGOLD, 2000). Isso permite-nos contradizer o caráter aparentemente objetivo do tempo, além de ressaltar o contexto social onde ele é percebido.

Uma forma de pensar diferentemente o tempo sem cair em uma objetivação do termo é a partir da experiência, pois as pessoas não são expectadoras, elas vivenciam o tempo e, como toda experiência, não há uma linearidade. Como Bergson (1999 [1896]) propõe, a duração do tempo não é uma sucessão de instantes, mas um processo contínuo onde o passado, presente e futuro estão interligados e se

influenciando concomitantemente. Nesse sentido, a memória se faz importante, pois ela age sobre a percepção de duas formas diferentes: por um lado, recobrando essa percepção de nossas lembranças, por outro, unificando o número de momentos e situações (passadas e presentes) em uma só (BERGSON, 1999 [1896]). Esse processo acontece em nossa vida cotidiana à medida que experimentamos diferentes situações e é o que dá o caráter subjetivo do conhecimento do mundo. Considerar essas múltiplas temporalidades que coexistem (HAMILAKIS, 2013; HAMILAKIS e LABANYI, 2008) significa problematizar o passado como algo que passou e só se pode voltar a partir das lembranças conscientes (BERGSON, 1999 [1896]; HAMILAKIS, 2013).

Assim, passado se faz presente no “agora” e dialoga com ele, gerando um vínculo que é retroativo; à medida que vamos construindo novas memórias, vamos alterando as formas com as quais nos vinculamos com o nosso presente (CONNERTON, 1989), mas também com nosso passado e futuro. A percepção do presente não pode existir sem as lembranças e por isso a memória é inseparável da percepção, ela importa o passado para o presente (BERGSON, 1999 [1896]).

Partindo disso, a dicotomia entre passado e presente deixa de existir porque nossa existência é multi-temporal, e por isso nossa percepção a transcende. Pensar dessa forma permite-nos afastar da noção de memória como algo vinculado essencialmente à temporalidade para pensá-la como vinculada à experiência e no estar no mundo (BERGSON, 1999 [1896]; PELLINI, 2018). A partir dessa concepção, vários autores têm proposto a existência de diferentes tipos de memória (BERGSON, 1999 [1896]; CONNERTON, 1989; FUCHS, 2012; PELLINI, 2018). Alguns deles distinguiram o que chamam de memória hábito, que é a capacidade de reproduzir determinadas performances de forma não conscientes, como ler, caminhar, etc., ou seja, a retenção de um mecanismo e conhecimento que usamos de forma involuntária (BERGSON, 1999 [1896]; CONNERTON, 1989; FUCHS, 2012).

A ideia por trás das propostas desses autores é da memória como uma questão performativa e corporal, ou seja, ela não é uma série de informações geradas no cérebro de forma consciente, mas sim a totalidade das disposições corporais de um indivíduo e que o permite perceber as situações presentes a partir de experiências passadas (FUCHS, 2012). Esses olhares sobre a memória corporal estão baseados na fenomenologia, e consideram que é nessa corporização que o passado é trazido e

sedimentado no presente. Pode-se dizer que a memória não representa o passado, mas sim que o “*encena*” (FUCHS, 2012).

No entanto, esses enfoques deixam fora as questões sensoriais. Pensar na dicotomia corpo-mente pode ajudar a pensar melhor como os processos mnemônicos podem ser entendidos por uma ótica mais perceptiva.

- *Corpo/mente:*

As noções clássicas de memória discutidas aqui apresentam as lembranças como uma sucessão de imagens mentais. Isso se fundamenta na ideia de que nossa existência e nossa relação com o mundo é estabelecida a partir da visão e, portanto, ela seria o principal instrumento na criação de nossas memórias. São os estímulos visuais que entram em nosso cérebro, onde são guardados.

Como expliquei nas seções anteriores, é a partir da percepção que as pessoas se relacionam e conhecem o mundo. Isso leva-nos a questionar a ideia da mente como fonte única de consciência, desafiando a separação entre corpo e mente. Nesse sentido, a fenomenologia se apresenta como uma alternativa interessante e uma crítica à lógica cartesiana (CSORDAS, 1999; JOYCE, 2005, SALERNO, 2011). Essa abordagem surge a finais do século XX, com Husserl (GALLAGHER e ZAHAVI, 2008), mas é Merleau-Ponty que busca desafiar a ideia do corpo e a mente como substâncias diferentes, sendo uma a pensante e a outra, do domínio físico (FOWLER, 2003; CROSSLEY, 1995; MERLEAU-PONTY 1993 [1945]). Para isso, Merleau-Ponty propõe três pontos básicos (CROSSLEY, 1995):

- A percepção não é uma representação interna do mundo externo;
- As pessoas percebem sempre desde um lugar;
- A percepção se constitui através de uma relação ativa do corpo com o mundo, está baseada na ação — ver, escutar, tocar... —. O corpo não recebe passivamente as mensagens do mundo, pelo contrário, ele interroga ativamente o mundo.

Deles se depreende que o corpo é entendido como um agente ativo e inserido no mundo, sendo, portanto, um sujeito, um mediador entre nossa percepção e a vida (CROSSLEY, 1995; MERLEAU-PONTY 1993 [1945]). Pode-se dizer que somos agentes corporizados e que, portanto, nossa existência é corporal (MERLEAU-

PONTY, 1993 [1945]) e está baseada no caráter material e físico do corpo no mundo (TILLEY, 2004, SALERNO, 2011). Logo, perceber a realidade implica a experiência, que tem um elemento corporal, estando este envolvido na possibilidade mesma dessa experiência (GALLAGHER e ZAHAVI, 2008), desde a qual estabelecemos uma relação participativa com a realidade. Assim, para a fenomenologia, o foco das análises deve ser como os indivíduos percebem o mundo (CSORDAS, 2004; JOYCE, 2005; TILLEY, 2004) a partir do corpo (CROSSLEY, 1995; MERLEAU-PONTY 1993 [1945]).

Nesse ponto, é interessante resgatar o proposto por Csordas (1999), que retoma de Merleau-Ponty a ideia de que um ponto de partida de uma análise cultural, histórica e filosófica de como estamos no mundo é a percepção, reconhecendo, ainda, o papel do corpo como a base intersubjetiva da experiência e da percepção. No entanto, Csordas constata que essa percepção é também modelada pela cultura (CSORDAS 1999), e que, portanto, não é universal. Isto significa que, embora nosso corpo seja a fonte da experiência, essa mesma experiência pode ter múltiplas formas e um sentido cultural específico, mudando de acordo com o contexto social (GALLAGHER e ZAHAVI, 2008, SALERNO, 2011). Assim, Csordas sugere uma fenomenologia que sintetize a experiência corporalizada com a multiplicidade de significados culturais nos quais sempre estamos inseridos (CSORDAS, 1999 em SALERNO 2011). Logo, é na percepção que entram em jogo não só as questões subjetivas e individuais como também as emoções, a memória e a experiência, mas também o contexto social onde fomos criados e ao qual pertencemos (CHAUI, 2000; JACOBS, 2006 *apud* PELLINI, 2010).

Pensando dessa forma, podemos voltar à nossa definição clássica de memória e rebatê-la. As memórias não podem ser contemplativas nem simplesmente mentais, pois a percepção não o é; ela implica um envolvimento ativo com o mundo, é na performatividade da vida cotidiana e de um corpo em ação que os processos de geração de memórias acontecem. No entanto, esse envolvimento ativo também tem um componente cultural.

- *Tempo dinâmico/espço estático:*

Se as noções clássicas da memória partem de um conhecimento principalmente visual do mundo, o espaço seria um cenário, como um plano de fundo.

Parece que, enquanto o tempo e memória estão atados a uma interioridade subjetiva da existência humana, o espaço estaria mais relacionado a uma exterioridade objetiva (MALPAS, 2012). Para superar essa dicotomia, é preciso pensar em um conceito de espaço que não seja contraposto ao tempo, mas sim complementar a ele, pois ambos são produzidos mutuamente através da ação humana (DELLINO-MUSGRAVE, 2006).

No que diz respeito ao tempo, tal como expus, a modernidade também tem tentado domesticá-lo e homogeneizá-lo ao compreendê-lo como algo pré-existente, comensurável e objetivo. Como propõem alguns autores, o espaço e o tempo são sistemas simbólicos que os humanos desenvolveram para nos orientar e nos dar um sentimento de conforto frente a uma suposta realidade caótica e sem ordem (ALMUDENA HERNANDO, 1999; ELIAS, 1992). Embora eles constituam os eixos básicos da construção social da realidade (HERNANDO, 1999), tendo sido sempre considerados dimensões inseparáveis da existência humana (CASEY, 1997), isso não significa que sejam uma realidade dada em si mesma, com características objetivas.

A questão do espaço não é menos importante quando pensamos na sua relação com a conformação das memórias, pois, dependendo como enxergamos e definimos esse espaço, entenderemos a construção da memória de formas diferentes. Essa relação já tem sido trabalhada por diversos autores que percebem que não existem memórias sem espaços. Nesse mesmo sentido, pesquisadores como Yates (1974) e Bachelard (1969) propõem que a memória acontece através da conexão das imagens ou ideais particulares que serão recordados em locações específicas. Essa relação, no entanto, acaba gerando uma memória imóvel, fixa em um lugar (MALPAS, 2012).

Para poder entender o espaço de uma forma diferente, é preciso considerar que a sua construção se dá a partir das experiências corporais e sensoriais neles vividas e no papel transformador da memória (MURTA LEMOS, 2017), que está sempre em processo de construção. Como nossas memórias vão se transformando constantemente, não percebemos ele da mesma forma. Essa perspectiva permite-nos levantar dois pontos a respeito do espaço: ele não é estático nem anterior à percepção, e vai além de uma questão de escala.

No que diz respeito ao primeiro ponto, minha visão nesta pesquisa parte de uma ideia de espaço percebido, um espaço não como um fato observável, mas sim como construído a partir da experiência e percepção, o que implica movimento e ação (INGOLD, 2000; TILLEY, 2004). Nesse sentido, considero interessantes as propostas

de Gosden (1999), Ingold (2000) e Tilley (2004), que rejeitam a visão cartesiana e sugerem um enfoque que vai contra o determinismo tanto ambiental como cultural, considerando a criação mútua das pessoas e dos espaços. Esses autores, embora com algumas diferenças entre si, levam em consideração as experiências vividas para a construção do espaço (GOSDEN, 1999; INGOLD, 2000; TILLEY, 2004). Esse olhar permite-nos superar a ideia de um espaço neutro, passivo, abstrato e externo, esperando a imposição de uma ordem pelos humanos, e enxergam-no como um ator e agente que interage. Isso nos leva a pensar que não são as qualidades objetivas que importam, mas sim a estrutura de ação (ASHMORE, 2004; BENDER, 1993; INGOLD, 2000; GOSDEN 1999, THOMAS, 1993; TILLEY, 1994, 2004; TRONCOSO, 2001). Considerar a estrutura de ação e a experiência implica também pensar que os espaços envolvem um processo de conformação constante, ou seja, eles não são estáticos.

A experiência da paisagem é relacional, de criação mútua entre ação humana e espaço (ASHMORE, 2004; BENDER, 1993; INGOLD, 2000; THOMAS, 1993; TILLEY, 1994, 2004; TRONCOSO, 2001). É nesse contexto relacional de envolvimento das pessoas com o mundo, esse “habitar” em que os indivíduos não inscrevem suas histórias na superfície da natureza de modo unidirecional, mas essas histórias estão entrelaçadas, juntos com ciclos de vida de plantas e animais, escrita por múltiplas direções. Assim, o ritmo das atividades humanas está vinculado não só com coisas vivas, mas também com fenômenos rítmicos (ciclo dos dias, estações, ventos, etc.) (INGOLD 2000). A partir disso pode-se dizer que os lugares integram uma sucessão de histórias superpostas ao longo do tempo (POTTEIGER e PURINTON, 1998 em ZARANKIN *et al.*, 2011a), nas quais as pessoas estão inseridas e se relacionam com elas a partir das atividades cotidianas e as interações através da cercania e afinidades que são geradas nesses lugares.

Esse espaço também é dinâmico, pois as pessoas sempre o percebem a partir de um lugar. Isso significa que o espaço sempre muda dependendo da posição corporal das pessoas (GALLAGHER e ZAHAVI, 2008), o que também denota que nossa posição corporal influi nessa percepção e também a limita, tornando-a sempre incompleta. Nunca percebemos os espaços na sua totalidade, ou seja, a forma como percebemos os espaços permanece sempre ambígua (GALLAGHER e ZAHAVI, 2008); nunca sentimos, ao mesmo tempo, todos os estímulos sensoriais que os espaços oferecem, pois sempre experimentamos desde um lugar (TILLEY, 2004). As

nossas estruturas de experiência que partem dessa relação entre o corpo e o espaço podem variar dependendo de nossos movimentos e de outros fatores. A percepção implica uma sequência, isso significa que espaço deixa de ser estático, sendo o tempo um dos elementos constituintes dos espaços, pois ele só pode ser percebido no movimento (TILLEY, 2004). Como Bergson (1999 [1896]) propõe, não é no espaço onde a ação está localizada, mas é na ação onde o espaço acontece.

O que apresentei até aqui permite-nos também tirar o foco de dimensão da escala, pois deixa de ser relevante pensar em termos de espaços como paisagens, locais ou ambiente. Esses conceitos, além de envolver a ideia de um espaço objetivo e pré-existente, implica uma separação entre pessoas/espaços, natureza/cultura. Assim, é interessante trazer a ideia de lugar, entendido como um conjunto percebido e incorporado de relações entre os espaços, a estrutura do sentimento e o movimento em uma região específica que pode ou não ter limites estabelecidos. Isso nos leva a considerar espaços construídos de forma dialética não só a partir da experiência, mas também a partir das memórias, pois a percepção desses espaços envolve necessariamente um vínculo entre o passado e o presente, ambos se conectando nas memórias dos lugares (ASHMORE, 2004; MALPAS, 2012; PELLINI, 2016; TILLEY 2004). Não existe percepção de um lugar sem memória (BERGSON, 1999 [1896]).

Para entender a relação entre memória e lugar, é preciso retirar as dimensões temporais da memória e colocá-la no lugar, pois o tempo é um elemento constituinte dos espaços (TILLEY 2004) e não existem espaços que não sejam construídos no movimento e no tempo.

- *Sujeito/objeto:*

Na visão clássica da memória, os objetos com os quais interagimos não fazem parte, de forma ativa, de nossas memórias ou da sua criação (HAMILAKIS e LABANYI, 2008). Geralmente eles são considerados como parte do cenário no qual nossa vida acontece. Isso se dá porque se entende que as coisas que estão no mundo não possuem em si um protagonismo nem são enxergadas como partes imprescindíveis da nossa relação com o mundo, reforçando assim a dicotomia entre sujeito e objeto (HAMILAKIS e LABANYI, 2008) em dois sentidos. No primeiro, sendo as pessoas os seres agentes, elas dão significado à cultura material e aos objetos,

coisas sem nenhum tipo de agência; no segundo, o corpo é considerado como objeto passivo e a mente como o sujeito a partir do qual essa materialidade é percebida.

Para poder discutir essas questões, é imprescindível pensar dois pontos. Em primeiro lugar, como propõem Hamilakis e Labanyi (2008), a questão mesma da condição da materialidade dos objetos, ou seja: de que estamos falando quando falamos de materialidade? Em segundo, as formas de experimentar e perceber o mundo que venho discutindo nos pontos anteriores e como elas permitem pensar o vínculo entre os objetos e as pessoas.

Com respeito à materialidade, existem múltiplas formas de definir e entendê-la, dependendo dos enfoques teóricos. Os mais tradicionais a explicam pelo viés do empirismo, ou seja, desde o irredutível e que existe materialmente, com características objetivas e pré-existentes, algo que se pode “ver” e “tocar” em sua totalidade (BERGSON, 1999 [1896]; THOMAS, 2006; TILLEY, 2004). Por outro lado, os enfoques mais interpretativos, especialmente o pósprocessualismo, abandonam a materialidade e consideram o olhar interpretativo, dos significados. Para estes, o material não teria significados inerentes, pois são as pessoas que lhes conferem-nos, negando assim o seu valor puramente material (HAMILAKIS e LABANYI, 2008, JONES, 2007).

Enquanto o primeiro entende que o material existe além das pessoas e que as interpretações que se fazem deles emergem de diferentes experiências sociais (THOMAS, 2006), o segundo entende o material como signos que existem através das pessoas e que é algo puramente mental. Em resumo, as duas posições continuam com as distinções entre corpo e mente, pois o objeto seria composto por duas matérias definidas, a física e a simbólica (BERGSON, 1999 [1896]; JONES, 2007) e com a distinção entre sujeito e objeto.

Buscando encontrar uma saída, vários autores (EDWARDS, GOSDEN e PHILLIPS, 2006; JONES, 2007, MILLER, 2005, 2010) têm proposto voltar à dimensão material e focar não no significado, mas sim nos efeitos que os objetos têm sobre as pessoas. Isso implica retomar os aspectos sensoriais das coisas materiais, reconhecendo a interação entre os indivíduos encorpados e o mundo material, entendendo que ele envolve as pessoas num nível físico e sensual (JONES, 2007).

Assim, são importantes as propostas feitas desde enfoques relacionais, que buscam superar a dicotomia entre sujeito e objeto ao enfatizar a relação entre estes, pois ambos fazem parte de um *continuum* e são elementos constituintes de uma

relação (BERGSON, 1999 [1896]; EDWARDS, GOSDEN e PHILLIPS, 2006; JONES, 2007; LATOUR, 2005; MILLER, 2005, 2010; PELLINI, 2018). Embora a forma como essa relacionalidade é considerada divirja segundo os autores, é relevante, para esta pesquisa, o seu significado principal, qual seja: conexões e associações que acontecem entre as pessoas e outras entidades, enxergadas também como agentes e não como coisas neutras e passivas (LATOUR, 2005; MILLER, 2005, 2010; PELLINI, 2018).

Para conseguir enxergar o mundo dessa forma, primeiro devemos superar o antropocentrismo, retirar o humano do centro do mundo, entendendo, como Tarde propõe, que ele não está definido por nenhuma essência, que não é uma categoria total e absoluta (TARDE, 2007 [1895]) e que ser humano é uma questão de perspectiva (VIANA VARGAS, 2007). Assim, as divisões ontológicas entre natureza e sociedade, humano e não humano, são abandonadas, colocando os “não humanos” como atores e não simplesmente receptáculos de projeções simbólicas (LATOUR, 2005; MILLER, 2005, 2010). Considero que essa ideia tem muito o que oferecer aos aportes fenomenológicos, pois embora eles tentem desenvolver estudos que vão além das dicotomias natureza/cultura, indivíduo/sociedade, sujeito/objeto, etc., partem do ponto que percebemos o mundo e, por isso, somos sujeitos. Partir do que foi proposto por Tarde permite-nos considerar aos objetos e seres “não humanos” também como sujeitos, pois essa condição também se dá na relação (BARAD, 2007; EDWARDS, GOSDEN e PHILLIPS, 2006; JONES, 2007; LATOUR, 2005; MILLER, 2005, 2010; PELLINI, 2018, STRATHERN, 2014 [1990]).

Pode-se dizer que pessoas e objetos são fenômenos relacionais e suas propriedades são históricas e não atributos (PELLINI, 2018). Isso significa também que as características da matéria não existem *a priori* e nem são fixas: manifestam-se na relação e nas formas nas quais cada sociedade se relaciona com essa materialidade (THOMAS, 2006). Esses traços são construídos na relação à medida em que ela é percebida sensorial e corporalmente (HOWES, 1991, 2003, 2006; GOSDEN, 2006). Nesse sentido, quando falamos de materialidade, estaríamos pensando na suma dessas características físicas junto com a percepção sensorial, significados e afetos que nascem no encontro encorpado (PELLINI, 2018).

Voltar então à materialidade implica atender às múltiplas dimensões sensoriais dos objetos, mas sem universalizar o encontro corporal. A forma como os sentidos são formados e educados criam modelos sensoriais a partir dos quais se percebem

os artefatos que podem mudar ao longo do tempo e das diferentes culturas (HOWES, 1991, 2003, 2006; GOSDEN, 2006, PELLINI, 2016).

Pensando dessa forma e considerando que a memória é um processo de construção que se dá no encontro das pessoas com o mundo, os artefatos deixam de ser passivos, eles participam ativamente da conformação das lembranças. Essa relação é fundamental para esta pesquisa, pois, por se tratar de um trabalho arqueológico, ela é a base para pensar como podemos nos aproximar das memórias de outros grupos através de evidência material. Esse ponto será discutido nas próximas seções deste trabalho.

- *Memória individual/memória coletiva*

Um último ponto para problematizar sobre as concepções clássicas da memória é o fato de que ela geralmente é considerada como algo individual, que cada pessoa possui e gera a partir de sua própria subjetividade, sendo, dessa forma, inacessível para os outros. Em contraposição, existiria a memória social, desenvolvida em cada cultura e que adquire uma forma específica que faz parte de um conjunto de pensamentos comuns a um grupo. Esta se manifesta na totalidade das tradições orais, escritas, expressões artísticas e culturais, assim como em objetos do cotidiano (CONNERTON, 1989; HALBWACHS, 2006; KOHUT, 2003).

Buscando entender a conexão entre esses dois tipos de memória, é interessante tomar a proposta de Strathern (2014 [1990]), que entende que a ideia de sociedade não pode ser mais vista como uma entidade discreta e como uma abstração (STRATHERN, 2014 [1990]), pois isso leva a considerá-la como uma coisa que pode ser colocada em oposição ou em relação com outras coisas (STRATHERN, 2014 [1990]). Para a autora, essa visão da sociedade perpetua a dicotomia indivíduo/sociedade, pois esta última seria um objeto externo às pessoas, estaria além dos humanos que a compõem. Para superar essa dicotomia, primeiramente é preciso deixar de enxergar a sociedade como algo absoluto, o fundo e razão de tudo, como a entidade mais alta onde os indivíduos são seus elementos de base (LATOUR, 2005), para entendê-la como sendo conformada pelas conexões e associações entre os diferentes coletivos humanos e “não humanos” (LATOUR, 2005; STRATHERN, 2014 [1990]; WAGNER, 2010).

Assim, é preciso entender que uma nova forma de pensar a memória parte do conceito de relação. A memória entendida aqui é construída através de nosso vínculo interativo como o mundo que se dá em um contexto social determinado (MALPAS, 2012), pois a pessoa e o social estão reciprocamente constituídos na relação com o mundo (MALPAS, 2012). A memória não é nem subjetiva, nem objetiva, pois embora experimentemos o mundo a partir da nossa subjetividade, esta não está fechada em si mesma; nossa percepção também depende de nosso contexto social (ZARANKIN e SALERNO, 2012). É uma memória que surge de seres que são sociais e que vivenciam e percebem o mundo a partir de modelos perceptivos e formas de entender o mundo compartilhadas.

Por exemplo, as formas com as quais construímos nossas memórias podem estar relacionadas com o modelo ocularcentrista ocidental, ao passo que as memórias de um grupo que não compartilha esse modelo seriam diferentes.

Pensar a memória dessa forma também implica considerar que ela deve ser entendida em cada contexto específico e entender suas particularidades, pois não se pode universalizar as formas de construção da memória (JONES, 2007).

Pensando novas formas de definir a memória

A partir das dicotomias discutidas anteriormente, se faz claro que, para pensar novas formas de definir a memória, é necessário partir do princípio que a realidade é aquela percebida, e que a dita percepção acontece a partir de nossa interação como seres encorpados — e não só mentais — no mundo. Da mesma forma, deve-se considerar que o tempo não é linear, com um passado e um presente definidos; ele é dinâmico. Por último, essa memória deve entender que os objetos são uma parte ativa da conformação das lembranças, não porque servem como armazenadores externos, mas sim porque possuem uma materialidade que se relaciona com nossas corporeidades e sensorialidade. No entanto, também se deve levar em consideração que essa construção mútua de pessoas e objetos depende de nossos modelos sensoriais compartilhados com nosso contexto social. Portanto, mesmo que sejam individuais, as memórias que construímos são coletivas e sociais.

A partir de uma revisão bibliográfica extensa, reparei que diversos autores e trabalhos discutem possibilidades e alternativas de pensar a memória de formas diferentes. No entanto, nesta pesquisa, considero interessante partir dos aportes

feitos por Bergson (1999 [1896]). Embora o pensamento do estudioso tenha sua origem na filosofia, tem sido retomado por vários arqueólogos, especialmente à luz da fenomenologia e da arqueologia sensorial, devido a que ele propõe uma teoria sobre a memória a partir da relação desta com a materialidade sem cair na contraposição de sujeito-objeto.

Para desenvolver suas ideias, o autor começa discutindo tanto a perspectiva realista quanto a idealista, pois, segundo ele, seria um erro reduzir a materialidade a alguma das duas definições propostas por essas correntes. Para poder superar isso, ele apresenta a ideia de que a matéria é um agregado de “imagens”, entendidas como algo que vai além daquilo que os idealistas chamam de representação e menos do que os realistas chamam de coisa (OLIVEIRA DE ANDRADE, 2012, BERGSON (1999 [1896])).

O mundo material estaria conformado, ainda segundo Bergson, por essas imagens que atuam e agem entre si a partir de movimentos. Dentro dessas imagens, o corpo é pensado também como uma imagem, mas que se diferencia das outras por poder exercer uma ação sobre outros objetos, além de ser o centro de irradiação do movimento e a possibilidade de percepção. A percepção seria, então, a ação possível do corpo, ou seja, uma faculdade diretamente relacionada com o performático. Vemos, assim, a importância da relação que o autor tenta estabelecer, relação esta que se dá entre a ação, imagem ou matéria e o corpo. Logo, qualquer estudo da percepção, segundo o estudioso, deve partir da possibilidade mesma do mundo material (BERGSON, 1999 [1896]).

Ao mesmo tempo, Bergson entende que a percepção está sempre relacionada à memória; ela completa nossa experiência presente, pois essa experiência não pode existir sem a lembrança (BERGSON, 1999 [1896]). Através dos dados imediatos e presentes em nossos sentidos, misturamos e unimos uma diversidade de detalhes de nosso passado. Isso significa que essa memória gerada em diferentes contextos do “passado” está sempre dialogando com nosso presente nas habilidades, modos de fazer, sentimentos, impressões, sensações etc. Logo, à medida que geram novas memórias, as pessoas consequentemente alteram seus presentes, passados e futuros. Assim, a memória configura-se como a supervivência das imagens passadas que constantemente se misturam com nossa percepção do presente. Dessa forma, para Bergson, o passado é uma sensação; e o futuro, um movimento; ao passo que o presente é tanto uma sensação quanto um movimento, ambos prolongados na ação.

Essas ideias de Bergson chamaram a atenção de diferentes pesquisadores. Na atualidade, a maioria dos trabalhos que versam sobre memória retomam alguns aspectos das propostas do autor (BORIĆ, 2010; HAMILAKIS, 2013, 2014, 2015; JONES, 2007; MENGEL, 2013; RICOEUR, 2007 [2000]). A partir dessas perspectivas o papel do corpo e o significado da experiência vivida passa a ser muito relevante na conformação das memórias, que envolveriam um processo de construção (e transformação) ativo no encontro do corpo com o mundo (CONNERTON, 1989; FUCHS, 2012; MENGEL, 2013; PELLINI, 2016), compreendendo experiências e performances principalmente sensoriais e sinestésicas (BERGSON, 1999 [1896]; BOSI, 1979; CHRONIS, 2006; FUCHS, 2012). Dessa forma, os sentidos se tornam relevantes, pois, como Pellini (2016) propõe, todas as nossas experiências corporais são sensoriais. Essa relação entre sensorialidade e memória torna-se muito íntima e tem sido muito discutida (DAY, 2013; HAMILAKIS, 2013, 2014, 2015; PELLINI, 2016, 2018, SEREMETAKIS, 1994) por autores que buscam ir além da corporeidade, para se atentarem ao campo sensorial, entendido como algo constituído pela percepção, materialidade, seres, tempo e memória (HAMILAKIS, 2013, 2014, 2015; SEREMETAKIS, 1994).

É importante esclarecer que falar de sentidos significa pensá-los como as capacidades do corpo para experimentar a materialidade do mundo (SEREMETAKIS, 1994). Porém, embora a experiência sensorial seja algo universal, ela também é uma habilidade aprendida que vai além de uma simples capacidade fisiológica e natural, pois a definição e significado das modalidades sensoriais são próprias de cada contexto (HOWES, 2009; PELLINI, 2016). Assim, esses enfoques se afastam das ideias universalizantes, e entendem que a percepção sensorial deve ser estudada em cada contexto histórico-cultural, tentando não impor nossos próprios modelos sensoriais aos objetos de estudo (DAY, 2013; HAMILAKIS, 2013, 2014, 2015; PELLINI, 2018).

Se a percepção acontece principalmente através dos sentidos, isso implica que eles sejam multitemporais, sendo passado e presente ao mesmo tempo, pois supõem a coexistência da memória (HAMILAKIS, 2015). Assim, a arqueologia sensorial retoma de Bergson a ideia de um tempo duracional e experiencial, pois cada presente leva consigo todos os passados (BERGSON, 1999 [1896]; HAMILAKIS, 2015). Dessa forma, à medida que as pessoas experimentam sensorialmente, vão-se gerando e transformando as memórias em um processo dinâmico e constantemente

retroalimentado. Cada experiência leva consigo o peso mnêmico de outras experiências (DAY, 2013).

Neste ponto da discussão, é importante retomar a questão da relação entre os humanos e a materialidade. Se nossa existência é indissociável da materialidade e os objetos não são nem passivos nem externos às pessoas, eles possuem um papel na maneira como percebemos o mundo (BARAD, 2007; GOSDEN, 1994, 2005, JONES, 2007; PELLINI, 2018). Esse enlaçamento com o material é fundamental para a memória (HAMILAKIS, 2013).

Se a experiência sensorial é capaz de ativar diversos tempos de forma simultânea através de processos mnemônicos (DAY, 2013, HAMILAKIS, 2015; JONES, 2007), a materialidade então possui uma capacidade de encorpar essa multitemporalidade, pois os objetos materializam simultaneamente o tempo de sua criação, modificação, recuperação, etc. (HAMILAKIS e LABANYI, 2008, HAMILAKIS, 2013). A multitemporalidade das coisas não é evocada através da simples observação ou contemplação dos objetos, pelo contrário, ela acontece através de um diálogo entre a pessoa que experimenta e o artefato. Esse diálogo não é mental, mas sim corporal; assim, os atos de lembrar são performativizados na materialidade, não imprimidos nela; a memória emerge no uso e nos movimentos, não está nos objetos intrinsecamente (JONES, 2007).

É então no processo de engajamento corporal e sensorial com o mundo onde a materialidade tem um papel na criação das memórias, que não são só visuais, mas também olfativas, táteis, etc. (JONES, 2007; PELLINI, 2016). Como Seremetakis (1994) propõe, a memória é uma prática material ativada através de performances corporizadas, de experiências sensoriais com uma materialidade específica (SEREMETAKIS, 1994).

A memória pela arqueologia

Como explicado anteriormente, a experiência sensorial acontece na ação e no contato com o mundo material e, portanto, a conformação e transformação da memória é material. Esse vínculo entre materialidade e memória tem sido discutido a partir de vários enfoques e áreas, como a etnografia (SEREMETAKIS, 1994), a história da arte (KWINT *et al.*, 1999), a arquitetura (KWINTER, 2001) e a arqueologia (JONES, 2007; MESKEL, 2004; MILLER, 2005) entre outros (BORIĆ, 2010).

Considerando que a arqueologia estuda o rol socialmente constitutivo da cultura material, ela se apresenta como uma disciplina que pode aportar muito para se discutir essa relação (BORIĆ, 2010).

Um ponto importante para ser destacado é que apesar de nossa memória ser construída e transformada a partir de nosso contato corporal e sensorial com o mundo, isso não significa que os objetos e a materialidade são formas de recordação externalizadas. Ao contrário, eles proveem a base para que as pessoas experimentem essa memória que emerge do vínculo entre elas e o mundo (JONES, 2007). Essa aclaração é importante, pois pode parecer que a tarefa da arqueologia é analisar os objetos para entender a memória que estaria sendo corporificada neles. Diferentemente, a arqueologia não pretende reconstruir as memórias passadas, mas sim entender como as pessoas geraram memórias através do *engagement* performático e sensorial das materialidades particulares que as rodeiam (BORIĆ, 2010).

Uma aproximação arqueológica envolveria estudar a materialidade pela perspectiva sensorial, indo além do visual, abordando o encontro trans-corporal com a materialidade (DAY, 2013) e entendendo os objetos desde a multisensorialidade que é percebida nos movimentos, na ação e no uso das coisas (HAMILAKIS, 2013; PELLINI, 2016; SEREMETAKIS, 1994). A arqueologia deve estudar as qualidades específicas e concretas nas quais nosso engajamento sensorial se baseia (HAMILAKIS, 2013). É nessa sensorialidade, nessa performance material, nesse caráter físico e sensual onde as memórias são evocadas e construídas (JONES, 2007).

As análises, então, devem focar nos objetos nos momentos performativos (JONES, 2007), mas também considerando que a forma de experimentar e perceber o mundo não é condicionada apenas pelas práticas senso-motoras, mas também pelo contexto histórico e cultural (CHAUI, 2000). Torna-se, portanto, importante contextualizar histórica e culturalmente os regimes perceptuais, sensoriais e experienciais ao que essa materialidade refere (HAMILAKIS, 2013).

Ao mesmo tempo, a geração de memórias é um processo de retroalimentação constante que se produz ao longo da vida das pessoas. Se queremos entendê-las em um momento específico, temos que considerar os anteriores. Como poderíamos então estudar isso?

Uma forma de responder a essa questão é contextualizando a percepção, vendo-a como parte de um processo e não como um ponto isolado no tempo. À medida que as pessoas se movimentam na vida, estabelecem vínculos com o mundo material, o que envolve um encontro a partir do qual o processo perceptivo e as memórias são geradas e transformadas. Como foi mencionado, e concordando com o proposto por Zarankin e Salerno (2016), o encontro se refere a um processo de associações ativas e dinâmicas entre as pessoas e o espaço, em que as experiências, sensorialidade, corpo e o afeto possuem um papel significativo e fazem parte de um único processo. Ao mesmo tempo, o encontro é contínuo, pois essa interação acontece ao longo de nossas vidas através de performances, experiências e vivências localizadas em um tempo e espaço (PELLINI, 2016).

Cada encontro, então, apresenta uma estrutura determinada, que vai estar vinculada ao que Fuchs (2012) chama de situações, ou seja, unidades holísticas de corporeidade, sensorialidade e percepção. Se pensarmos, por exemplo, nas viagens lobeiras, podemos considerar o navio como um espaço, mas também como uma situação, isso devido ao fato de que ele nem sempre foi percebido da mesma forma, pois envolveu estruturas de sensorialidade e percepção diferentes. Assim, mesmo em um espaço determinado (como o navio), podem existir diversas situações e, portanto, encontros.

No caso dos lobeiros, a situação, tal como proposta por Fuchs (2012), é esclarecedora, pois o encontro com a Antártica esteve precedido por todos os momentos anteriores da viagem. Assim, para entender a interação entre antártica e lobeiros, é preciso entender os encontros prévios, pois essa interação acontece através das memórias anteriores (Figura 2).

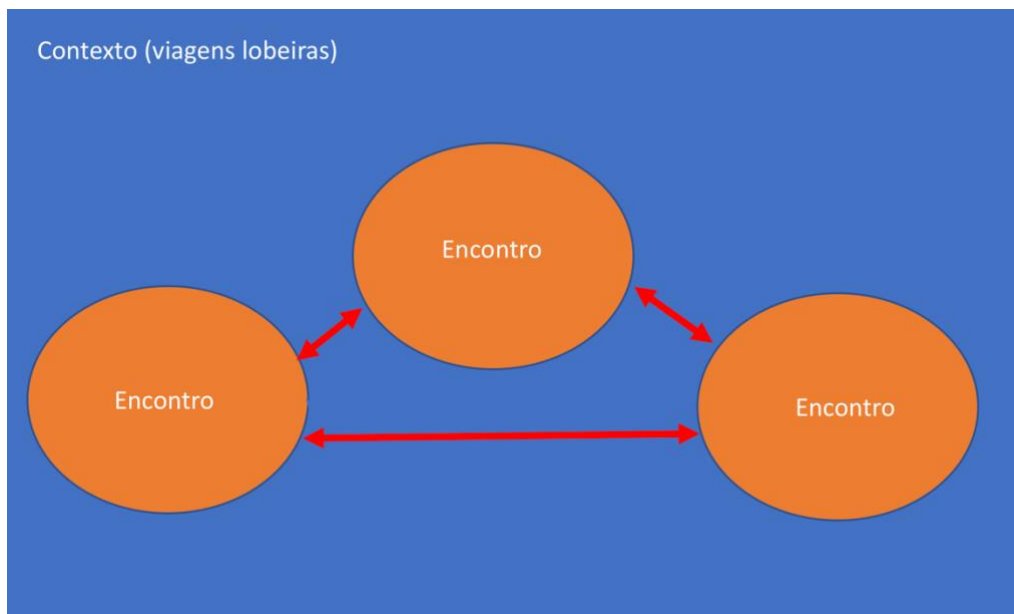


Figura 2. Relação retroativa entres os encontros das pessoas com o mundo.

Considerando essa perspectiva, procurei, para entender os encontros dos lobeiros com a Antártica, primeiramente compreender e aprofundar no contexto e particularidades da indústria lobeira nos quais eles estiveram inseridos. Em segundo lugar, para abordar as experiências de cada encontro, entendi que era preciso desconstruí-las nos planos que a compõem. Estes seriam os seguintes:

- O vínculo que se estabelece entre as pessoas e o mundo: nesse vínculo, entra em jogo a experiência corporal enquanto seres que interagem com o mundo;

- O vínculo entre essas experiências com os momentos e contextos específicos: ao mesmo tempo em que o mundo é percebido, ele oferece uma estrutura experiencial, por exemplo, através de elementos que o ser humano não controla, como as estações, o clima, entre outros.

A respeito do primeiro plano, entendo que se a relação entre pessoas e o mundo é estabelecida na performatividade da vida cotidiana, é necessário considerar atividades que constituem essa cotidianidade. Nesse sentido, proponho que a alimentação possui um grande potencial, porque a conexão entre a alimentação e o corpo é direta (CRUZ, 2014), sendo a partir dela que surgem tipos de vínculo com os alimentos que podem ter vários graus de intensidade afetiva e emotiva. Ao mesmo

tempo, tal atividade apresenta uma materialidade específica, que pode ser abordada a partir dos documentos e dos vestígios, permitindo, ainda, que se perceba essa interação do corpo com o material. A alimentação também envolve uma série de saberes e regras compartilhados coletivamente e que agem num nível não discursivo e, por isso, depende de um contexto social em que é levada a cabo. Conseqüentemente, considerarei a alimentação e sua materialidade específica para estudar como ela envolveu estruturas sensoriais, espaciais e performáticas diferentes que influíram nas formas com que as pessoas experimentaram os diferentes espaços das viagens (BUTLER 1995, 1998, 2000).

Para o segundo plano de estudo, foi questionado o modo como as condições dos lugares podem influenciar essas experiências. Essa indagação relaciona-se com um assunto pouco trabalhado em minha pesquisa anterior, mas que considero interessante. Provavelmente a alimentação teve outras vias de influência que devem ser consideradas, como, por exemplo, o clima, o tempo de duração das viagens etc., vias essas que também impactaram na relação entre as pessoas e o mundo. No entanto, isso não implica voltar a uma espécie de determinismo ambiental, no qual essas características são consideradas objetivas ou absolutas, mas sim em entender que nossa percepção envolve o uso simultâneo de todos os sentidos. Quando percebemos alguma coisa no mundo, não fazemos uma distinção entre o aspecto visual, auditivo, olfativo etc. Os sentidos estão misturados e não podemos separar a experiência de nos alimentar com outros fatores sensoriais que estão ao nosso redor.

Alimentando memórias

A partir do que foi discutido, e tendo como objetivo a compreensão desse vínculo (alimentação e memória), primeiro é preciso explicar a partir de quais perspectivas e como entendo a alimentação para depois buscar compreender as pontes que permitem esse vínculo. Por último, e partindo da ideia que essa é uma pesquisa arqueológica, será explicado como essas memórias alimentares podem ser estudadas arqueologicamente.

Um ponto muito importante que deve ser considerado sobre a alimentação é que ela vai além de uma necessidade fisiológica (FISCHLER, 1995) e que é uma atividade universal mas ao mesmo tempo específica, fazendo parte da vida cotidiana de todos os indivíduos, mas que é culturalmente definida (HAMILAKIS, 1999) e

esconde histórias sociais e econômicas complexas (MINTZ, 2001). Assim, nesta pesquisa, quando falo de alimentação não estou me referindo somente à comida mesma, nem à ingestão, mas sim ao conjunto de ações e relações sociais que se estruturam ao redor do ato central da incorporação de substâncias comestíveis, que pode ou não estar relacionada à sobrevivência dos indivíduos (MARSCHOFF, 2007 em CRUZ, 2014). Ao mesmo tempo, a alimentação é uma atividade primeiramente social, pois, por um lado, faz parte de um complexo campo de relações, expectativas e eleições que são negociadas ou contestadas (GOODY, 1995; MARSCHOFF, 2007, WATSON e CALDWELL, 2005); e por outro, configura o cenário de interação entre os sujeitos ao redor de circunstâncias que vinculam valorizações culturais, significações subjetivas e conexões sociais em tempos e dinâmicas particulares (PATIÑO, 2010).

Como foi desenvolvido em minha pesquisa anterior (CRUZ, 2014), considero que a alimentação faça parte de um sistema maior de práticas e representações das relações estabelecidas entre o meio — que podem ser corpos, grupos ou locais (COCONIER, 2012) — e as pessoas.

Além dessa dimensão social, e também universal, a alimentação tem a característica de ser individual e profundamente íntima, pois os vínculos que estabelecemos com ela são fortemente corporais (HAMILAKIS, 1999, MARSCHOFF, 2010). Se o corpo é o meio que estrutura e está estruturado pela experiência, a relação com a alimentação se faz evidente quando os alimentos são obtidos, consumidos, preparados, etc. Portanto, é nessas fases de obtenção, preparação e consumo que o corpo experimenta e se relaciona com um contexto específico. É nessa performatividade, nesse movimento, que geramos uma relação com os locais. Na minha pesquisa anterior, inspirada pelo trabalho desenvolvido por Salerno (2011), discuti de forma aprofundada esse vínculo entre corpo e alimentação, e desenvolvi um modelo de análise.

Para isso, parti de enfoques que pensam o corpo e sentidos como a possibilidade mesma da percepção, seu princípio e, portanto, que está em profunda relação com o mundo (GALLAGHER E ZAHAVI, 2008, SALERNO, 2011) de forma ativa e a partir de um conhecimento prático (CROSSLEY, 1995). Se o conhecimento do mundo e a forma de experimentá-lo possuem um nível prático, uma das formas de abordar isso é a partir dessas práticas, que ao mesmo tempo são reproduzidas e adquiridas através do corpo (BOURDIEU, 1977 em CRUZ, 2014); para o caso da minha pesquisa, as práticas alimentares.

Tomando essa relação, procurei entender quais seriam os pontos de contato entre corpo e alimentação e como poderiam ser estudadas a partir da evidência arqueológica. Três pontos foram considerados. O primeiro, atentava-se à dimensão sensorial da alimentação. Os dois seguintes foram desenvolvidos a partir das perspectivas fenomenológicas que propõem examinar a percepção dos agentes no mundo e a forma como a experiência humana abrange as pessoas, coisas e lugares através de tarefas (*tasks*) e atividades (INGOLD, 2000; FOWLER, 2003). Assim, os espaços e as ações foram propostos como os outros dois pontos de contato (CRUZ, 2014) (Figura 3)



Figura 3. Pontos de contato entre a alimentação e o corpo (CRUZ 2014).

Essa primeira aproximação pode servir para estudar a relação entre a memória e a alimentação, pois a memória também é corporal, sensorial, sinestésica e espacial. Sendo a materialidade uma parte ativa na sua geração e transformação (PELLINI 2016). Como vemos, esses traços são compartilhados com a alimentação (Figura 4).

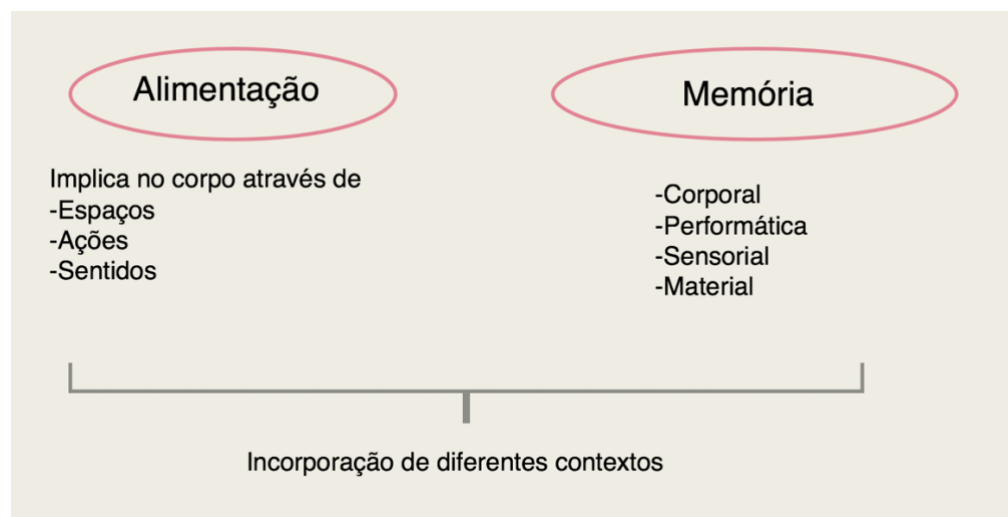


Figura 4. Relação entre alimentação e memória.

Considerando a discussão anterior e retomando vários autores que têm trabalhado essa relação (memória-alimentação) a partir de diversas perspectivas e disciplinas — como antropologia, sociologia, literatura, história e arqueologia (ABARCA e COLBI, 2016, HAMILAKIS, 1999, KOHUT, 2003, MARSCHOFF, 2010, SEREMETAKIS, 1994) —, estabeleci que os pontos observados, que relacionam o corpo e alimentação, também podem ser usados para pensar a relação da alimentação com a memória.

Sentidos

Na minha pesquisa anterior, partindo do ponto que os sentidos envolvem a relação do corpo com o mundo (CLASSEN, 1997), propus que é por meio dos sentidos que surgem vínculos com os alimentos, vínculos esses que podem ter diferentes graus de intensidade afetiva e emotiva (CRUZ, 2014).

Nesse sentido, é importante refletir sobre a dimensão sensorial da alimentação, pois são as suas múltiplas combinações que influem na relacionalidade entre os sujeitos e o contexto (COCONIER, 2012). Logo, abordar a dimensão sensorial da alimentação pode contribuir, de um modo diferente, para a compreensão das formas de se relacionar com o mundo, pois essa dimensão está baseada no conhecimento corporal e não em discursos abstratos (SUTTON, 2010). Através dos sentidos, se enfatiza a natureza dinâmica, relacional e, às vezes, conflituosa de nosso dia-a-dia com o mundo (CRUZ, 2014).

Porém, focar nos sentidos não implica tentar estabelecer uma hierarquização da importância de cada um ou reconstruir a experiência sensorial do passado; tampouco envolve examinar o que sentiram as pessoas no momento de levar a cabo as práticas alimentares, o gosto ou os cheiros que tinham as comidas, mas sim observar como os sentidos se relacionaram e se estruturam em um contexto social específico (CRUZ, 2014). Considerando essas delimitações, foquei minha análise nas qualidades sensoriais da comida e das diferentes fases, entendendo-as como fenômenos multissensoriais.

A partir desses resultados iniciais, e retomando o discutido, entendi que me atentar apenas no vínculo entre alimentação e sentidos poderia levar-me a incorrer no risco de universalizar as sensações alimentares, o que acontece devido ao fato dessa conexão depender de outros pontos sensoriais que envolvem os diversos contextos em que se dão. Não é igual, por exemplo, consumir um alimento em um clima frio do mesmo modo que em um clima quente; ainda que se trate de um mesmo alimento, nossa percepção sensorial será diferente.

Considerar, então, os sentidos não só em relação aos alimentos, mas também na relação com os contextos é chave para situar a percepção em dados momentos da experiência. É a partir dessa perspectiva que deve ser retomado o segundo plano de experiência proposto nas seções anteriores, que busca entender a alimentação através dos contextos sensoriais nos quais ela se dá. Dessa forma, nesta pesquisa examino a alimentação considerando os dois planos referidos: a experiência alimentar sensorial e o contexto sensorial no qual ela está inserida.

É a partir desses planos que a relação entre alimentação e memória se torna evidente, pois se toda experiência humana é sensorial e corporal, a alimentação (CRUZ, 2014), está, portanto, relacionada à geração de memórias. É por meio da obtenção dos alimentos, do lugar onde se come, do ato de cozinhar, do comer mesmo e, ainda, do compartilhar com outros que as pessoas geram memórias desses lugares e, conseqüentemente, produzem um sentimento de familiaridade.

O vínculo entre alimentação e memória é tão evidente que muitos trabalhos de diferentes disciplinas têm discutido a conformação das memórias através da dimensão sensorial da alimentação (HAMILAKIS, 1999; SEREMETAKIS, 1994; STOLLER, 1989). O que muitos desses autores propõem (ABARCA e COLBI, 2016, HAMILAKIS, 1999; SEREMETAKIS, 1994) é que a memória não seria algo ativado pelos sentidos, pelo contrário, ela seria um sentido em si mesmo, um meta-sentido (HAMILAKIS,

1999; SEREMETAKIS, 1994; STOLLER, 1989). Partindo disso, as qualidades sensoriais e afetivas da comida proveriam mecanismos mnemônicos pelos quais as experiências e a memória seriam corporalizadas (ABARCA e COLBI, 2016). Essa ideia de uma memória sensorial e sinestésica, em que todos os sentidos trabalham juntos para converter um momento sensorial em uma experiência social e cultural, que posteriormente se converte em memória (ABARCA e COLBI, 2016; SUTTON, 2010) traz consigo a noção de materialidade (HAMILAKIS, 1999; SEREMETAKIS, 1994; SUTTON, 2010). Assim, o objeto material é uma forma sensorial em si mesma (SEREMETAKIS, 1994). De tal modo, é através das materialidades alimentares que sentidos, emoções e afetos são gerados e transformados (por exemplo, os aspectos sensoriais e emocionais das memórias alimentares podem se dar através do cheiro de uma comida, do modo de preparo ou de um sabor). Ao mesmo tempo, é nessa parafernália gastronômica (objetos relacionados com as diferentes fases alimentares) que a alimentação adquire uma durabilidade e se materializa; nelas e nas relações que estabelecem com os diferentes cheiros, texturas e substâncias que a dimensão sensorial da alimentação é concretizada (HAMILAKIS, 2013). É a partir delas, ainda, que a alimentação deixa memórias encorpadas que, ao mesmo tempo, estão vinculadas a momentos, contextos e locais determinados. Comer produz tempos e espaços; consumimos lugares quando nos alimentamos, seja o lugar de onde a comida é obtida, ou o lugar que mnemonicamente associamos à(s) comida(s), baseados em experiências passadas (HAMILAKIS, 2013).

Essa questão da sinestesia e da multisensorialidade é mencionada por vários autores como um ponto importante da relação entre sentidos e memórias alimentares (HAMILAKIS, 1999; SEREMETAKIS, 1994; STOLLER, 1989), pois essa relação permite pensar na comida como algo que incorporamos e faz parte de nós, não sendo, portanto, externa a nós. A alimentação passa a ser, então, uma experiência participativa, em que há um intercâmbio não só de substâncias, mas também de sentimentos e emoções (HAMILAKIS, 2013; SEREMETAKIS, 1994).

Assim, faz-se necessário abordar as estruturas multisensoriais da comida e das diferentes etapas das práticas alimentares (DAY, 2013), em que as propriedades sensitivas são culturalmente modeladas, e as experiências são investidas com valor, significados e subjetividade.

Neste trabalho, proponho que os sentidos estejam interconectados, considerando a relação entre a textura, a imagem dos alimentos e, ao mesmo tempo,

o modo como essas qualidades sensoriais se vinculam com a experiência da alimentação, influenciando-a.

Lugar

Na minha pesquisa anterior, considerei o espaço como outro dos pontos de contato entre o corpo e alimentação, pois o entendia socialmente construído. Sendo assim, o espaço seria um produto cultural que, por um lado, estrutura práticas cotidianas — como a alimentação — através de sua materialidade e significados; e por outro, é por elas estruturado (ACUTO, 1999). Como foi discutido a respeito da dicotomia do tempo dinâmico e do espaço estático, entendo que esse enfoque leva a uma ideia do espaço como algo independente, pré-existente e neutro, que existe além das pessoas, pois essa materialidade que estrutura as práticas, estaria dada com anterioridade.

Como expliquei previamente, o encontro entre as pessoas e o mundo acontece através de performances e experiências localizadas em um tempo e espaço determinado (PELLINI, 2015). Dessa forma, essa dimensão não pode ser ignorada, mas deve ser repensada. A partir de uma profunda reflexão, minha perspectiva nesta pesquisa parte de uma ideia de espaço percebido, um espaço não como um fato observável, mas sim como construído a partir da experiência. Para isso, retomo as propostas que o entendem como produto de uma criação mútua entre as pessoas e os lugares, afastando-me de concepções de mundo cartesianas (GOSDEN 1999; INGOLD 2000; TILLEY 2004). De tal modo, espero superar a visão naturalista dos espaços como algo neutro, passivo e abstrato, que espera a imposição de uma ordem pelas pessoas; assim como da visão culturalista, segundo a qual existe um ordenamento simbólico e cognitivo do espaço.

Entendo que os humanos não são apenas observadores, mas também seres corporais que se relacionam com os lugares por uma série de sistemas perceptivos. A construção mútua aconteceria nas experiências corporais e sensoriais vividas neles e no papel transformador da memória (MURTA LEMOS, 2017), que está sempre em processo de reconstrução. Como nossas memórias vão se transformando constantemente, não perceberíamos os lugares da mesma forma, negando, assim, o caráter estático e anterior à percepção de quem estabelece um vínculo com eles.

O espaço então não seria um fato observável, mas sim construído a partir da experiência e percepção, que implica movimento e ação; sendo um processo, ele é feito pelas pessoas (INGOLD, 2000; TILLEY, 2004).

As ponderações anteriores me fizeram entender que a ideia de lugar em vez de espaço seria uma forma de poder incluir nos encontros a dimensão espacial, mas sem cair nos problemas apontados anteriormente. Isso se deve à possível definição de lugar como um conjunto percebido e incorporado de relações entre os espaços, a estrutura do sentimento e o movimento em uma região específica que pode ou não ter limites estabelecidos (TILLEY, 2004). Essa ideia sugere-nos pensar os espaços construídos de forma dialética não só a partir da experiência, mas também a partir das memórias que se geram nos encontros das pessoas com o mundo, pois a percepção desses espaços envolve necessariamente um vínculo do passado no presente, em que ambos os tempos se conectam nas memórias dos lugares (ASHMORE, 2004; MALPAS, 2012; PELLINI, 2016; TILLEY 2004). Quando nos movimentamos, evocamos imagens da memória, cheiros, sons, lembranças que são estimuladas pelas diferentes sensorialidades (PELLINI, 2015).

Ao mesmo tempo, esse vínculo entre memórias e lugares se dá a partir de uma percepção sensorial do local, em que não há distinção entre os sentidos, seja a visão, a audição, o olfato etc. No entanto, essa percepção sensorial não se trata somente de estar expostos a dados sensoriais, havendo também uma interação ativa. Dessa forma, é preciso considerar nesse vínculo as ações e a relação que estabelecemos a partir de nosso corpo e da experiência.

Assim, entendo que é preciso tomar como ponto de conexão a relação entre ação, experiência e lugar. A partir disso, pode-se dizer que os lugares integram uma sucessão de histórias superpostas ao longo do tempo, não sendo, portanto, estáticos, possuindo uma dimensão temporal. O tempo é uma parte constituinte (TILLEY, 2004) e é dada nessas atividades, como propõe Ingold (2000) quando sugere a ideia de *taskscape*. A temporalidade está na experiência, mas não é objetiva, e sim social e percebida (INGOLD, 2000).

Se as memórias e o corpo têm um vínculo com os lugares através dos sentidos e ações, estas últimas têm o potencial de nos permitir observar esse vínculo com a matéria. Aqui é onde a alimentação resulta importante, pois tem uma materialidade específica, que permite abordar como cada fase denota vários espaços — ou não —, os quais possuem uma associação diferente com o corpo.

Ações

Tudo o que foi discutido nos pontos anteriores sugere a ação e o performático como parte essencial de nosso vínculo com o mundo (HAMILAKIS, 2015; PELLINI, 2010, 2016; TILLEY, 2004). O que sentimos e experimentamos é formado e determinado pelo que fazemos (NOE, 2004 *apud* PELLINI, 2010). Como Bergson propôs, a percepção não é passiva, ela envolve a ação possível do corpo, e a possibilidade mesma da ação do corpo sobre as coisas. Esse movimento e ação estão, ao mesmo tempo, relacionados como o mundo material, pois o movimento o pressupõe e o evoca (MCNEILL, 2000; TENNER, 2003; STAFFORD, 2001 *apud* GREINER, 2006). É na ação e nos movimentos que nossos sentidos entram em contato com a materialidade do mundo (PELLINI, 2015).

Essas formas com as quais as pessoas percebem através das ações depende também do contexto histórico e cultural, o envolvimento no mundo que apresenta formas culturalmente singulares (PELLINI, 2016; SALERNO, 2011), que gera ações que criam e, ao mesmo tempo, modificam esse hábito (CROSSLEY, 2001).

Na minha pesquisa anterior (CRUZ, 2014), considerei que as diferentes fases que constituem a alimentação (obtenção, preparação, consumo e descarte) implicam uma execução de múltiplas ações, as quais envolvem movimentos e gestos que podem ou não estar standardizados, sugerindo, em maior ou menor medida, o corpo (ações automáticas ou manuais, usando ou não objetos variados). É a partir dessas ações e gestos que a alimentação é experimentada (CRUZ, 2014).

Nesta pesquisa, parto desse ponto para observar como as ações e performatividade se vinculam com a geração das memórias. Para isso, retomo e reforço a ideia de que as memórias são geradas no corpo das pessoas a partir da experiência diária. De tal modo, elas não seriam simplesmente uma lembrança do passado, mas também as disposições, habilidades, movimentos que o corpo adquire e que implicitamente influenciam nossa experiência e comportamento no presente (BERGSON, 1999; BOSI, 1979).

A memória acontece a partir de nossa percepção e nosso envolvimento com o mundo, a partir dele passado ao presente entram em relação. A ação não representa o passado, ele o encena. É através delas que se estabelece um acesso ao passado, não através das palavras, mas sim pela ação e experiência.

Consequentemente, considerarei a alimentação e sua materialidade específica para estudar como ela envolveu estruturas sensoriais, espaciais e performáticas diferentes que influíram nas formas como as pessoas experimentaram os diferentes espaços das viagens (BUTLER, 1995, 1998, 2000).

A alimentação entendida como performance material gera um conhecimento sensorial, consciência e, portanto, uma memória (SUTTON, 2006). Através dos paladares, comidas, formas de fazer etc., as memórias são reforçadas, reproduzidas e transformadas no cotidiano (SUTTON 2010). As memórias, então, não envolvem só lembranças, mas também ações, movimentos e hábitos que influem na experiência presente (FUCHS, 2012), que, ao mesmo tempo, tem um vínculo espacial e temporal.

Buscando formas de abordar as memórias antárticas

Como se pode pensar uma metodologia para observar essas questões pelo olhar da arqueologia? Para responder a essa questão, é preciso voltar à ideia do encontro, considerando que sem ele não há geração de memórias; pois o encontro diz respeito a uma relação através de uma percepção corporal e senso-afetiva. No entanto, essa percepção não pode ser universalizada, pois todo encontro acontece em um espaço e tempo determinado (CASEY, 1997), e também em um contexto e momento histórico particular. Dessa forma, cada caso deve ser estudado em sua especificidade, tentando não transferir nossos modelos perceptivos e sensoriais para outras pessoas. Assim, primeiro é preciso considerar o contexto de cada grupo para entender os seus modelos perceptivos; segundo, a partir do anterior, deve ser examinado o encontro pela percepção e experiência.

Na prática, estudar e refletir sobre esses assuntos significa adicionar níveis de análises que permitam incluir essas dimensões coletivas, temporais e subjetivas a partir das diferentes linhas de evidência. Para tanto, considere dois eixos que atravessam o encontro, um vinculado às particularidades de cada grupo e outro aos planos da experiência. O primeiro refere-se às questões subjetivas e à formação de uma memória coletiva. Se entendemos a memória no sentido discutido nas seções anteriores, as formas de construí-la dependem de vários fatores culturais e sociais (como idade, nacionalidade, etc.) e como esses fatores teriam influenciado nas formas de percepção. No caso do segundo, envolve entender a experiência alimentar em relação aos contextos em que acontece.

Ao mesmo tempo, esses eixos devem ser considerados a partir dos diferentes momentos das viagens, pois cada um apresentou formas de percepção diferentes. Para entender então o encontro dos lobeiros com a Antártica, temos que entender os encontros anteriores. Assim, torna-se necessário atender aos diferentes momentos que conformaram a viagem. Com isso em mente, foram tomados os pontos principais da viagem:

-Porto de origem: cidade de onde o navio começava a viagem;

-Navio: os momentos em que o navio estava no mar ou próximo da terra e toda a tripulação estava no navio;

-Portos intermédios: os locais onde o navio parava para se aprovisionar;

-Local de caça antártico: refere-se ao momento em que o navio chega ao território antártico. Como será discutido nos resultados, esse momento apresentou diferentes situações (no sentido antes explicado) que vão além dos acampamentos de lobeiros.

A diversidade lobeira

Para discutir o primeiro eixo mencionado — ou seja, as particularidades da viagem lobeira onde os encontros acontecem —, é preciso primeiro refletir quais são essas particularidades e como podemos reconhecê-las a partir dos vestígios documentais e materiais. É com base nessa primeira caracterização que é possível examinar de que forma essa heterogeneidade esteve influenciando na alimentação. Desse modo, o objetivo foi dividido em duas partes. Na primeira, busca-se definir variáveis que permitam observar fatores de diversidade que estariam agindo em diferentes escalas; a segunda estabelece um vínculo entre esses fatores e a alimentação nos contextos da viagem.

Definindo e mapeando a heterogeneidade

Como foi mencionado anteriormente, neste projeto foram consideradas as viagens realizadas por navios ingleses e americanos devido a eles apresentarem um maior acesso a uma considerável quantidade de documentos.

Através da leitura das fontes escolhidas e de vários trabalhos, foi possível identificar alguns pontos de diferenciação entre essas viagens que ocorrem em

múltiplos níveis. Assim, para facilitar a discussão, foram pensadas 3 escalas, indo desde o aspecto geral até o particular (Tabela 1).

		Heterogeneidade da indústria lobeira
Heterogeneidade geral	<i>Nacionalidade do navio</i>	O lugar onde foi construído e a origem de seus proprietários. Isso se deve ao fato de que, em alguns casos, o navio partia de um país diferente daquele de sua construção.
	<i>Porto/cidade de origem</i>	O lugar onde o navio era preparado e onde a tripulação era contratada antes da viagem.
	<i>Duração da viagem</i>	O período entre o início da viagem, no primeiro porto, até o seu retorno.
Heterogeneidade entre os países	<i>Trajatória</i>	Os pontos pelos quais passavam os navios, desde o porto de saída até o porto de chegada.
	<i>Ponto de abastecimento</i>	Os lugares onde o navio parava para se abastecer. Geralmente eram portos intermédios, já pautados e localizados em grandes cidades (como, por exemplo, Rio de Janeiro, Açores etc.) ou lugares onde o abastecimento era oportuno, ou seja, o recurso era obtido mediante caça, pesca ou intercâmbio com grupos indígenas.
	<i>Tipo de navio</i>	Que tipo de embarcação foi utilizada nas viagens (seu tamanho e características gerais)
	<i>Lugares de acampe caça</i>	Os pontos onde os grupos de operários desciam para caçar os mamíferos marinhos, independentemente do tempo dispensado para essa atividade.
	<i>Estratégias de caça</i>	Podia tratar-se de eventos que duraram dias ou semanas, implicando a estadia dos homens em terra, ou situações de poucas horas, onde o bote ia e voltava no mesmo dia. Também envolve a quantidade de trabalhadores que descia, a organização espacial e o tipo de ocupação que estabeleciam em terra.
Diversidade específica	<i>-Origem ou nacionalidade</i>	País e cidade onde o marinheiro nasceu, independentemente do lugar de residência.
	<i>-Idade</i>	Idade do marinheiro no momento de se unir à tripulação do navio lobeiro.
	<i>-Cargo</i>	Os navios lobeiros, assim como os navios mercantes da época, possuíam uma hierarquização rígida. Aqui procuro entender essas diferentes estruturas nos navios.

Tabela 1. Escalas e variáveis para estudar a heterogeneidade da indústria lobeira.

Na primeira escala, foram desenvolvidos os pontos de heterogeneidade no nível mais amplo das viagens. Dessa forma, se busca identificar as tendências quanto aos períodos nos quais as viagens para a Antártida foram mais frequentes, que país teve uma maior quantidade de navios, que portos foram os mais importantes em cada época, entre outras questões.

Na segunda escala, foram definidos os fatores específicos que estariam distinguindo os momentos das viagens inglesas e americanas. Por último, foram

abordados os fatores de diversidade entre as pessoas que faziam parte das tripulações de cada país.

Pensando a relação heterogeneidade e alimentação. Diversas formas de se alimentar?

Considerando a análise anterior, a pergunta a que resta responder é: essas divergências tiveram alguma conexão com a alimentação desses grupos? Se sim, quais?

Para pensar esse vínculo, é necessário lembrar que o ato de alimentação não consiste só no consumo de comidas, mas também em outras etapas que fazem parte dela: a obtenção, preparação, consumo e descarte dos alimentos. É em cada uma dessas etapas que a ligação entre as diferenças observadas (a partir das variáveis desenvolvidas) e a alimentação se fazem evidentes. Para poder discutir isto, considere as variáveis anteriores em relação à alimentação (Tabela 2).

		Heterogeneidade alimentar
Heterogeneidade geral	<i>Nacionalidade do navio</i>	Como se caracterizariam as comidas da época nesses portos? Acredito que o país de origem do navio influi nas formas de cozinhar, obter comida etc.
	<i>Porto/cidade de origem</i>	Como era o aprovisionamento em cada país? O que se incluía na hora de preparar o navio para começar a viagem? As provisões eram as mesmas em todos os países? Como era a regulação do manejo de cargas em cada cidade?
	<i>Duração da viagem</i>	Existia uma relação entre o tempo da viagem e o cálculo de provisões? Era considerado o tempo total ou só o tempo no mar? Era calculada uma quantidade determinada de comida por dia e por pessoa? Essa quantidade variava de acordo com os dias no mar? Como era feito o controle?
Heterogeneidade entre os países	<i>Trajatória</i>	Qual era o nexos entre os trajetos e o aprovisionamento? Houve uma diferença nas formas de alimentar dependendo dos lugares pelos quais passava o navio? Era o mesmo em termos alimentícios ir por um caminho, passando por determinados lugares, que por outros?
	<i>Ponto de aprovisionamento</i>	Eles eram planejados? No caso dos programados, que tipos de alimentos eram obtidos? De que forma (intercâmbio, compra etc.)? Nos pontos improvisados, como era a obtenção de alimentos? Que tipos de alimentos? Quanto tempo era calculado em cada ponto?
	<i>Tipo de navio</i>	A partir dessa informação é possível ver a distribuição dos espaços relacionados à alimentação, a quantidade de comida que era necessária para todos os marinheiros, a capacidade de armazenamento de provisões etc.
	<i>Lugares de acampe caça</i>	Que tipos de recursos estavam mais disponíveis? Existia possibilidade de intercambiar alimentos com outros grupos?
	<i>Estratégias de caça</i>	Como variava o tipo e quantidade de provisões, as divisões de tarefas, entre outras coisas segundo as estratégias de caça?
Diversidade específica	<i>Origem ou nacionalidade</i>	Independentemente da nacionalidade do navio ou porto de origem, houve presença de marinheiros de várias nacionalidades nos navios lobeiros. É relevante considerar essa variação para entender outras tendências alimentares além da americana e inglesa presentes nas viagens. Poder entender a conformação étnica pode ser muito útil para pensar as questões da alimentação nas viagens lobeiras.
	<i>Idade</i>	Houve divergências nos tipos de alimentos consumidos por pessoas de idades diferentes? Existiu algum tipo de prestígio relacionado com a idade que geraria um acesso diferencial ou controle sobre as etapas da alimentação?
	<i>Cargo</i>	O acesso à comida ou a determinados estádios da alimentação ou, ainda, a forma de se alimentar variavam dependendo do cargo no navio? Como era a tomada decisões relacionadas à alimentação?

Tabela 2. Escalas e variáveis para estudar a heterogeneidade alimentar.

Enxergando as experiências

Para o segundo eixo do encontro — entender a experiência alimentar e como ela se inseriu na vivência geral nos diferentes momentos da viagem —, é preciso considerar os dois planos de experiência explicados anteriormente e que envolvem os vínculos que as pessoas/corpo estabelecem com o mundo.

O primeiro implica a relação perceptiva que se estabelece entre as pessoas e o mundo; nessa relação, entra em jogo a experiência corporal. Nesse ponto, a alimentação se oferece como uma forma de entender essa experiência.

O segundo plano vincula essa experiência alimentar com os momentos específicos nos quais ela acontece. Ao mesmo tempo em que o mundo é percebido a partir do corpo, o mundo oferece uma estrutura experiencial, por exemplo, através de elementos que o ser humano não controla, como as estações, o clima, entre outros (SALERNO *et al.*, 2010; SALERNO e ZARANKIN, 2010, 2014, ZARANKIN e SALERNO, 2010).

Esses planos envolvem, ao mesmo tempo, a materialidade, tanto do mundo como dos corpos que entram em conexão com ela. Considerando isso, retomo os pontos de contato: os sentidos, espaços e ações. Como propus na minha pesquisa anterior (CRUZ, 2014), para analisar esses pontos a partir da alimentação e gerar informação que esteja incorporada à dimensão do corpo, é preciso voltar às fases que aludem diretamente ao corpo em ação, ou seja, os momentos performativos — obtenção, preparação e consumo. Nesses diferentes momentos, o corpo vai reproduzir os saberes que estruturam esses momentos ao mesmo tempo que experimenta essas atividades.

Em seguida, são desenvolvidas as variáveis para cada ponto e cada plano de experiência.

Sentidos

Primeiro plano da experiência: a experiência alimentar

Para o primeiro plano, busco examinar a estrutura sensorial dada pelas formas alimentares e como cada momento da viagem estaria marcado por uma estrutura alimentaria específica. Com essa ideia em mente, foram elaboradas dimensões concretas dos sentidos, três delas discutidas na minha pesquisa anterior — texturas, cheiros e sabores (CRUZ, 2014). Considerando que outras dimensões sensoriais da alimentação foram adicionadas, outras variáveis podem ser observadas a partir das diferentes linhas de evidência (Tabela 3).

Texturas	<i>Sólido ou líquido</i> : referem-se principalmente aos tipos de alimentos consumidos, assim como também à forma de prepará-los, se houve uma tendência no consumo de alimentos mais sólidos ou mais úmidos, como guisados ou sopas. (CRUZ, 2014).
	<i>Contato direto ou intermediado</i> : refere-se à forma com a qual os alimentos eram manipulados, tanto na sua preparação como no consumo. (CRUZ, 2014).
Cheiros	<i>Misturado ou diferenciado</i> : envolve discutir se os cheiros comumente relacionados à alimentação estavam misturados a cheiros de outras atividades. (CRUZ, 2014).
Sabores	<i>Novos ou conhecidos</i> : entrar em contato com outros alimentos que não estamos acostumados implica entrar em contato com outra estrutura sensorial. Assim, é interessante poder observar o consumo de alimentos que não são familiares ou não estão dentro dessa estrutura.
	<i>Industrial ou manufaturado</i> : refere-se às múltiplas formas de manufatura dos recursos obtidos, podendo ser artesanal ou mecânica. Isso é importante, considerando que as variadas formas de manufaturar os alimentos geram distintas formas de perceber a comida. (CRUZ, 2014).
	<i>Distinção ou hierarquização</i> : refere-se aos alimentos distinguidos, pensando em uma hierarquia ou diferença segundo a classe das pessoas. (CRUZ, 2014).
	<i>Fresco ou conservado</i> : a forma como os alimentos são conservados para viagens longas influencia no seu sabor. Poder discutir as diversas formas de conservar alimentos permite inferir as tendências a respeito dos tipos de gostos que os lobos costumavam consumir. (CRUZ, 2014).
Visibilidade	Visual alimentar: implica observar se existiu algum tipo de apreciação visual dos alimentos ou de alguma das fases e espaços relacionados à alimentação.
Sonoridade	<i>Misturado ou diferenciado</i> : envolve observar se existiram sons relacionados com as diferentes fases alimentares e momentos da viagem, e se estes estavam misturados com os de outras atividades.

Tabela 3. Variáveis utilizadas para analisar a alimentação e os sentidos.

Segundo plano da experiência: a alimentação contextualizada

Nossas percepções sobre a comida estão inseridas em contextos que oferecem diversos estímulos sensoriais. Ao mesmo tempo em que a alimentação envolveu uma estrutura sensorial determinada para cada momento, também é importante revelar outras percepções das pessoas (barulhos, cheiros, proximidade a pontos relevantes da paisagem etc.).

Neste segundo plano, pretendo examinar que outros fatores externos teriam agência sobre essas experiências. Para isso, foram consideradas as seguintes variáveis, diferenciando os momentos prévios, durante e depois do encontro com o continente antártico (Tabela 4).

Contato	<i>Climas conhecidos / climas desconhecidos:</i> refere-se ao grau de familiaridade das pessoas com os tipos de climas durante a viagem. Um ponto que começou a ser claro nos documentos analisados diz respeito às menções ao clima e suas características.
	<i>Estações:</i> as viagens lobeiras podiam demorar anos, o que significa que os marinheiros experimentaram todas as estações. Ao mesmo tempo, o período mais proveitoso para chegar na Antártica é durante o verão. Neste ponto, procuro observar como as estações interagiram com os diferentes momentos das viagens. <i>Estruturas táteis:</i> se consideramos que nosso engajamento corporal com o mundo acontece também a partir de estímulos táteis, como eram descritas as coisas a partir do tato em cada momento da viagem? Em que consistiram esses estímulos em cada momento da viagem?
Visibilidade	<i>Estruturas visuais:</i> trata-se das impressões visuais das pessoas. Que coisas lhes chamaram mais a atenção? Como eram descritas as coisas a partir da visão em cada momento da viagem? Em que consistiram os estímulos visuais em cada momento da viagem?
Sonoridade	<i>Silêncios ou barulhos:</i> refere-se aos tipos de sons que seriam repetitivos em cada momento da viagem e que caracterizariam cada um desses momentos.
	<i>Estruturas auditivas:</i> envolve as impressões auditivas das pessoas ao longo da viagem. Como eram descritas as coisas a partir dos sons? Em que consistiram os estímulos auditivos em cada momento da viagem?
Cheiros	<i>Estruturas olfativas:</i> envolve as impressões e familiaridade dos cheiros para as pessoas. Como eram descritos os cheiros? Em que consistiram os estímulos olfativos em cada momento da viagem?

Tabela 4. Variáveis usadas para discutir o contexto sensorial da alimentação.

Lugar

Primeiro plano da experiência: a experiência alimentar

Como foi explicado anteriormente, o lugar é entendido nesta pesquisa não como uma dimensão estática e pré-existente à percepção. Assim, para estudar essa noção, proponho entender o vínculo e a construção mútua da alimentação e os locais onde cada fase acontecia. Para isso foram pensadas três dimensões a partir das quais desenvolvi diferentes variáveis que podem ser observadas nas diferentes linhas de evidência (Tabela 5).

Centralização	<i>Funcionalidade dos espaços:</i> refere-se ao uso dos espaços, se eram utilizados para realizar várias das fases alimentares ou se cada uma tinha seu lugar (CRUZ, 2014).
Localização	<i>Locais abertos ou fechados:</i> significa observar se os espaços onde as fases alimentares foram levadas a cabo tratavam-se de espaços amplos, como praias, ou fechados, como cozinhas dentro de navios (CRUZ, 2014).
Socialização	<i>Espaços sociais ou individuais:</i> implica discutir se os espaços estavam estruturados para que várias pessoas ficassem agrupadas ou separadas, ou se diversas atividades fossem efetuadas em grupo ou individualmente (CRUZ, 2014).

Tabela 5. Variáveis utilizadas para analisar os locais e a alimentação (CRUZ, 2014).

Segundo plano da experiência: a alimentação contextualizada

As experiências alimentares estiveram influenciadas por questões alheias à alimentação, mas que poderiam ter consequências nas formas de perceber a alimentação em cada momento. Para abordá-las, apresento, na Tabela 6, duas dimensões a partir das quais desenvolvi variáveis que podem ser observadas nas diferentes linhas de evidência

Localização	<i>Familiaridade</i> : ao longo da viagem, os marinheiros passavam por diferentes lugares e visitavam diferentes países, alguns dos quais já conhecidos por eles, e outros não.
Socialização	<i>Grau de isolamento</i> : refere-se aos momentos da viagem em que os grupos de operários estabeleciam contato com outras pessoas, e aqueles onde o isolamento era maior.
	<i>Seres envolvidos</i> : além das relações estabelecidas entre seres humanos, que tipos de relações com outros seres aconteceram em cada momento da viagem?

Tabela 6. Variáveis usadas para discutir os locais.

Ação

Primeiro plano da experiência: a experiência alimentar

Examinar as ações e movimentos pode ajudar a refletir como a experiência humana abrange as pessoas, coisas e lugares através de tarefas (*tasks*) e atividades (INGOLD, 2000; FOWLER, 2003). Na Tabela 7, as variáveis utilizadas para abordar as dimensões da ação são explicadas.

Medidas	Individual ou Coletivo: questiona se as fases da alimentação envolveram a participação de vários homens, de alguns, ou se era algo particular.
Estandarização	Rotina ou evento: indaga se as fases alimentares que a conformam eram levadas a cabo de forma repetida, segundo uma forma determinada ou, pelo contrário, a partir de ações que não eram repetitivas.
Intermediação	Contato direto ou intermediado: refere-se ao modo como os alimentos eram manipulados, tanto na sua preparação como no consumo.

Tabela 7. Variáveis utilizadas para analisar as ações e a alimentação (CRUZ, 2014).

Segundo plano da experiência: a alimentação contextualizada

Durante as viagens, as fases alimentares aconteciam, concomitantemente ou não, entre outras de diferente natureza, como produtivas, de ócio, entre outras. Assim,

a alimentação teria uma relevância maior ou menor, ou ter sido percebida de modo diverso de acordo com as estruturas das atividades gerais. Assim, na Tabela 8 foram pensadas as seguintes variáveis:

Tempo	<p><i>Temporalidade dos momentos:</i> considerando que, geralmente, a duração da viagem era indeterminada, os tempos em diferentes situações dentro dela também o eram. O desconhecimento do tempo passado em cada momento pode gerar situações de angústia nas pessoas. Assim, as formas de experimentar estarão influenciadas por essa questão.</p> <p><i>Temporalidade das ações:</i> ao passo que cada momento da viagem tinha uma duração indeterminada, cada uma esteve marcada pelo ritmo e tempos das atividades que a conformaram.</p>
Estandarização	<p><i>Planificado-não planificado:</i> durante a viagem, aconteceram situações imprevistas e outras planejadas (por exemplo, o navio quebrar, alguém da tripulação abandonar a viagem, a morte de alguém etc.). É importante entender essas sequências para que se possa observar como elas afetaram outros aspectos do cotidiano das viagens.</p>
Especialização	<p><i>Atividades lobeiras-outro tipo de atividade:</i> cada lugar significou um tipo de atividade, podendo essas atividades estarem relacionadas com outras de diferente natureza. A organização e o tipo de atividades levadas a cabo em cada momento são importantes para entender o lugar da alimentação e a sua relação com outros trabalhos.</p>

Tabela 8. Variáveis usadas para discutir as ações.

No próximo capítulo, será desenvolvida a metodologia utilizada para observar essas variáveis a partir das linhas de evidência documental e material.

CAPÍTULO 3

A MEMÓRIA DO CONCRETO. A EVIDÊNCIA DOCUMENTAL E MATERIAL



Germán Oesterheld (1969)

Uma crítica recorrente às pesquisas arqueológicas que partem de enfoques mais interpretativos diz respeito à dificuldade ou impossibilidade de abordar temas que aparentemente não poderiam ser observados através de vestígios ou documentos (BINFORD, 1962, 1983). Esses questionamentos, que enxergam a arqueologia como uma disciplina mais próxima das ciências ditas “duras” do que das humanas, baseiam-se na ideia de que para gerar um conhecimento objetivo sobre o passado é preciso seguir passos do método científico (BINFORD, 1962, 1983). Assim, investigações sobre a experiência das pessoas, percepções e intersubjetividade no passado, estudadas por meio de metodologias pouco ortodoxas, são qualificadas como não científicas.

As objeções às supostas limitações das “arqueologias interpretativas” têm sido amplamente discutidas nas últimas décadas (HABER, 2005, 2012; MCGUIRE, 2008; entre outros). Um dos pontos principais desse debate é o significado de passado.

Assim, as perspectivas interpretativas se afastam da crença de um passado objetivo que existe por si só e que é estudado com base em uma suposta cientificidade, sendo acessível apenas para o arqueólogo (ALBERTI, 2016; HABER, 2014; GNECCO, 2010, 2014, entre outros). Em vista disso, essas compreensões propõem que o passado pode ser entendido como uma construção feita a partir do presente, baseado em textos, objetos, relatos orais, entre outros (GALLOWAY, 2006), e que a arqueologia é uma das ferramentas para fazer essa construção (SHANKS e TILLEY, 1992 [1987]).

Partindo dessas ideias e considerando que meu projeto se enquadra nesses enfoques interpretativos, é relevante a maneira como as linhas de evidência, mais especificamente a documental e material, são definidas, e como é pensada a conexão entre elas. O importante é observar e refletir como esses registros podem ser usados em conjunto para construir narrativas significativas sobre o passado (WILKIE, 2006). Embora a associação entre vestígio e documento venha sendo examinada pela arqueologia histórica há muitos anos, se concebe esse vínculo como uma forma de conhecer o passado no sentido mais clássico. Assim, o documento é considerado uma fonte de hipóteses, ou um meio de contextualização ou contradição do registro material (LITTLE, 1994).

Acredito que as duas linhas devem ser estudadas em conjunto, pois podem contribuir a gerar um conhecimento mais completo da sociedade (JOHNSON, 1996, 1999; WILKIE, 2006). Concordando com Johnson (1996) e Hall (2000), penso que as duas linhas fizeram parte da trama das relações sociais que as geraram e, por isso, são produtos do mesmo processo histórico (JOHNSON, 1996) e do mesmo contexto cultural (HALL, 2000). Dessa forma, o material e o escrito devem ser abordados como linhas diferentes, mas também complementares (WILKIE, 2006; ZARANKIN e SENATORE, 1996).

No entanto, pensar essas linhas de evidência como traços do passado que devem ser examinados juntos no processo interpretativo (HALL, 2000; GALLOWAY, 2006) não implica negar que esses registros têm sido formados por múltiplas circunstâncias de criação e preservação (desde sua criação no passado até o momento em que os arqueólogos os consideram “evidência”) e que as interações geradas entre eles e as pessoas são diversas (GALLOWAY, 2006). Ao mesmo tempo, também é preciso saber que as resoluções temporais e de escala de cada um podem variar radicalmente (WILKIE, 2006). Assim, num nível prático, no momento de

trabalhar com esses registros, precisamos observar essas diferenças com o objetivo de sintetizar e construir inferências que possam se mover entre o particular e o geral (BEAUDRY, 2008). Feito isso, deve-se fazer uma reflexão consciente sobre o que cada linha de evidência tem a oferecer e como proceder para gerar conexões (WILKIE, 2006). Para tanto, é preciso problematizar como a informação contida em cada uma pode ser ressaltada e enxergada.

No que concerne aos documentos, o método arqueológico proposto por Foucault (1969) se mostra esclarecedor. Segundo o autor, não se trata de abordar os documentos de acordo com o sentido literal do que está escrito, mas sim de observar como uma ordem do mundo está sendo construída e transmitida, de compreender como o modo de ser das coisas que ali aparecem define o modo de saber e conhecer (FOUCAULT, 1969). De acordo com essa perspectiva, os documentos são representantes de uma realidade; eles organizam, classificam, ordenam e criam o mundo que representam (SENATORE, 2007).

Seguindo com a linha de pensamento de Foucault, parece interessante o que foi sugerido por Laura Stoler (2009), que enfatiza a importância do que “não está dito” nos documentos, não no sentido de uma mensagem oculta ou a busca de uma realidade abaixo da superfície, mas como uma forma de identificar as ontologias que estão detrás e se manifestam nos discursos das pessoas. Dessa forma, o “não dito” fala sobre as vidas e ansiedades, sobre as ontologias emergentes e aspectos do cotidiano que estão baseados em um senso comum compartilhado por determinado grupo (STOLER, 2009).

Portanto, acredito que a metodologia para analisar os documentos desenvolvida neste projeto, deve considerar as questões mencionadas, deixando de lado o documento como matéria inerte que simplesmente reflete o que aconteceu no passado (CRUZ, 2014). Contrariamente, essa metodologia deve buscar analisar a informação de uma forma que permita definir unidades, conjuntos, séries e relações e, ao mesmo tempo, observar como estão ditas as coisas, quem as está dizendo, porque e o que é omitido ou ressaltado (FOUCAULT, 1969).

Assim como foi feito com os documentos, é necessário explicitar de que forma a evidência material é considerada nesta pesquisa, e, a partir disso, explanar a possibilidade de gerar informação a fim de que esta seja desenvolvida de forma complementar à documental. Um ponto importante que deve ser considerado a respeito da materialidade é que, à diferença da documental, o processo através do

qual ela passa a ser “evidência” é mais complexo. O “objeto arqueológico” depende de diversas instâncias para ser definido como tal (desde o descarte, passando por processos pós-depositacionais, formas de escavar, quem escava, formas de arquivar, questões epistemológicas, etc.).

Concordando com Galloway (2006), quando temos esses objetos “prontos” para a análise, eles já não representam apenas o passado no qual foram criados, mas também o presente que os criou como evidência.

Precisamos ser conscientes dessa construção dos objetos e da materialidade em geral como evidência. Reforço isso para lembrar que sempre, em nossas pesquisas, fazemos escolhas, e como consequência deixamos de lado outras materialidades, sejam produtos de uma escavação arqueológica ou não. Assim, é pertinente ter consciência de que o registro arqueológico não abarca a totalidade da materialidade com a qual as pessoas do passado interagiram; ele é o resultado de uma série de práticas, conhecimentos, teorias, redes, equipamentos que foram mobilizados para “recuperá-lo”, escolhas do pesquisador em função de suas perguntas etc. (GALLOWAY, 2006). A evidência material seria, então, aquela que transita entre diferentes redes de interação que devem ser observadas para poder gerar interpretações. Essas redes são consideradas uma trama de relações sociais (passadas e presentes) que têm um papel ativo na vida social dos indivíduos (JOHNSON, 1996).

Considerando isso, como ocorre com as fontes documentais, o fim de abordar o registro arqueológico não é reconstruir o que aconteceu no passado, mas sim entender os objetos em seu conjunto, como uma rede de contatos entre eles e as pessoas (GALLOWAY 2006). Assim, é extremamente importante refletir sobre as formas de nos aproximarmos da materialidade para criar metodologias e vias para interpretá-la, as quais devem tentar ir além das análises tradicionais nas quais o objetivo é quantificar, identificar padrões, regularidades, estudando apenas o seu aspecto visual, entre outras particularidades (PELLINI, 2010).

Partindo das ideias discutidas anteriormente, me propus a desenvolver formas de gerar essa complementação dos documentos e da materialidade no contexto lobeiro. Ainda, como foi explicado por outros autores (SALERNO, 2006, 2011; SENATORE e ZARANKIN, 1999, 2011; ZARANKIN e SENATORE, 1999, 2005, 2007), o fato de a indústria lobeira ter abrangido um lapso temporal e espacial bastante

amplo, ela possui um corpus de evidência documental e material que abarca múltiplas escalas.

A respeito dos documentos, é importante salientar que foram produzidos por diversos indivíduos com cargos, origens e funções dentro da indústria. Entre esses documentos, destacam-se os diários de bordo, os jornais da época, os diários pessoais de marinheiros e capitães, as listas de mantimentos, entre outros (SALERNO, 2011). No caso do registro material, ele está distribuído principalmente na região das Ilhas Shetland do Sul, Antártica. Embora a atividade lobeira tenha se desenvolvido em outros territórios, a maioria dos acampamentos estudados e escavados está localizada nesse território.

Acredito, portanto, ser importante explicar qual evidência foi escolhida e os critérios dessas escolhas, bem como apresentar a metodologia utilizada para responder às perguntas de pesquisa, sempre tendo em mente que as análises realizadas devem ir além dos dados em si, objetivando alcançar uma discussão profunda.

A evidência documental

Para organizar a busca dos documentos, se fez necessário o uso de fontes secundárias que também auxiliaram na sua seleção e interpretação. A partir dessas fontes outras, buscou-se documentos primários que deveriam cumprir uma dupla função: aportar informações sobre os navios (nacionalidade dos marinheiros, trajetos dos navios, portos de aprovisionamento etc.) e, ao mesmo tempo, sobre as práticas alimentares. Pensando também que o foco deste projeto é a heterogeneidade da indústria lobeira, procurei documentos de origem americana, inglesa e do Rio da Prata, quando isso foi possível. Lamentavelmente, não foram encontrados documentos referentes a navios do Rio da Prata, os quais, por essa razão, foram desconsiderados nesta pesquisa.

Tanto os navios americanos quanto ingleses revelaram uma variedade de documentos com um grande potencial. Foram selecionados os mesmos tipos de documentos para os dois países, a fim de gerar informação e dados que facilitassem a comparação entre esses territórios. A seguir, serão detalhadas as fontes secundárias e primárias utilizadas.

Fontes secundárias

Muitos dos documentos relacionados à indústria lobeira têm sido analisados por vários pesquisadores durante as últimas décadas. Esses trabalhos foram feitos a partir de um enfoque historiográfico, com o objetivo de gerar dados precisos, sequências de eventos ou características gerais da indústria (BASBERG e HEADLAND, 2008; HEADLAND, 1989, 1993; STACKPOLE, 1955). Nessas investigações, destaca-se o levantamento realizado por Robert Headland (1989, 2018), que, através de uma busca exaustiva, gerou uma lista dos navios que viajaram até o continente antártico, do final do século XVIII até o começo do XX, com diferentes finalidades além da lobeira (como, por exemplo, exploração ou pesquisa). Em outra publicação, o autor especifica unicamente as viagens lobeiras com destino à Antártida. As listas apresentam um potencial de informação muito importante devido ao fato de elas figurarem vários dados dos navios, como, por exemplo, o ano de partida, os portos, lugares por onde passaram, tipo de navio, nacionalidade, entre outros (Figura 5).

De forma similar, o arqueólogo Michael Pearson (2016) destacou diversas viagens realizadas por lobeiros que ajudaram no mapeamento e conhecimento do continente antártico.

YEAR	NATIONALITY (HOME PORT) MASTER	VESSEL
	LOCATION, CATCH, ETC	
1786-88	British sealing voyage (from London) Thomas Delano Visited South Georgia and obtained a full cargo of Fur Seal pelts.	Lord Hawkesbury
1787-88	British sealing voyage (from London) John Leard Visited Falkland Islands and Tierra del Fuego. Leard wrote to Charles Jenkinson (Lord Hawkesbury) President of the Council for Trade and Foreign Plantations, London, concerning the control of sealing in Patagonia, Tierra del Fuego, Isla de los Estados, South Georgia, and Falkland Islands, 16 July 1788.	Intrepid
1787-88	British sealing and whaling voyage (from London) Thomas Smith Visited Falkland Islands and South Georgia.	Lucas

Figura 5. Exemplo dos navios lobeiros com diferentes destinos (HEADLAND, 2018).

Nos últimos anos, vários esforços têm sido somados por membros do Projeto de Arqueologia Histórica Antártica, especialmente pela Dra. Melisa Salerno, que fazendo uso de outros documentos, vêm expandindo as referências indicadas nessas listas, especialmente em relação aos roteiros seguidos desde o porto de origem até a Antártida e os nomes de navios não mencionados nas listas anteriores.

Nesta pesquisa, essas informações foram utilizadas para contextualizar, localizar e selecionar os documentos a serem analisados. Assim, foram buscados todos os navios lobeiros que seguiram até as ilhas Shetland do Sul entre 1820 e 1825. Para isso, foi desenvolvida uma ficha de análise em que fossem consideradas as seguintes características básicas dos navios (Anexo I). É importante esclarecer que as fichas foram feitas de forma separada para os navios de nacionalidade inglesa e americana:

Nacionalidade do navio: foi definido como nacionalidade do navio o lugar onde ele foi construído e a origem de seus donos. Essa escolha foi em razão do fato de que, em alguns casos, o navio partia de um país diferente daquele onde fora edificado;

Nome do capitão: a pessoa que estava encarregada de comandar o navio;

Nome do navio: designação pela qual o navio era reconhecido e nomeado nos diferentes documentos;

Porto/cidade de origem: o lugar onde o navio era preparado e onde a tripulação era contratada antes da viagem;

Ano de partida e chegada: o tempo entre o início da viagem no porto de origem até a volta do navio;

Ano que chegou à Antártica: ano no qual figura nos documentos a chegada do navio no território antártico;

Localização em arquivos: disponibilidade de diferentes documentos relacionados a esses navios ou pessoas que fizeram parte da tripulação em diferentes arquivos e bibliotecas;

A partir desse levantamento, foi possível identificar mais de 100 navios com esse destino (Figura 6).

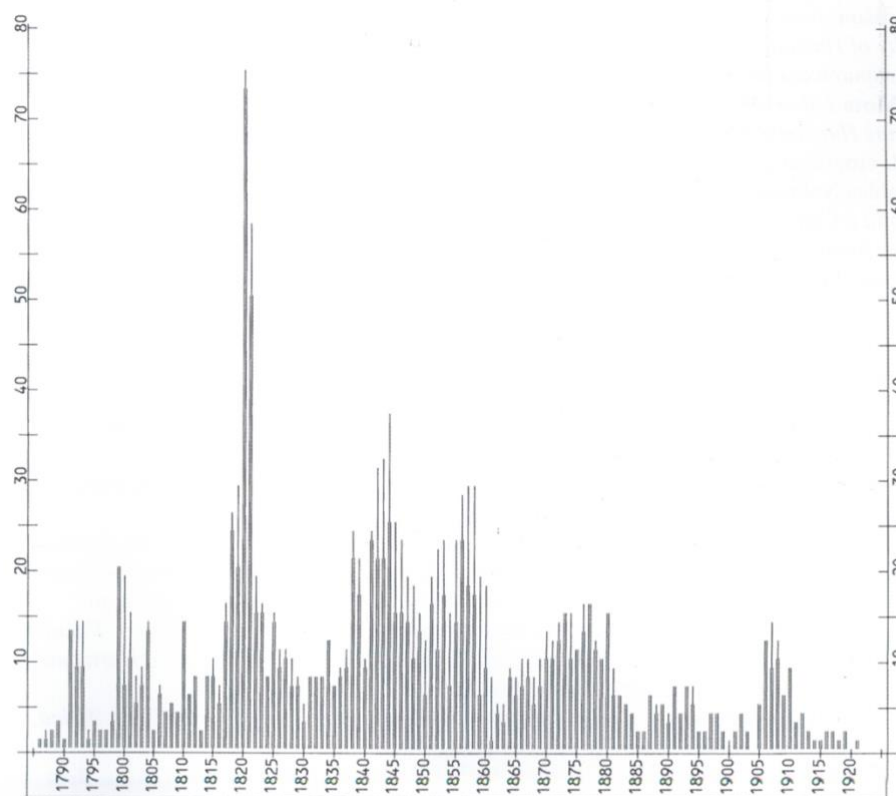


Figura 6. Navios lobeiros com destino às Shetland do Sul (HEADLAND, 2018)

Como é possível observar na Figura 6, existe uma marcante concentração de navios no período de 1820-1825, momento no qual as Shetland foram descobertas. As escolhas dos documentos primários a serem analisados focaram nesse período, pois os arquivos a ele correspondentes coincidiriam com os primeiros contatos entre os lobeiros e a Antártida.

Outro tipo de fonte secundária foi considerado: o trabalho feito pela historiadora Martha Putney (1987) sobre a presença de marinheiros negros nos navios norte-americanos. Embora a autora não desenvolva uma análise de listas relacionadas com navios lobeiros, essa investigação apresenta informações relevantes para esta pesquisa, uma vez que coincide com o período e região considerado para análise. Assim, a obra de Putney se apresenta como um guia para identificar a presença de marinheiros afro-descendentes nos navios lobeiros, pois realiza uma completa descrição e explicação das terminologias utilizadas para descrever os marinheiros da época, além de constatar, junto a outros autores (BOLSTER, 1997; MALLOY, 1990), que a vida marítima teve um grande aporte das comunidades afro-descendentes.

Desse modo, é muito provável que o caso da indústria lobeira não tenha sido uma exceção.

Cruzando esses dados com documentos disponíveis tanto na internet quanto em arquivos de diferentes instituições, gerei um esquema de busca. No ano de 2016, pesquisei a biblioteca e acervo do *Scott Polar Research Institute*, em Cambridge, Inglaterra. No ano seguinte, consultei os arquivos do *Mystic Museum*, *New Bedford Whaling Museum*, *Boston Public Library*, *Nantucket Historical Association*, *New York Historical Society*, nos Estados Unidos. Arquivos disponibilizados de forma online por todas essas e outras instituições também foram incluídos.

A quantidade de documentos encontrados foi muito extensa e variada. Considerando os objetivos desta tese, os diários de bordo (ou *log-books*), as listas de tripulação, os relatos pessoais escritos pelos integrantes dessas viagens e os manuais de instruções para marinheiros se apresentaram como os documentos com um maior e mais completo potencial informativo.

Fontes primárias

Para o caso dos diários de bordo e relatos pessoais, foi possível selecionar documentos correspondentes ao período considerado para esta pesquisa, no entanto, para o caso dos outros tipos de documentos, nem sempre foi possível cumprir esse requisito temporal. A escolha de também considerar documentos com datas posteriores se justifica porque as informações que esses documentos aportariam eram pertinentes ao momento estudado e poderiam ser utilizadas junto com os diários de bordo e pessoais.

A presença dos manuais como fonte sustenta-se porque, como pude observar a partir da sua leitura, tanto nos livros ingleses como americanos, todas as leis, além de estarem mencionadas junto com o ano no qual foram aprovadas, já estavam em vigência desde a época estudada (1820-1825), ou talvez antes. Ao mesmo tempo, a leitura de diferentes edições, de anos diferentes do mesmo livro, mostrou-me que, salvo modificações mínimas, as leis eram sempre iguais ao longo dos anos. As partes dos manuais que não estavam relacionadas a leis e sim a questões de costumes ou regulamentos internos dos navios, foram muitas vezes feitas a partir da experiência do mesmo autor do manual. Em muitos casos, trata-se de pessoas já retiradas do

serviço e que teriam realizado viagens em momentos próximos aos considerados aqui.

Para as listas de tripulação, foi feito o maior esforço por conseguir aqueles referentes a navios lobeiros no período mencionado, o que não foi possível em todos os casos. No entanto, as listas foram consideradas por aportarem uma informação que é complementar àquela oferecida nos diários de bordo e pessoais, além de, que, muito provavelmente, não sofreram modificações substanciais, como o número de pessoas que embarcaram.

Listas de tripulação:

Em meados do século XIX, a atividade marítima tornou-se, gradualmente, mais regulada por países como Estados Unidos e Inglaterra (SALERNO *et al.* 2017). No primeiro, uma lei (*The Act for the Government and Regulation of Seamen in the Merchant Service*), aprovada em 1790, buscava controlar o emprego de marinheiros através de um contrato escrito e assinado denominado *Shipping article*, no qual era especificado o tipo de viagem, a duração, o salário e o cargo a ser ocupado pelas pessoas. Poucos anos mais tarde, a ata do ano 1803 requeria que cada navio que partisse de algum porto deveria entregar, na alfândega da cidade, uma lista que identificasse cada um dos membros de sua tripulação (BOLSTER 1997; PUTNEY 1987). Esses documentos, chamados *crew lists*, consistiam em registros impressos que figuravam o nome do navio, porto de origem, nome do capitão, destino, tonelagem, nomes, idade, lugar de residência ou lugar de nascimento, descrição física (altura, complexão física, cabelo, cor de olhos) e cargo ou posição de cada membro do navio. Já para navios ingleses, o registro sistemático das tripulações teve início no ano de 1747. Essas listas, denominadas de *muster rolls*, continham uma quantidade de informação pequena. Geralmente, figuravam o nome do dono do navio, o capitão, detalhes da viagem, nome dos integrantes (dado nem sempre presente) e o número de operários contratados no navio. Posteriormente, referências mais detalhadas começaram a ser solicitadas a partir da criação da *Merchant shipping act* no ano 1835. Nessas novas listas requeridas, chamadas de *agreement and crew list*, constavam informações sobre o navio, porto de origem, destino, provisões diárias, regulamentações sobre trabalho no navio, características de cada integrante marinho (nome, idade, lugar de nascimento, cargo, entre outros) e portos visitados.

Acredito que os dados contidos nas listas ofereceram uma fonte de referência muito importante para se constatar a presença de pessoas de múltiplas origens nos navios lobeiros, além de possibilitar que se reconheça diferentes cargos e idades dos homens que fizeram parte dessas viagens. Para a escolha das listas, foi feita uma varredura em diversos sites e arquivos. Nos Estados Unidos, vários sites de museus e bibliotecas relacionados à atividade baleeira e lobeira disponibilizaram de forma digital algumas dessas listas. Assim, para esta pesquisa foram consultados os sites do *Mystic Seaport Museum* e do *New Bedford Whaling Museum*. Cruzando os nomes dos navios identificados como lobeiros e que tiveram como destino as Ilhas Shetland do Sul com as listas disponíveis, foram encontradas três que apresentaram o maior potencial informativo (Tabela 9). No caso das listas Inglesas, um problema se fez evidente: o período no qual os navios ingleses foram para a Antártida começou aproximadamente no ano 1818 e terminou em meados de 1830. Assim, as listas disponíveis eram anteriores à regulamentação de 1835 e, portanto, não ofereciam o tipo de dados sobre a tripulação que era necessária para o desenvolvimento desta tese. Para poder gerar informação comparável com a obtida nas listas americanas, foram estudados outros documentos considerados neste projeto, como os diários de viagem e os diários de bordo.

Nacionalidade	Porto de origem	Ano de partida	Nome do navio	Site/documento consultado
Americano	Stonington (Conecticut)	1831	Charles Adams (ship)	Mystic Museum
Americano	Stonington (Conecticut)	1831	Courier (schooner)	Mystic Museum
Americano	New Bedford (Massachusetts)	1819	Gleaner (brig)	New Bedford

Tabela 9. Listas de tripulação americanas.

É importante esclarecer que, a respeito do último navio examinado (Gleaner), o destino não foi as Shetland do Sul, e sim as Ilhas Georgias do Sul (HEADLAND, 1993, 2018). Essa lista pode ser relevante para esta pesquisa porque, segundo os registros, esse mesmo navio, com o mesmo capitão, chegou nas Ilhas Shetland um ano depois. Infelizmente essa lista não foi encontrada, mas acredito que, devido à natureza da viagem, tamanho de navio e outras características, poderia indicar uma conformação de tripulação parecida.

Além do destino e ano de saída, foi observado o tipo de navio aos quais essas listas pertenciam. Isso é importante se considerarmos que, na época, diferentes tipos de embarcações foram utilizados na indústria lobeira, que teve um impacto na quantidade de pessoas e carga que elas conseguiam transportar. A variação do tamanho da tripulação deve ser abordada para evitar generalizações sobre a formação dos grupos lobeiros.

Diários de bordo ou log-books:

Os *log-books* consistiam em registros oficiais nos quais eram relatados diariamente fatos relacionados às viagens, como o clima, a localização geográfica de pontos importantes, a comida obtida, os portos intermediários, entre outros.

Como se tratava de documentos regulamentados e obrigatórios, os diários de bordo geralmente apresentam a informação de forma padronizada, começando com o clima, o vento, as atividades realizadas durante o dia etc. A diferença principal desses documentos com os diários pessoais (escritos também por quem fazia parte da tripulação) é que esses documentos tinham um caráter oficial e deviam ser produzidos todos os dias pelo primeiro oficial, ou *chief mate* (BUTTS, 1848).

Esses diários possuem grande relevância para esta pesquisa, pois além de constituírem uma narrativa detalhada da vida cotidiana da tripulação de navios lobeiros da época, possuem várias menções à alimentação e aos portos onde tais embarcações se aprovisionavam. Ainda, esse tipo de documento permite fazer uma reconstrução dos lugares visitados pelos navios.

Para escolher os *log-books* a serem analisados, considerei o levantamento feito pelos historiadores mencionados (BASBERG e HEADLAND, 2008; HEADLAND, 1993, 2018) e os documentos disponíveis nas instituições mencionadas (Tabela 10).

Nacionalidade	Porto de origem	Ano de partida	Nome do navio
Americano	Nova York	1820	Aurora/Charity
Americano	New Haven	1821	Huron
Inglês	Liverpool	1820	Cora
Inglês	Liverpool	1821	Robert

Tabela 10. Diários de bordo americanos e ingleses.

A respeito dos diários de bordo americanos, foram selecionados os referentes aos navios Aurora e o Huron. A primeira embarcação, trata-se de um navio que saiu de Nova York até as Ilhas Shetland, tendo realizado uma viagem que teve duração de aproximadamente dois anos. As primeiras páginas do diário coletado nessa embarcação consistem em descrições do clima, temperatura, latitude, longitude, o encontro com outros navios e eventos gerais sobre a vida em alto mar. As menções às pessoas e a opiniões individuais são escassas. É interessante que essa situação muda quando se começa a chegar ao sul, nas ilhas Malvinas; a quantidade de descrições aumenta consideravelmente. Ao mesmo tempo, esse *log-book* narra o momento da chegada na Antártica, em um território novo, narração que se dá sob um olhar a bordo do navio (o oficial que escreve só desce a terra uma vez).

Outro ponto de extrema relevância é que também foi relatado o encontro nas Shetland com o navio Esther, de Boston, comandado pelo capitão Low. Como será discutido posteriormente, essa viagem seria a mesma que a descrita no diário de Ames (1830), também analisada nesta pesquisa. Assim, seria possível uma comparação de como uma mesma situação seria narrada em diferentes tipos de documentos e por trabalhadores com funções variadas — enquanto o *log-book* foi escrito por um oficial que desceu poucas vezes do navio, o diário foi escrito por um marinheiro que saiu para caçar lobos marinhos.

Outro motivo pelo qual o Aurora foi escolhido é pelo fato de que quem escreveu o *log-book* decidiu mudar-se para o navio Charity durante sua estadia na Antártida, devido a desentendimentos com o capitão do Aurora. Isso é significativo, pois nos permite ver duas viagens em navios americanos sob o olhar de uma mesma pessoa.

O segundo diário de bordo americano selecionado foi o do navio Huron, que partiu de New Haven (Connecticut) no ano 1821. Um dos motivos pelos quais o dito navio foi selecionado é por ter sido mencionado no diário do Aurora. Aparentemente

eles teriam se encontrado em algum ponto da Antártida. O diário também menciona a presença de outros navios americanos e ingleses. Embora as primeiras e últimas partes destes diários tenham sido perdidas, o nível de detalhes sobre o continente antártico e da vida cotidiana dos lobeiros faz dele uma importante fonte de informações. Assim como o navio anterior, as seções e descrições variam de acordo com lugar onde ele se encontrava. Ao passo que a narrativa é mais fluida e detalhada nos momentos em que o navio está em um porto, ela se torna mais simples, referindo-se geralmente ao clima e atividades básicas durante os momentos de navegação.

Para o caso dos navios ingleses, poucos eram os documentos disponíveis para análise. Foram selecionados os diários de bordo dos navios Cora e Robert. Em alguns aspectos, esses diários apresentam características parecidas com os americanos.

O primeiro diário foi escolhido por ser uns dos primeiros documentos conhecidos de um navio chegando nas Shetland do Sul. Durante o trajeto até a Antártida, os detalhes da viagem se resumem a descrições do clima e algum outro evento de relevância. Isso muda quando o navio chega a seu destino nas Shetland, quando as descrições sobre as atividades cotidianas aumentam consideravelmente. Esse relato pode ser definido como um resumo da viagem, onde se conta o trajeto e os eventos mais importantes (chegar a algum porto, alguém que caiu na água, encontro com outros navios etc.), também é feita uma explanação do porquê seria melhor cruzar o Equador pela costa do Brasil. Um ponto diferenciador desse diário de bordo são as ilustrações do seu autor, representando diversos lugares por onde o navio passou (por exemplo, de Porto Santo, uma ilha por onde passam depois de sair de Liverpool).

O segundo diário inglês é do navio Robert, também de Liverpool e com o mesmo capitão. Como o resto dos diários de bordo, a informação se encontra padronizada; durante o tempo em alto mar, os acontecimentos são contados de forma simples e pouco detalhada, já em terra, a estrutura da narrativa muda, tornando-se mais detalhada. Um ponto interessante sobre esse documento é que a natureza da viagem foi tanto em busca de peles de lobos quanto de óleo de elefantes (poucos documentos aclaram que sejam as duas coisas), o que nos permite “observar” como as duas atividades foram realizadas de forma complementar.

Relatos e diários de viagem:

Diferentemente dos documentos anteriores, os relatos de viagem não foram resultado de alguma regulação, tampouco foram obrigatórios. Escritos de forma voluntária tanto por marinheiros e capitães quanto por cientistas que faziam parte das travessias, contêm informações sobre as viagens, lugares, países, situações, pessoas, impressões, além de opiniões e experiências dos próprios autores.

A vantagem em analisar os relatos de viagem reside em que a maioria deles foi publicado em forma de livros em meados do século XIX, principalmente em Boston, Nova York e Londres — e muitos, a propósito, se encontram disponíveis *online*. Tanto os relatos americanos quanto ingleses apresentam as mesmas características, geralmente tratando de mais de uma viagem feita pelos autores a várias partes do mundo, algumas delas lobeiras e outras com outros fins. Logo, esses documentos são uma fonte de referência extensa sobre a vida cotidiana, a alimentação, as trajetórias dos navios e os problemas e contratempos que os tripulantes tiveram ao longo do trajeto durante as viagens.

Assim como os documentos anteriores, foram considerados, para a escolha dos relatos, os navios que tiveram como destino a Antártida (Tabela 11).

Nacionalidade	Autor	Ano de partida	Nome do navio
Americano	Ames	1820	Esther
Americano	Fanning	1820	Hersilia
Ingles	Goodridge	1820	Princess of Wales
Ingles	Nunn	1820	Favorite

Tabela 11. Relatos pessoais selecionados para a análise.

No caso dos navios americanos, foi escolhido, em primeiro lugar, o diário de Nathaniel Ames. Publicado em 1830 e intitulado “*A mariner’s sketches*”, o dito diário representa uma fonte de informação extremamente importante, pois contrariamente ao que acontecia com muitos marinheiros da época, Ames pertencia a uma família acomodada de Massachusetts, tendo acesso à alfabetização e à universidade (RICHARDS, 2007). Nesse diário, destaca-se a viagem realizada pelo autor no ano 1820 com destino às Shetland do Sul no navio Esther, em que relata as experiências

e impressões de uma viagem lobeira que, como ele mesmo explica, representa uma atividade nova. Como foi mencionado anteriormente, também é narrado o encontro com outros navios na Antártida, entre eles o Aurora. É importante ressaltar que, no caso dos diários americanos publicados, o de Ames é um dos poucos testemunhos deixados por alguém que ocupou um cargo inferior ao de marinheiro em uma viagem lobeira (geralmente os diários mais conhecidos são escritos por capitães). Isso não acontece com os diários ingleses, em que os relatos de marinheiros são mais abundantes.

O segundo diário americano selecionado foi escrito pelo capitão Edmund Fanning, nascido em Stonington, Connecticut. Ao contrário do autor anterior, a vida de Fanning sempre esteve relacionada ao mar. Desde pequeno (14 anos), foi parte da tripulação de algum navio, até que em 1792 começa sua primeira viagem lobeira. O diário de Fanning possui várias edições, nas quais ele relata toda sua vida marinha. Como consequência disso, na sua narrativa figuram várias viagens, algumas das quais não estão relacionadas com a indústria lobeira. Para esta pesquisa só foram escolhidas as viagens lobeiras com destino à Antártida, uma das quais foi realizada pelo navio *Hersilia*. Embora o diário do Fanning seja o único que não foi escrito por um marinheiro e não seja uma testemunha de primeira mão — os relatos são baseados nas múltiplas viagens feitas pelo filho —, ele apresenta uma fonte de informação importante e que mostra as viagens sob outro ponto de vista.

Para os diários ingleses, foi considerado o texto de Charles Goodridge, *Narrative of a Voyage to the south seas*. Embora publicado em 1843, o livro narra uma viagem lobeira de 1820. Em contraste com o texto de Ames, o autor entrou na vida marítima na idade de 13 anos, quando começa a trabalhar como *cabin boy* em um navio de guerra americano.

Entre as diversas viagens que ele narra, a narrativa concentra-se no percurso até a Antártida, para onde foi como lobeiro e onde permaneceu durante mais de 11 anos, devido ao naufrágio do navio do qual fazia parte. Embora a dita viagem não tivesse tido como destino as Shetland do Sul, mas as Ilhas Crozet e Prince Edwards, ele representa um relato interessante, pois discute detalhes da vida cotidiana, as formas de aproveitar recursos locais, maneiras de se alimentar, entre outros pormenores.

O último diário inglês escolhido foi editado por William Barnard Clarke (1850) com base na narrativa de John Nunn, um marinheiro inglês que começou a sua viagem no ano 1820 com destino às Ilhas Kerguelen. Da mesma forma que

Goodridge, o autor entra na vida marítima a uma idade tenra (15 anos), num navio pesqueiro. Apesar disso, não existem muitos detalhes sobre a aprendizagem; o relato se concentra na viagem lobeira. Um dos pontos interessantes sobre esse documento é que, além de serem relatados detalhes da indústria lobeira — como eram preparados os navios antes de sair e como era a vida nos acampamentos de caça — há descrições extremamente detalhadas dos animais, da caça e do processamento dos mamíferos marinhos. Similarmente ao texto de Goodridge, o relato também inclui os detalhes do naufrágio do navio e as circunstâncias e experiências da tripulação durante a estadia forçada de três anos nas Ilhas Kerguelen.

Manuais sobre a atividade marítima da época:

No final do século XVIII, começam a surgir publicações nas quais se procura explicar e definir as condições laborais dos indivíduos envolvidos na atividade marítima, também se regulam os cargos, obrigações, punições, entre outros assuntos gerais relacionados com as viagens e o comércio marítimo (SALERNO *et al.* 2017). Esses documentos poderiam ser chamados de manuais e foram publicados tanto nos Estados Unidos como na Inglaterra. Tanto no caso americano como no inglês, os manuais apresentaram algumas semelhanças gerais, ao ponto de um deles ter sido publicado em ambos os países. A seleção dessas obras foi feita a partir do ano de publicação e as informações contidas, de forma que fosse possível pensar nessas regulamentações como sendo efetivas para a indústria lobeira. Da mesma forma dos diários, a maioria dos manuais encontra-se disponível de forma digital em sites de arquivos. Foram considerados dois para cada país (Tabela 12).

Um motivo importante para escolher os manuais é que eles constituem o que poderia ser entendido como a versão “oficial” das viagens (SALERNO *et al.* 2017). Assim, podem aportar dados sobre como era a estrutura hierárquica das embarcações, que tipos de provisões deviam ser carregadas no navio, que quantidade de comida correspondia a cada pessoa, que cargos estavam mais em contato com a alimentação e as decisões sobre ela, quem exercia o controle, etc.

Nacionalidade	Autor	Ano de publicação	Público alvo
Americano	I. R. Butts	1848	Setor comercial
Americano	Dana	1841	Setor comercial
Inglês	Parish	1857	Setor comercial
Inglês	Steel	1821	Setor militar e comercial

Tabela 12. Manuais dedicados ao setor marítimo.

O primeiro manual americano escolhido foi publicado em Boston no ano 1848 por I. R. Butts. O livro está dividido segundo a categoria de cada integrante da tripulação, começando pelos marinheiros, oficiais, mates e capitão. Ele menciona várias atas e leis que foram aprovadas nos Estados Unidos com o fim da regulamentação da atividade marítima, e com base nelas eram enumeradas as obrigações e direitos de cada categoria e como os navios deveriam prover itens essenciais para a sobrevivência dos marinheiros antes de embarcar (principalmente roupas, vestidos e primeiros auxílios) (SALERNO *et al.* 2017).

O segundo manual utilizado foi o do Henry Dana, publicado em Boston em 1841. Nesse manual, são explicados diferentes aspectos da vida náutica, como as formas de preparar as velas, tipos de nós etc. Nele também eram discutidos os papéis e deveres de cada membro da tripulação. O manual está baseado na própria experiência do autor na vida marítima. Assim como Ames, Dana era de uma família acomodada de Boston e decidiu passar um tempo no mar (dois anos), incorporando-se à tripulação de um navio como um marinheiro comum no ano 1834. É a partir dessa experiência que o autor escreve o livro que acaba se tornando uma referência sobre os direitos e responsabilidades dos marinheiros.

Um ponto adicional que fez desse documento uma fonte de informação importante é um glossário com termos marinhos incluso nele. Acredito que ele tenha servido para entender e ajudar na leitura dos outros documentos.

Para os manuais ingleses, foi escolhido, primeiramente, o livro de Parish, publicado em Londres, em 1857. Tal publicação é importante, pois o autor foi um capitão da *East India Merchant Company*, uma companhia inglesa encarregada das viagens mercantes por vários séculos entre a Inglaterra e o continente asiático. Assim, muitas das regulamentações e conselhos estão baseados em viagens cuja finalidade era mercante e não militar. O livro está organizado segundo os cargos presentes numa

tripulação, começando pelo menor (*midshipman*), passando pelo quarto oficial, oficial de guarda, terceiro oficial, segundo oficial, primeiro oficial e comandante. Para cada um, são explicadas as tarefas e obrigações que devem ser cumpridas.

O segundo manual inglês utilizado foi publicado por Steel e possui várias edições, sendo aquelas disponíveis referentes aos anos 1801, 1821 e 1835. Considerando o lapso temporal no qual as viagens lobeiras para Antártida foram realizadas (começos do século XIX), a edição de 1821 seria a mais adequada para abordar as diversas regulamentações que regiam a atividade marítima. Diferentemente do Parish, o manual não está dividido por cargo, mas por regulamentações que eram aprovadas pelo parlamento. Algumas delas são válidas tanto para os navios da marinha como para os comerciais. Um ponto muito interessante desse documento é a presença de uma lei que regulamenta o negócio baleeiro e listas de importação e exportação de produtos, entre eles peles de lobos e óleo de elefante. Embora o dito documento não tenha um foco nas questões cotidianas dos navios, ele aporta informações importantes sobre o aspecto comercial das viagens mercantes da época.

Como pode ser observado, os documentos considerados abarcam um amplo espectro de escalas, desde o particular — dos relatos dos diários e *log-books* — até o mais geral dos manuais e listas de tripulação. Considerando essa questão, foi necessário pensar qual seria a melhor leitura e abordagem de cada tipo de fonte.

A partir disso proponho que a elaboração de fichas de análises se mostra como um caminho com potencial; no entanto, é preciso esclarecer que as mesmas procuram se afastar da ideia clássica de fichas, no sentido de que a sua finalidade não é simplesmente inserir informações objetivas, mas gerar as relações e identificar questões que estariam detrás do escrito. Dessa forma, cada uma delas foi pensada para examinar tipos e categorias de informações de diferentes naturezas, que depois poderiam ser reunidas para criar as interpretações. Como consequência disso, algumas delas focam em aspectos mais abstratos, enquanto outras em facetas mais concretas.

Assim, considerando os objetivos deste doutorado, os tipos e escalas de informação, foram estabelecidas fichas de análises que serão explicadas nas últimas seções deste capítulo com as variáveis desenvolvidas para abordar os objetivos específicos da pesquisa.

A evidência material

Diferentemente da evidência documental, os restos materiais dos lobeiros são escassos. Devido à natureza da indústria e a pouca atenção que ela teve se comparada a outras, como a baleeira, a materialidade lobeira raramente foi preservada ao longo dos anos. Devido a esse baixo prestígio, mesmo nos portos onde essa indústria ganhou tanta importância, como New Haven e Stonington nos Estados Unidos (SALERNO *et al.* 2017; ZARANKIN *et al.* 2018), o reconhecimento das tripulações e sua história é apenas mencionado, limitando-se a pequenos espaços nas exposições sobre a história marítima geral ou da indústria baleeira (ZARANKIN *et al.* 2018).

Até o momento, nenhum navio identificado como lobeiro foi encontrado ou sobreviveu até os nossos dias. Embora algumas pesquisas em busca de naufrágios tenham sido feitas nas últimas décadas, não obtiveram resultados positivos. Da mesma forma, os instrumentos e objetos que faziam parte da vida cotidiana dos operários quase não figuram nas coleções de nenhum museu.

Como resultado do mencionado anteriormente, somado à natureza efêmera de uma viagem em navio, é muito difícil estudar esse momento a partir de sua materialidade particular. No entanto, as interações entre essa materialidade e as pessoas podem ser pensadas através dos documentos analisados.

Contrariamente, os momentos nos quais os grupos de homens desciam para obter as peles de lobos marinhos representam, até agora, o único momento das viagens no qual existe uma possibilidade de se observar materialmente esses grupos. Nesse sentido, o território antártico é um dos que mais potencial apresenta devido à grande quantidade de sítios descobertos em algumas ilhas subantárticas (COOPER e AVERY, 1986; HUGUES e LAZER, 1998; LAZER, 2006; LAWRENCE, 2010; MCGOWAN, 1998; PEARSON e STEHBERG, 2006; SMITH e SIMPSON, 1987).

A maioria dos sítios escavados em mais de um 50% de sua superfície está localizado na Península Byers da Ilha Livingston (Ilhas Shetland do Sul, Antártida) (Figura 7), onde mais de 26 sítios foram encontrados (ZARANKIN e SENATORE, 2007).



Figura 7. Distribuição dos sítios lobeiros na Península Byers da ilha Livingston (ZARANKIN *et al.* 2011b)

Estes acampamentos foram identificados a partir de escavações e sondagens realizadas ao longo dos trabalhos de campo desenvolvidos por mais de duas décadas na região pela equipe de Arqueologia Histórica Antártica (SENATORE *et al.*, 2008; SENATORE e ZARANKIN, 1996, 1997, 1999, 2000; ZARANKIN e SENATORE, 1996, 1999, 2000, 2005, 2007). As regiões da península onde esses sítios estão concentrados são a praia norte, a sul, a oeste e Punta Elefante (Figura 8).

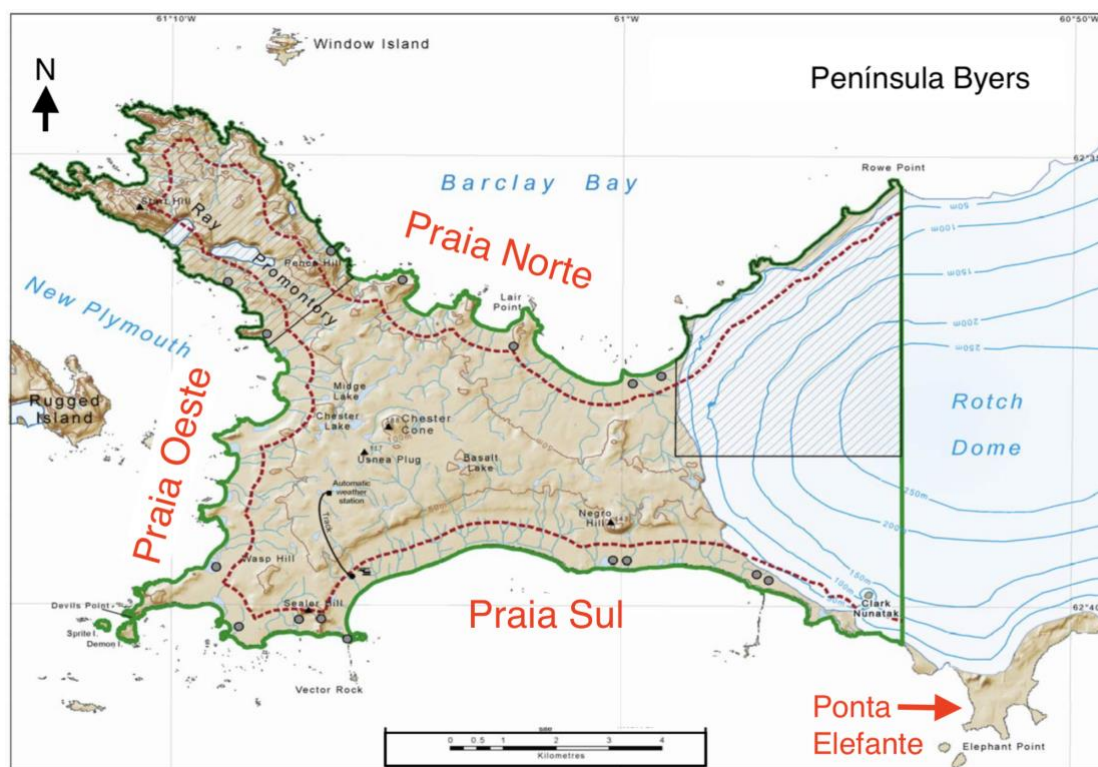


Figura 8. Distribuição das regiões com maior concentração de sítios na Península Byers (SGE, WAM e BAS, 1993).

Tomando as diversas análises realizadas pelos integrantes do projeto mencionado (SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN e SENATORE, 2007; ZARANKIN *et al.*, 2011b), e somando-as aos resultados de minha dissertação de mestrado sobre essa região (CRUZ, 2014), foi possível observar marcantes diferenças entre os sítios, diferenças essas que se evidenciam principalmente nas características gerais e na distribuição da paisagem (SENATORE e ZARANKIN, 1999), o que se traduz em múltiplas estratégias de caça, formas de acampar, de organizar o espaço, quantidade de pessoas ocupando esse lugar e materiais utilizados. Embora existam diferenças, esses lugares compartilham o fato de serem estacionais, ou seja, são ocupados em momentos determinados do ano, mais especificamente durante o verão (SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN e SENATORE, 2007; ZARANKIN *et al.*, 2011b).

Por implicarem uma variedade de táticas (SENATORE e ZARANKIN, 1999) e, logo, formas de habitar o território antártico que não estavam pautadas *a priori* (ZARANKIN *et al.*, 2011b), se torna pertinente gerar critérios para selecionar os sítios que poderiam me aportar a informação necessária a fim de responder a minhas perguntas de pesquisa. Assim, me baseando nos dados recolhidos desde o início dos trabalhos de campo feitos pelo projeto no Brasil no ano de 2010, fiz uma avaliação do potencial de cada sítio. Nesse sentido, considere as seguintes variáveis: se o sítio foi escavado, se o acervo estava disponível para ser analisado, a sua localização, e a quantidade de evidência relacionada à alimentação:

- Que o sítio estivesse escavado em mais de 50%:

Na atualidade, mais de 30 sítios foram identificados na região mencionada, os quais se encontram em processo de escavação. Os trabalhos de campo realizados pelo projeto sediado na UFMG começaram em 2010. A partir desse ano, foram escavados em quase toda sua totalidade diversos sítios em múltiplos setores da Ilha Livingston. Assim, as possibilidades para escolher um sítio para esta pesquisa utilizando-se desse critério deixou oito opções disponíveis (Tabela 6);

- Que os materiais estivessem disponíveis no acervo brasileiro:

Embora outros sítios tenham sido escavados pelo projeto em trabalhos de campo anteriores a 2010, o acervo encontra-se nos depósitos localizados na Argentina. Dessa forma, foram observados somente os sítios escavados pelo projeto

de 2010 até 2017. Nesses sítios, todos os vestígios recuperados pela equipe foram trasladados ao Laboratório de Estudos Antárticos em Ciências Humanas (LEACH), UFMG;

- Que esteja localizado em diferentes praias:

Como foi mencionado anteriormente, existem 3 setores na península Byers com concentração de sítios: praia sul, norte e oeste. Desde o ano de 2014, outra região com sítios escavados foi adicionada, Punta Elefante, no lado sul da ilha Livingston (Figura 8).

A localização desses sítios é importante por dois motivos. Em primeiro lugar, cada uma das regiões mencionadas possui características diferenciais, por exemplo, no número de sítios identificados em cada uma — 18 sítios na Praia Sul, um na Oeste, nove na Norte e seis em Punta Elefante. Embora essa divergência poderia estar relacionada à acessibilidade dos lugares ou tipo de recursos disponíveis, ela também pode evidenciar as estratégias dos pesquisadores de prospectar a área (enquanto a Praia Sul é mais acessível, a norte apresenta desafios logísticos, e Punta Elefante tem sido trabalhada em uma só campanha antártica até agora). Ao mesmo tempo, se observa uma diferença na forma em que estes sítios estão sendo distribuídos em cada região. Por um lado, existem sítios isolados, quer dizer, que não possuem outros perto num raio de pelo menos 1 km. Esse tipo foi notado na praia oeste e na praia sul. Nesta última, quatro sítios estavam isolados (SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN e SENATORE, 2007) e exibiram uma diversidade relacionada ao uso do espaço. Enquanto alguns eram de maior tamanho em áreas pontuais da costa e com uma organização mais complexa, como o sítio Cerro Negro, outros mostraram maior isolamento, como o sítio Playa Sur 1 (ZARANKIN e SENATORE, 2007).

Por outro lado, existem sítios agrupados, trata-se de áreas de alta concentração onde se reconheceram mais de duas estruturas em um espaço de 1 km ao longo da costa (SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN e SENATORE, 2007). Esse tipo de sítio foi identificado nas praias norte, sul e Punta Elefante (Tabela 13).

Pode-se observar então que, dependendo da distribuição no espaço, os sítios lobeiros apresentaram distinções entre si. Assim, entendo que para gerar uma análise mais completa dos acampamentos antárticos seria mais proveitoso abordar um sítio de cada uma das regiões mencionadas. No caso da praia oeste, isso não foi possível, pois os vestígios do único sítio escavado não estavam disponíveis no LEACH.

O segundo motivo pelo qual a localização dos sítios é importante se destaca pelas várias fontes documentais, como nos diários de John Davis e Christopher Burdick, que fazem referência à presença de americanos na Praia Sul e britânicos na Praia Norte nas temporadas de 1820-21 (STACKPOLE, 1955). Muitos lugares específicos da parte sul da península também são mencionados nos diários de bordo americanos analisados nesta pesquisa.

Embora essas diferenças de nacionalidades não possam ser observadas a nível arqueológico, acredito que pode ser interessante ter em consideração a diversidade do uso pelos países. Poder escolher sítios de praias distintas não implica que necessariamente serão de nacionalidades diferentes, mas esse fato pode ser significativo para posteriormente contrapor as características desses lugares;

Zona	Sítio	Escavado	Acervo disponível	Tipo de sítio	Ano de escavação
Praia Sul	-Cerro Sealer 1 (CS1 e CS1a)	sim	sim	Sítio isolado	2017
	-Cerro Sealer 3 (CS3 e CS3a)	sim	sim	sítio em grupo	2010
	-Cerro Sealer 4 (CS4 e CS4a)	sim	sim	sítio em grupo	2010
Praia Norte	Punta Varadero (PVA e PVAa)	sim	Sim	sítio em grupo	2011
	-Punta Pencas 1 (PE1)	sim	sim	Sítio em grupo	2011
	-Punta Pencas 3 (PE3)	sim	sim	Sítio em grupo	2011
Punta Elefante	Punta Elefante 2 (PE2)	sim	sim	Sítio em grupo	2014
	Punta Elefante X1 (PEX1)	sim	sim	Sítio em grupo	2014

Tabela 13. Sítios escavados pelo LEACH. Em amarelo os sítios considerados para a análise.

- Que houvesse uma grande quantidade de restos de alimentação:

O número de vestígios recuperados em cada sítio foi muito variado. Enquanto alguns aportaram uma grande quantidade, outros foram mais escassos.

Um ponto importante a se esclarecer a respeito desse critério é que ele intenta concentrar-se na materialidade relacionada à alimentação, seja espacial, envolvendo

objetos, espaços, etc. Nesse sentido, foram definidos como restos dessa atividade os fogões, espaços interpretados como de convivência, restos de ossos e restos materiais relacionados às fases alimentares (por exemplo, panelas, facas etc).

Os sítios

A partir dos critérios mencionados e do potencial para discutir a materialidade do encontro dos lobeiros com o território antártico a partir da alimentação, os sítios identificados com maior potencial foram Sealer 3 (Lat. S 62° 40' 369", Long. W 61° 06' 218") na praia sul, na praia norte Pencas 3 (Lat. S 62° 36' 177", Long. W 61° 06' 339") e Punta Elefante 2 (Lat. S 62° 41' 069", Long. W 60° 51' 138") (Figura 9).

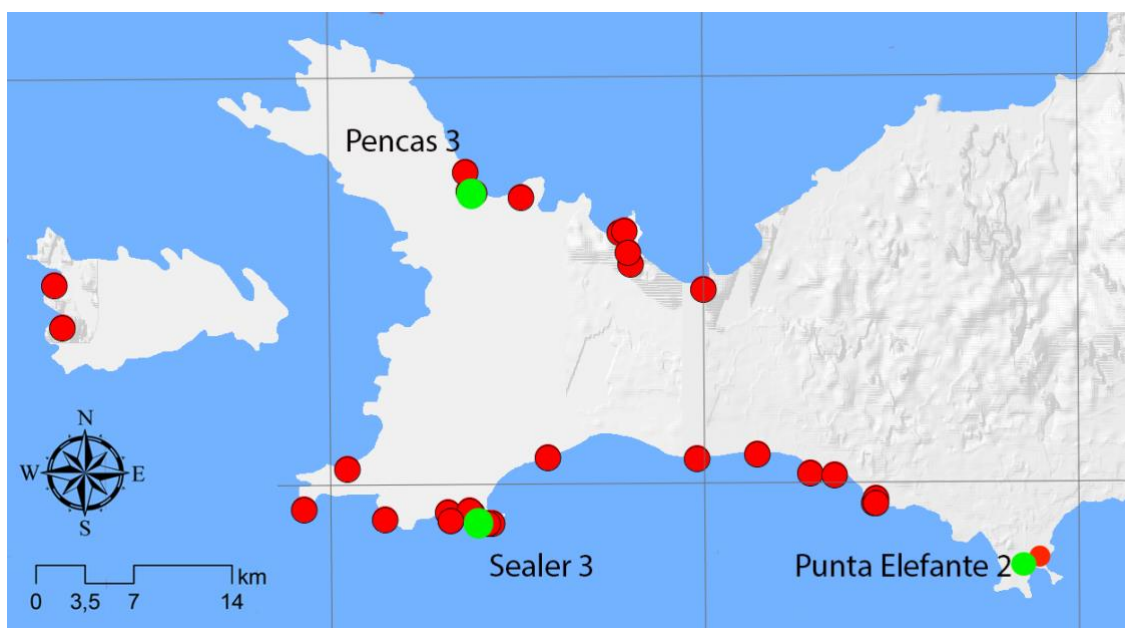


Figura 9. Localização dos sítios na Península Byers (ZARANKIN *et al.* 2011b).

Os sítios serão apresentados a seguir, considerando suas características gerais. As comparações entre eles e a explicação dos objetos recuperados serão discutidas com os resultados das análises propostas neste capítulo.

Sealer 3:

É um dos vários sítios agrupados na praia sul (Figura 9 e 10), junto com Sealer 1, 2 e 4 e Punta Vietor 1, 2, e 3 (ZARANKIN e SENATORE, 2007). Foi escavado na

temporada de campo de 2010 pela equipe do projeto de Arqueologia Histórica Antártica, tendo sido alcançada 75% de sua área (ZARANKIN *et al.*, 2011b).



Figura 10. Localização do sítio na praia Sul (Google Earth).

Essa locação consiste em dois recintos de forma quadrada ao abrigo de um afloramento rochoso de grande tamanho, a 200 m do mar e 15 m de água doce (Figura 11).



Figura 11. Contextualização do sítio na praia Sul (Acervo LEACH).

O recinto maior está conformado por paredes de pedras empilhadas de 1 m de espessura que fecham um espaço de 5,20 X 3,10 m, equivalente a uma superfície interna de 16,15 m². O recinto menor possui um espaço de 13,20 m², demarcado por paredes de 2,60 m X 1,57 m. (Figura 12) (ZARANKIN *et al.*, 2011b).

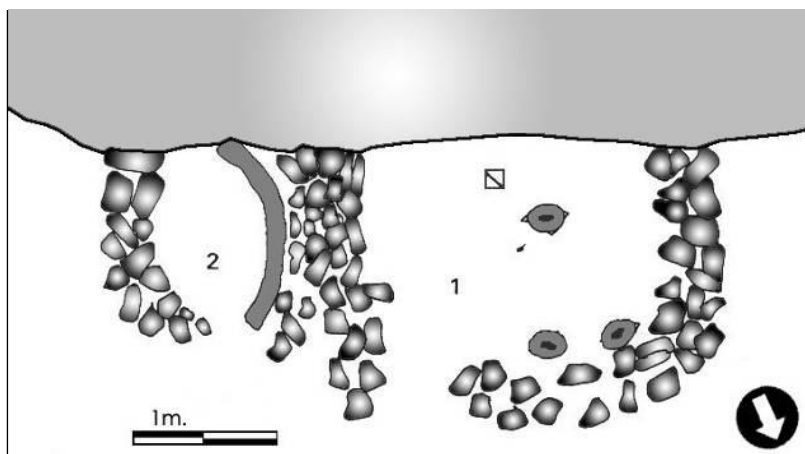


Figura 12. Planta dos recintos que conformam o sítio Sealer 3 (ZARANKIN e SENATORE, 2007).

No recinto maior, a aproximadamente 20 cm da superfície, foi localizado o nível de ocupação, composto por uma camada de sedimento escuro e argiloso, com grande quantidade de conteúdo orgânico gorduroso (ZARANKIN *et al.*, 2011b). A respeito das estruturas, foram identificados dois fogões que poderiam ter funcionado como aquecimento interno do espaço. Em um dos fogões, foi encontrado um fragmento de ferro pertencente a um barril que poderia ter funcionado como assadeira sobre a qual podiam se apoiar pequenas panelas (ZARANKIN *et al.*, 2011b). Além disso, é relevante mencionar que esse tipo de registro tem sido observado em outros sítios da península. Também foram encontradas vértebras de baleia que poderiam ter feito parte do mobiliário interno (ZARANKIN *et al.*, 2011b). No caso dos vestígios, destacam-se restos associados à vestimenta, como sapatos, restos de roupas, acondicionamento do espaço, como um fragmento de pano que teria servido para cobrir o teto. Também foram descobertos cachimbos, balas, estacas de madeiras e ossos carbonizados de diversas espécies (ZARANKIN *et al.*, 2011b). Estes últimos foram recuperados em grande quantidade e poderiam estar relacionados a atividades alimentares.

A partir dessas evidências e características do sítio, acredita-se que o espaço poderia ter sido um lugar onde atividades cotidianas eram realizadas (alimentação, descanso, recreação etc.).

No recinto menor, foi identificada uma mandíbula de cetáceo, que poderia ter funcionado como suporte para o teto. Foi feita uma sondagem em busca de vestígios, mas não foram observados nesse recinto. No entanto, foi notado um acúmulo de pele de animais, o que nos faz supor que esse espaço poderia ter sido utilizado como depósito de peles processadas (ZARANKIN *et al.*, 2011b).

Os dois recintos teriam sido ocupados por um período relativamente breve (alguns meses) e sem indícios de reocupação.

Pencas 3:

Esse sítio está localizado na praia norte da Península, próximo aos sítios Punta Varadero, Pencas 1 e Pencas 2 (Figuras 9 e 13) e foi escavado no ano de 2011 pela equipe do Projeto de Arqueologia Histórica Antártica (ZARANKIN *et al.*, 2011b).



Figura 13. Localização do sítio na praia Norte (Google Earth).

À diferença da maioria dos sítios estudados na região, Pencas 3 se encontra localizado em meio a uma península distante de afloramentos rochosos (ZARANKIN e SENATORE, 2007; ZARANKIN *et al.*, 2011b). Essa característica parece interessante devido ao fato de que a maioria dos sítios identificados está perto de abrigos ou em lugares protegidos. Esse sítio consiste em um único espaço a 20 m do mar e a 100 m de água doce (Figura 14).



Figura 14. Contextualização do sítio na praia Norte (Acervo LEACH).

Tal recinto está fechado por quatro paredes de 5,50 x 4 m de largura e 1,10 m de espessura, formando uma superfície de 8 m² (Figura 15) (ZARANKIN e SENATORE, 2007; ZARANKIN *et al.*, 2011b).

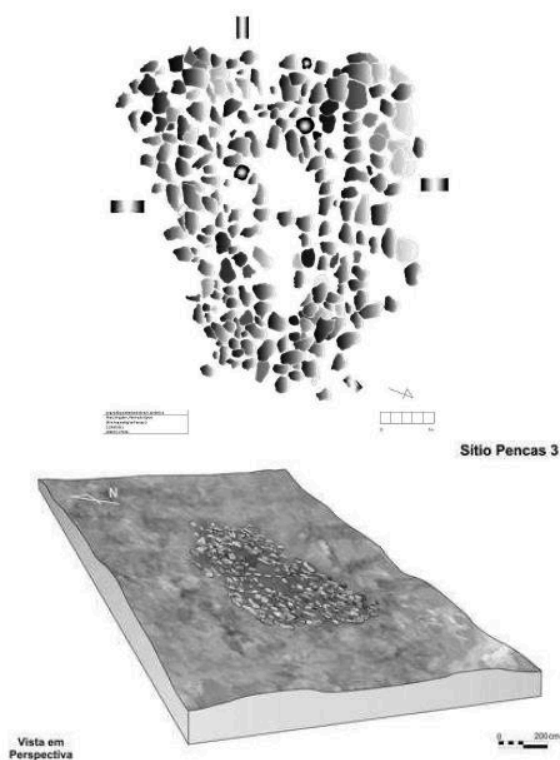


Figura 15. Planta de Pencas 3 (ZARANKIN *et al.*, 2011b).

Devido a sua localização numa praia rochosa, o nível de acumulação de sedimento foi baixo. A camada arqueológica escavada consistiu em 10 cm de sedimento lamoso de cor negra (orgânico/gorduroso), na qual aparecem todos os vestígios (ZARANKIN *et al.*, 2011b).

Em relação às estruturas, foi identificado um fogão que poderia ter funcionado como aquecedor e cozinha. Na entrada do recinto, do lado exterior, foi descoberto outro fogão de maior tamanho, que poderia estar associado à produção de óleo de elefante marinho (ZARANKIN *et al.*, 2011b). Da mesma forma que em Sealer 3, também foram observadas várias vértebras de cetáceos no interior do recinto.

Ainda, foram recuperados materiais em superfície como cachimbos, pregos e vidro (ZARANKIN e SENATORE, 2007). Na escavação, também foram distinguidos restos associados a vestimentas (sapatos e partes têxtis), bebida (fragmentos de garrafas), cachimbos, couro, ossos, entre outros (ZARANKIN *et al.*, 2011b).

Da mesma forma que o sítio anterior, este poderia ter sido utilizado para realizar atividades cotidianas durante um período relativamente breve.

Punta Elefante 2:

Sua localização é no setor sul da ilha, denominado Punta Elefante. Nessa região também foram identificados os sítios Punta Elefante X1, 3 e 4 (Figura 9 e 16). É interessante mencionar que esse lugar foi o primeiro a ser escavado na região junto ao Punta Elefante X1 no ano de 2014, e é um dos mais conservados.



Figura 16. Contextualização do sítio em Punta Elefante (Google Earth).

O sítio consiste em um recinto de forma retangular ao abrigo de um afloramento rochoso distante 100 m do mar e 100 m de fontes de água doce. Também foi observado que está relativamente perto a uma grande pinguineira (Figura 17).



Figura 17. Contextualização do sítio em Punta Elefante (Acervo LEACH).

O recinto é constituído por paredes de pedras empilhadas de aproximadamente 1 m de espessura. O espaço interior é de 5 x 5 m, equivalente a uma superfície interna de 15 m² (Figura 18).

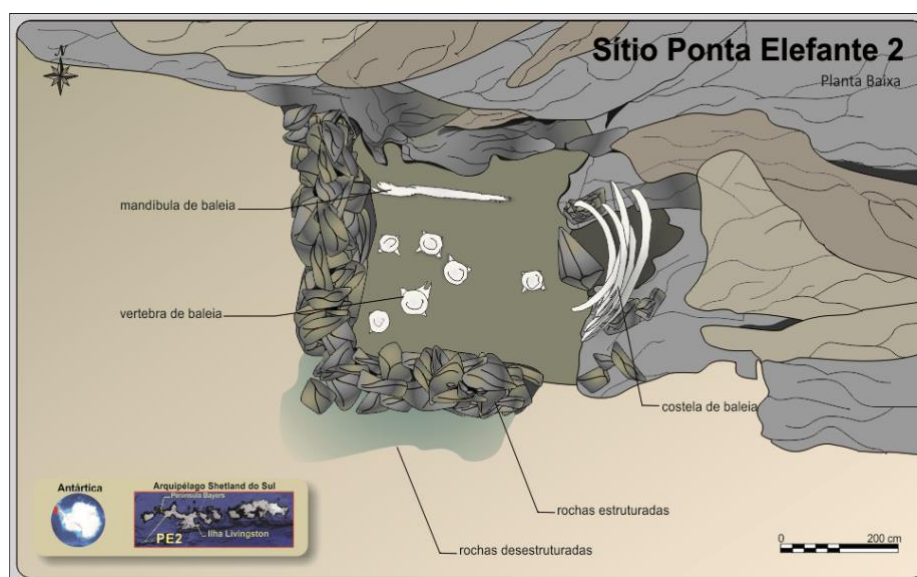


Figura 18. Planta de Punta Elefante 2 (Acervo LEACH).

A acumulação do sedimento foi baixa, e a camada arqueológica é constituída por um sedimento de cor negra similar aos outros sítios escavados.

A respeito das estruturas, perto da entrada foi encontrado um fogão embaixo de várias costelas de baleia, possivelmente utilizadas como suporte para o teto. Além disso, foram encontradas vértebras e uma mandíbula de baleia no interior do recinto.

No caso dos vestígios, não foram recuperados em superfície. No nível arqueológico, foram encontrados restos associados a atividades cotidianas como nos sítios anteriores (sapatos, cachimbos, fragmentos de garrafas, couro, ossos, entre outros).

Assim, infere-se que esse sítio poderia ter sido utilizado como lugar de moradia durante um período relativamente breve.

Abordando a materialidade dos sítios

Desde sua escavação, os sítios mencionados têm sido objeto de numerosas análises pela equipe de arqueologia histórica antártica. Em uma primeira etapa, foi feito um inventário geral dos materiais de cada sítio. Nele, as evidências foram agrupadas segundo sua matéria prima: tecidos, couros, cerâmica, vidro, madeira e ossos (RADICCHI *et al.*, 2014). Conjuntamente a esse registro, um extenso trabalho de conservação vem sendo executado com o objetivo de preservar esses restos. Como resultado disso, foi possível obter uma aproximação da composição, abundância e diversidade da coleção da Antártida e, portanto, do potencial desses sítios para abordar diferentes questões sobre a vida das pessoas que fizeram uso deles.

Nos últimos anos, novas perguntas sobre esses operários foram desenvolvidas. Com referência à alimentação, alguns estudos realizados em vários tipos de matéria prima pela equipe do projeto apresentam informações que podem ser complementares a esta pesquisa. Por esse motivo, alguns deles e seus resultados serão retomados nas discussões posteriores.

Os metais escavados estão sendo estudados considerando os tipos de vestígios que eles representam, principalmente pregos, cintas de barril, painéis, facas, entre outros. Nesse contexto, um dos exames que está sendo implementado é o arqueométrico, que procura inferir as técnicas de manufatura usadas ou se houve remendos nos objetos.

Os restos cerâmicos, que foram identificados principalmente como cachimbos, estão sendo examinados com o objetivo de entender a época na qual teriam sido feitos. Também foi executada uma análise dos microvestígios recuperados neles para determinar que tipos de tabaco ou substância era consumido neles.

No caso do vidro, dado que a grande maioria foi reconhecido como restos de garrafas, foram levadas a cabo pesquisas sobre as técnicas de manufatura (SOARES *et al.*, 2016) e de microvestígios, para poder especificar o tipo de líquido que continham (SOARES e GARDIMAN, 2017). Essas análises também foram completadas em alguns materiais de cortiça, classificados como as rolhas das garrafas (SOARES e GARDIMAN, 2017). Da mesma forma com que estas últimas, está se procurando revelar grãos de diferentes plantas utilizadas na manufatura de bebidas alcoólicas, como a cevada, amido, entre outros.

Por fim, está sendo desenvolvido um trabalho sobre os solos e sedimentos escavados para entender o uso do espaço, função dos recintos, processos tafonômicos e uso de recursos (VILLAGRAN *et al.*, 2013).

Do abstrato ao concreto: estabelecendo vias para abordar os objetivos específicos

Considerando as linhas de evidência apresentadas anteriormente e o potencial de informação que elas poderiam aportar, foram pensados os seguintes passos metodológicos para os diferentes objetivos.

Entendendo a diversidade

Atendendo a heterogeneidade da indústria lobeira e sua relação com a alimentação mencionada anteriormente (Tabelas 1 e 2), a metodologia para abordar esse objetivo foi dividida de acordo com as diferentes escalas explicadas anteriormente, indo da mais geral à mais específica.

Na mais geral, foram examinados os parâmetros de diferenciação de cada país. Para poder estudar essas informações, foram utilizados os autores secundários mencionados (HEADLAND, 1989, 2018; PEARSON, 2016) e a ficha referida anteriormente (Anexo I) para identificar os navios lobeiros que chegaram até as Shetland do Sul, atentando para aqueles que o fizeram no período mencionado (1820-1825). Para observar essa escala em relação à alimentação, foram analisados os diários de bordo e pessoais. As informações pesquisadas foram colocadas em uma ficha desenvolvida especialmente para considerar as questões alimentares nas viagens.

Na segunda escala, foram definidos os fatores específicos que distinguiriam os momentos das viagens inglesas e americanas. Para ressaltar essas variáveis nos documentos, foram considerados os diários pessoais, *log-books* e as listas de tripulação. No caso específico dos *log-books*, eles aportaram uma informação muito importante. Por terem sido escritos dia após dia, em cada um deles constam a latitude e longitude do navio, permitindo fazer uma reconstrução mais precisa dos lugares onde esteve e do trajeto. Assim, foi elaborada uma ficha especial para revelar esses dados (Anexo II) a partir dos quais foram gerados mapas com os roteiros (Figuras 22 e 23).

No caso da evidência arqueológica, foram retomados os mapas arqueológicos que têm sido produzidos pela equipe de arqueologia histórica antártica para discutir os lugares de acampamento nas Shetland do Sul. Em relação às estratégias de caça, foram analisados os sítios considerados nesta pesquisa (Sealer 3, Pencas 3 e Punta Elefante 2) e as diferentes características (espaciais, materiais, sensoriais) que mostrariam múltiplas formas de levar a cabo a caça de mamíferos marinhos nas Shetland.

Para vincular essa informação com a alimentação, estudei os diários de bordo, pessoais e manuais. Para os lugares de acampamento e estratégias de caça, foi utilizada também a evidência arqueológica. No caso dos lugares de acampamento, foram considerados os recursos que poderiam ter sido aproveitados nas diferentes regiões das Shetland e, em seguida, foram feitas análises dos vestígios relacionados à alimentação (incluindo os restos arqueofaunísticos).

Por último, foram abordados os fatores de diversidade entre as pessoas que faziam parte das tripulações de cada país. Desta forma, foram utilizadas as listas de tripulação, diários pessoais e de bordo (Anexo III). No caso específico da origem e nacionalidade, foi utilizado também o trabalho de Martha Putney (1987) mencionado anteriormente, pois a autora explica as terminologias e descrições utilizadas na época para descrever os marinheiros de variadas origens.

Abordando as experiências alimentares

O segundo objetivo desta pesquisa consiste em abordar o encontro com os diversos momentos da viagem a partir dos dois planos de experiência. Para isso foram estudados os diários pessoais, de bordo, as listas de provisionamento e os manuais

de marinheiros. Quanto à evidência material, foram considerados os vestígios relacionados à alimentação e os restos faunísticos, assim como também foram discutidas as características espaciais dos sítios.

Com relação aos documentos, pode observar que eles oferecem informação qualitativa e de escala diversa, possuindo um modo diferente de responder às perguntas, o que deve ser levado em consideração para analisá-las.

Uma breve consideração sobre as análises dos materiais

Como pode ser observado, a evidência material foi usada para abordar uma grande quantidade de variáveis que implicaram diferentes tipos de escalas e de informação. Como consequência, a metodologia pensada para analisar a materialidade não foi feita com o objetivo de reconstruir o que aconteceu nos acampamentos lobeiros, mas sim gerar informações que possam ser articuladas com as obtidas a partir dos documentos e, dessa forma, responder às perguntas de pesquisa.

Ao mesmo tempo, foi tomado como ponto de partida o fato de a materialidade ser complexa, pois nossa existência é material, ela acontece na relação com a materialidade do mundo como um todo. No entanto, a evidência arqueológica não implica nem a totalidade da materialidade com a qual as pessoas do passado interagiram (nem toda materialidade se torna objeto de estudo arqueológico), nem um reflexo único e objetivo do passado.

Esse esclarecimento é muito importante, pois significa entender a complexidade do que estudamos enquanto arqueólogos, devendo, a fim de gerar interpretações, ser preciso entender que a materialidade possui diferentes dimensões, que são as que fazem dessas redes de interação nas quais a evidência está envolvida. Isso implica considerar o registro arqueológico como algo que precisa ser abordado por diferentes ângulos. Partindo disso, é preciso considerar a evidência arqueológica a partir dos diferentes componentes dessa materialidade, neste caso específico, os espaços, estruturas e vestígios.

A partir dessas diferentes características da materialidade, foram desenvolvidas as análises, tentando ir além das perspectivas tradicionais nas quais o objetivo é quantificar, identificar padrões, regularidades, atentar-se apenas no aspecto visual do

material etc. (PELLINI, 2010). Considerando a diferente natureza da evidência material aqui revelada, foram pensados cinco tipos de análises distintos:

- *Análises do mapa arqueológico da ilha Livingston*

Ao longo dos anos, o projeto de arqueologia histórica antártica tem se proposto a gerar mapas com a localização dos sítios lobeiros descobertos até o momento na Ilha Livingston (SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN *et al.*, 2011b). É interessante entender a distribuição desses acampamentos para que se possa refletir e discutir sobre como esses diferentes lugares poderiam ter implicado formas diversas de relação com a paisagem.

Entendo que existem algumas características dos espaços que poderiam gerar diferenças nas formas de entender os lugares, entre elas, o clima, os tipos de alimento disponíveis, os barulhos, a visibilidade, os animais presentes, o grau de isolamento, entre outros. Isso considerado, procurei relacionar a localização dos sítios e as características do lugar onde se encontravam (Anexo IV).

O estudo centrou-se nos sítios reconhecidos e estudados pela equipe desde seu início, no ano de 1995, até o trabalho de campo do ano de 2017 (SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN e SENATORE, 2007; ZARANKIN *et al.*, 2011b, relatórios PROANTAR 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017). Assim, foram consultados relatórios e publicações em que constam os lugares onde esses sítios se encontraram. Para relacioná-los com os espaços, foram consultadas publicações científicas sobre a Península Byers, assim como também os relatos obtidos nos documentos históricos analisados.

A ideia dessa análise não é simplesmente numerar características objetivas das paisagens, mas sim entender que elas são parte da relação que as pessoas estabelecem com os espaços e que devem ser entendidas dentro do contexto estudado; além de que, a sua relevância (caso exista) depende desse contexto e das pessoas que dele fizeram parte (Tabela 14). É a partir dessas informações em relação às outras geradas nas diversas análises, que espero gerar um vínculo entre sítios com a região e não os entender como algo que está simplesmente em um espaço neutro, mas sim em um espaço dinâmico, ativo e cambiante.

Objetivo específico	Variáveis a abordar		Como?
Heterogeneidade da indústria lobeira	Lugar de acampamento e caça		Foram diferenciadas as regiões que compõem a área estudada e os sítios localizados em cada uma delas (praia sul, oeste, norte e Punta elefante). Procurou-se examinar a distribuição dos sítios em cada uma.
	Estratégia de caça		Observou-se os sítios de cada região e a relação entre eles. Em quais praias existem concentrações de sítios? Em quais há sítios isolados?
Heterogeneidade alimentar	Lugar de acampamento e caça		Relacionaram-se os diferentes locais com os recursos que estariam presentes em cada um: era o mesmo para todos?
Experiências alimentares e o encontro (objetivo 2b)	Sentidos	Contato: -Clima conhecido ou novo. - Estações	Analisaram-se as características climáticas, indagando se elas seriam diferentes nas diferentes praias e em diferentes épocas do ano. Também foram analisados os relatos sobre o clima descrito nos documentos.
		Visibilidade: -Estruturas visuais	Foram examinados os relatos e descrições feitas nos diários de bordo e pessoais com atenção para as observações feitas sobre cada região, indagando quais aspectos chamaram mais a atenção num nível visual.
		Sonoridade: -Silêncios ou barulhos. - Estruturas auditivas	A partir dos documentos, foram registrados os relatos sobre aspectos sonoros que estariam relacionados com a localização do sítio nas diferentes regiões estudadas
	Lugar	Socialização: -Grau de isolamento. - Seres envolvidos	Foi considerado o grau de concentração ou isolamento dos sítios. Também foram pesquisados os diferentes tipos de animais presentes que poderiam ter estabelecido uma relação com os lobeiros (além dos próprios lobos e elefantes). A esse respeito, também foram revelados os relatos nos documentos sobre os diferentes tipos de animais que os grupos avistaram.

Tabela 14. Variáveis observadas a partir do mapa arqueológico.

- *Estudo de objetos recuperados nos sítios*

A análise dos objetos foi desenvolvida considerando a totalidade de vestígios recuperados nos sítios, sendo eles evidências da alimentação ou não, com o objetivo de entender a estrutura de atividades levadas a cabo nos recintos em conjunto. Discutir essas diferentes atividades em suas especificidades e relações, permitiria abordar questões como o entendimento sensorial das paisagens, a organização dos sentidos, as temporalidades dos momentos e ações, assim como as rotinas e tipos de

atividades levadas a cabo. Para esse fim, foi preciso ir além de análises tradicionais, em que se consideram características pré-estabelecidas dos artefatos e apenas se busca registrar seus traços objetivos, geralmente relacionados a questões visuais.

Assim, se procurou entender o material a partir de outros aspectos, observando como eles poderiam informar sobre outras questões sensoriais. Feito isso, foi desenvolvida uma análise que se atentasse ao uso e função dos objetos, além da sua relação com outras materialidades como espaços, estruturas etc. (Tabela 15). O objetivo não foi uma análise que se atentasse para a individualidade de cada objeto, mas sim para a sua relacionalidade (Anexo V).

Objetivo específico	Variáveis a abordar		Como?
Heterogeneidade da indústria lobeira	Estratégia de caça		Foi considerada a presença de objetos relacionados a atividades recreativas ou que implicaram um consumo de tempo específico (jogos, reparação de calçados) para discutir a duração da estadia; a densidade de objetos para examinar o tamanho dos grupos. Objetos relacionados a atividades produtivas também foram estudados para se discutir quais recursos teriam sido aproveitados.
Alimentação e o corpo (objetivo 2a)	Sentidos	Texturas: -Sólido ou líquido -Contato direto ou intermediado	Foram estudados os diferentes objetos utilizados na alimentação para entender que tipo de alimentos eram servidos, como eram preparados, quais tipos de provisões estavam disponíveis e como eram aproveitadas.
		sabores: -Conhecido ou novos -Distinção ou hierarquização	Estudei os restos das fases alimentares que poderiam indicar diferentes preparações, e tipos de alimentos que poderiam ser próprios dos acampamentos lobeiros ou do navio, e que poderiam implicar qualidades diferentes.
	Ações	medidas: -Individual ou coletivo	Foram observados os diferentes tipos de utensílios relacionados às diferentes fases alimentares. Procurou-se observar os tamanhos e função de cada um para examinar se eles implicaram formas de fazer e consumir alimentos de forma individual ou coletiva.
Experiências alimentares e o encontro (objetivo 2b)	Sentidos	Contato: -Estruturas táteis	Analisei os objetos relacionados às diferentes atividades realizadas no sítio e se elas estiveram apresentando características táteis específicas para cada uma. Para tanto, concentrei-me em analisar os estímulos táteis que eles implicaram (por exemplo, as peles e sua textura).
	Ações	Tempo: -Temporalidade dos momentos -Temporalidade das ações	Observei se os objetos evidenciariam a presença de múltiplas atividades que seriam levadas a cabo dentro dos recintos. Também foram estudadas quais seriam essas atividades e se elas requererem tempos específicos (como, por exemplo, os jogos).
		Estandarização: -Planificado-não planificado	Foi analisada a presença de objetos feitos de forma mais expeditiva que poderiam evidenciar ações feitas de forma não planificada (como, por exemplo, a presença de restos de peles usadas para fabricar roupas ou consertar aquelas já muito utilizadas).
		Especialização: -Atividades lobeiras-outras	Examinei a presença de objetos que evidenciassem a realização de atividades que não se relacionam com o aproveitamento de mamíferos marinhos, tal como atividades lúdicas.

Tabela 15. Variáveis observadas a partir dos vestígios recuperados nos sítios.

- *Caraterísticas espaciais gerais dos sítios*

Em concordância com a análise proposta anteriormente, foi necessário atentar-me para as caraterísticas dos sítios que seriam relevantes e teriam interação com essa materialidade e com as paisagens e locais onde os acampamentos foram construídos.

Como foi mencionado anteriormente, as diferentes caraterísticas dos sítios evidenciariam diferentes estratégias de caça. Assim, uma das razões para a análise dos sítios é pensar alguns traços que mostrariam essas diferenças. Entre eles foi considerado o tamanho dos recintos, as técnicas construtivas, materiais usados, características e estruturas, práticas representadas e possível função (CRUZ, 2014) (Tabela 16).

A análise das caraterísticas dos sítios também procurou entender questões sensoriais, como a separação ou mistura dos cheiros nos diferentes recintos, que tipo de barulhos poderia ter sido comuns a eles, como poderia ter sido a organização sensorial em cada um dos recintos, entre outras coisas. Também foram considerados os pontos espaciais e performáticos que poderiam ser discutidos a partir das caraterísticas dos recintos (Anexo VI).

Objetivo específico	Variáveis a abordar		Como?
Heterogeneidade da indústria lobeira	Estratégia de caça		Observei as características gerais como técnicas construtivas, localização, tamanho e quantidade de recintos, tipos de estruturas observadas no interior (como fogões, mobiliário, entre outras).
Heterogeneidade alimentar	Estratégia de caça		Foram estudados os espaços destinados às diferentes fases alimentares e comparados entre os sítios para discutir se cada um teria se comportado de forma diferente.
Alimentação e o corpo (objetivo 2a)	Sentidos	Cheiros: -Misturado ou diferenciado	Baseada nas características relevadas dos recintos (tamanho, técnica construtiva, grau de isolamento), observei o grau de integração das práticas e se os cheiros das fases alimentares estariam integrados com os de outras atividades e os do próprio lugar.
		Sonoridade: -Mistura ou separado	Analisei a distribuição dos espaços e como eles poderiam ter facilitado ou isolado os sons, tanto entre as diferentes práticas como os sons do lugar.
	Lugar	Centralização: -Funcionalidade dos espaços	Foi observada a distribuição dos diferentes objetos relacionados à alimentação nos diferentes espaços dos recintos
		Localização: -Locais abertos ou fechados	Observei se os recintos foram construídos em locais abertos como praias abertas ou em grutas ou abrigos. Também observei as técnicas construtivas para discutir se os recintos eram fechados ou se eram ventilados e abertos.
		Socialização: -Espaços sociais ou individuais	Considerarei o tamanho dos recintos e o acondicionamento interno, visando observar quantas pessoas comportava cada um e se existiam divisórias que compartimentaram o espaço.
	Ações	Medidas: -Individual ou coletivo	Analisei a possível função, tamanho e acondicionamento interno dos espaços para entender se as diferentes fases alimentares foram levadas a cabo de forma individual ou coletiva
Experiências alimentares e o encontro (objetivo 2b)	Sentidos	Contato: -Climas conhecidos ou novo -Estações -Estrutura táteis	A partir do acondicionamento interno e as características construtivas, foi observado se os espaços foram feitos para suportar condições climáticas extremas (ventos, temperaturas...).
		Visibilidade: -Estrutura visuais	Procurei observar as características construtivas em relação às consequências visuais, ou seja, se os recintos eram escuros ou iluminados, se era preciso iluminação e se, a partir deles, se tinha um campo visual amplo ou não do local.

		Sonoridade: -Silêncios ou barulho - Estruturas auditivas	A partir das atividades levadas a cabo em cada recinto, procurei pensar uma estrutura sonora dentro deles. Questionando que tipos de barulhos teriam sido comuns dentro e como esses se relacionariam com os barulhos das diferentes atividades e com os externos ao acampamento.
	Lugar	Socialização: -Grau de isolamento.	Foi estudado o grau de isolamento entre os recintos, se eles estavam perto, se estavam conectados ou se eram isolados.
	Ações	Tempo: -Temporalidade dos momentos. -Temporalidade das ações	Observei as características e técnicas construtivas para discutir o tempo investido na construção desses espaços.
		Estandarização	Foram consideradas as técnicas e uso de materiais construtivos para entender se existiu algum padrão em todos os sítios ou se cada um foi feito de forma diferente. A quantidade e tipo de recintos também foi considerada para constatar se o uso do espaço foi similar em todos os sítios.
	Especialização	Baseada nas características dos recintos (tamanho, organização interna, presença de diferentes estruturas etc.), analisei se várias atividades poderiam ter sido realizadas simultaneamente ou se houve algum tipo de separação interna das atividades.	

Tabela 16. Variáveis observadas a partir das características espaciais.

- *Mapeamento da dispersão de vestígios*

Pensando nas duas análises explicadas anteriormente, entendo que a distribuição dos objetos relacionados à alimentação e seu vínculo com os outros objetos recuperados é importante para que se possa vincular as informações dos objetos aos espaços dos sítios (Anexo VII). O mapeamento da dispersão dos vestígios nos sítios foi feito pela Dr^a. Codevilla utilizando o software *Systat*, que permite gerar “mapas de contornos” que possibilitam uma análise da distribuição dos objetos a nível inter e intra-sítio (SOUZA e SYMANSKI *apud* SOARES *et al.* 2016).

A partir da observação dessa dispersão e concentração de objetos em áreas determinadas, abordarei questões espaciais relacionadas ao uso coletivo ou particular dos recintos, indagando se houve alguma diferenciação nos espaços dependendo do tipo de atividade levada a cabo, ou se foram levadas a cabo atividades lobeiras além de atividades cotidianas e de lazer. Também se esperava poder observar questões relacionadas aos sentidos (Tabela 17).

Objetivo específico	Variáveis a abordar		Como?
Heterogeneidade alimentar	Estratégia de caça		Foi observado se existiu alguma relação entre a distribuição dos vestígios relacionados à alimentação em cada sítio e os vestígios relacionados às estratégias de caça.
Alimentação e o corpo (objetivo 2a)	Sentidos	Cheiros: -Misturado ou diferenciado	Foi estudada a presença dos vestígios relacionados à alimentação e a sua relação com os recintos, o seu grau de isolamento ou integração em relação a outras atividades.
	Lugar	Centralização: -Funcionalidade dos espaços	Foi analisada a localização dos diferentes vestígios e sua relação com o acondicionamento interno dos espaços para entender a possível função desse espaço.
		Socialização: -Espaços sociais ou individuais	A partir da presença dos vestígios, foi estudado se os diferentes espaços teriam comportado várias pessoas ou não.
	Ações	Estandarização: -Rotina ou evento	Foi observado se a distribuição dos vestígios relacionados à alimentação seguiu um padrão nos três sítios.
Experiências alimentares e o encontro (objetivo 2b)	Ações	Tempo: -temporalidade dos momentos -Temporalidade das ações	A partir da distribuição e densidade dos vestígios, foi observado se houve algum tipo de organização do espaço que poderia indicar um longo período de estadia.
		Especialização: -Atividades lobeiras/outras	Examinei a distribuição dos vestígios para observar que tipos de atividades foram realizadas nos recintos e se poderia ter existido uma mistura entre diferentes atividades.

Tabela 17. Variáveis observadas a partir da distribuição de vestígios.

- *Análises arqueofaunísticas*

Considerando que o material ósseo foi um dos materiais mais abundantes nos sítios escavados, foi preciso pensar uma forma específica para estudá-lo de maneira que aportasse informações complementares às anteriores. Como foi mencionado previamente, as diferentes materialidades aqui consideradas (espaços, objetos, recintos etc.) representam várias dimensões da experiência dos lobeiros na Antártica e, por isso, as análises devem ser pensadas em conjunto, umas retroalimentando as outras. O caso do material faunístico não é uma exceção, no entanto, seu estudo deve ser tratado com muito cuidado, devido ao fato de que os ossos, mais que outros materiais (como, por exemplo, cerâmica ou vidro), passam por processos pós-

deposicionais que alteram completamente suas características e dificultam as possibilidades de gerar interpretações sobre eles (ESCUADERO, 2006).

Assim, a análise arqueofaunística deve ser desenvolvida atendendo de forma simultânea duas questões básicas. Em primeiro lugar, devem ser avaliadas as especificidades de cada conjunto faunístico. Segundo, considerando que nem todos os métodos são aplicáveis por igual para todos os casos e que eles dependem das perguntas de pesquisa (MENGONI, 2009), são essas mesmas perguntas que devem ser as norteadoras para estabelecer uma concordância metodológica entre os objetivos e os resultados esperados.

Nesse caso, essas perguntas se relacionam com os objetivos específicos desta tese e as variáveis analíticas desenvolvidas para abordá-los (Tabela 18).

Objetivo específico	Variáveis a abordar		Como?
Heterogeneidade da indústria lobeira	Estratégia de caça		A partir das espécies, parte do esqueleto e marcas nos ossos de mamíferos marinhos identificadas em cada sítio, observei que tipos de recursos teriam sido explorados (lobos marinhos ou elefantes).
Heterogeneidade alimentar	Estratégia de caça		O aproveitamento dos recursos locais para atividades produtivas também poderia ter sido usado para consumo de alimentos. A partir da identificação de marcas de corte, alteração térmica e fratura, observei o possível uso desses recursos como alimentos.
Alimentação e o corpo (objetivo 2a)	Sentidos	Texturas: -Sólido ou líquido -Mistura ou separado -Contato direto ou intermediado	Foram estudadas as espécies, partes do esqueleto presentes, marcas de corte, fratura e nível de alteração térmica para discutir quais tipos de alimentos poderiam ter sido preparados.
		Sabores: - Novos ou familiares - Industrial ou manufaturado - Distinção ou hierarquização - Fresco ou conserva	Foi estudada a presença de espécies não europeias e que poderiam ter sido obtidas nos acampamentos ou durante a viagem, além das espécies "ocidentais" que poderiam estar representadas por cortes de carne mais estandarizados, ou que estariam representando cortes de "melhor qualidade" ou mais finos que outros.
	Lugar	Centralização: -Funcionalidade dos espaços	Foi estudado a que fase alimentar cada fragmento ósseo evidenciaria em cada espaço. Para isso, se examinaram as marcas de corte, alteração térmica e parte do esqueleto.

	Ações	Medidas: -Individual ou coletivo	Observei as diferentes partes anatômicas identificadas e tipos de cortes para discutir se eram destinadas a pratos individuais ou a consumo coletivo.
		Estandarização: -Rotina ou evento	Foram estudadas as diferentes marcas de corte e queimaduras nas partes dos esqueletos para entender se houve algum tipo de estandarização nas partes e forma de preparar cada parte dos recursos.
Experiências alimentares e o encontro (objetivo 2b)	Lugar	Socialização: - Seres envolvidos	Foi feita uma identificação das diferentes espécies para entender com quais animais os lobeiros tiveram contato, além dos mamíferos marinhos.
	Ações	Tempo: -Temporalidade dos momentos.	Foi considerada a quantidade de ossos presentes, assim como também o tipo de atividade que evidenciariam (aproveitamento de couro, esquartejamento, etc.). Com base nisso, questionou-se se cada uma delas teria implicado uma duração diferente.
		Especialização: - Atividades lobeiras/outras	Examinei os tipos de alterações nos ossos e a qual parte do esqueleto animal pertenciam, a fim de entender que tipo de atividades foram levadas a cabo, se os ossos foram usados para extração de óleo ou pele, alimentação ou também para a manufatura de ferramentas ou elementos lúdicos e recreacionais (fichas de jogo, cachimbos, etc.)

Tabela 18. Variáveis observadas a partir das análises arqueofaunísticas.

A análise zooarqueológica proposta pretende considerar as particularidades dos três sítios, para poder discutir as variáveis explicadas anteriormente.

Uma primeira avaliação desses conjuntos mostrou-se um desafio, pois o nível de fragmentação e o estado geral de conservação desses ossos era muito ruim. Ao mesmo tempo, a natureza das perguntas feitas sobre o conjunto, fez evidente a necessidade de abordar questões tradicionais dos estudos zooarqueológicos como por exemplo, que comiam, quais eram as formas de aproveitamento, que tipo de dieta poderiam estar representando, mas também, ir além delas e considerar perguntas sobre aspectos sensoriais, performáticos e espaciais da vida das pessoas que ocuparam os sítios. Isso ocasionou a necessidade de uma profunda reflexão sobre as metodologias utilizadas na zooarqueologia histórica. Pensando nisso fiz uma leitura de diversos trabalhos dessa disciplina que propõem diferentes alternativas para abordar essas questões, o que me permitiu reformular alguns temas metodológicos que já tinha trabalhado em minha dissertação de mestrado (CRUZ, 2014).

Nas seções seguintes, serão explicados os passos metodológicos seguidos. Em primeiro lugar, foram identificados os ossos a nível anatômico e taxonômico para um primeiro contato com a estrutura de cada conjunto. Em segundo lugar, foi levada a cabo uma análise das diferentes evidências que poderiam informar que tipos de atividades ou modificações sofreram como resultado de diferentes formas de aproveitamento.

Conjuntamente e levando em consideração o estado dos ossos e as características dos conjuntos em ambientes frios, foi levado a cabo um estudo tafonômico com o fim de identificar os processos que poderiam ter modificado a representação dos elementos nos conjuntos.

A identificação e registro taxonômico: quais recursos?

Os sítios Antárticos têm apresentado uma grande diversidade de espécies animais; (MUÑOZ, 1996, 1997, 2000; CRUZ, 2014) segundo diversas análises, muitos desses restos correspondem a vestígios de alimentação, produção e combustível. Para o caso dos sítios considerados nesta pesquisa, foi pensada uma metodologia de identificação que nos permita aprofundar nessa variabilidade. Assim, as amostras de cada sítio foram estudadas separadamente, e a cada espécimen ósseo (ou seja, todo fragmento ou osso que corresponde a um determinado elemento do esqueleto), assinalou-se com um número, seguido de um exame, a fim de ser feita uma identificação anatômica e de espécie.

Para a identificação a nível taxonômico, foram utilizadas as amostras comparativas coletadas nos trabalhos de campo antárticos realizados nos anos de 2014 e 2015, além do registro fotográfico das amostras comparativas de mamíferos marinhos (mais especificamente elefantes e lobos marinhos) provenientes do DIPA-IMHICIHU (Argentina) e da seção de mastozoologia do Museu de Ciências Naturais de La Plata (Argentina); também foram consultados especialistas do Instituto de Ciências Biológicas da UFMG, os professores do departamento de zoologia Dr. Mario Cozzuol -especialista em mamíferos marinhos-, Dr. German Arturo Bohorquez Machecha -especialista em morfologia de aves- e o Dr. Fernando Perini. Por último, foram examinados atlas osteológicos para aves (COHEN e SERJEANSTON, 1996; GILBERT *et al.*, 1996) e mamíferos marinhos (PEREZ GARCIA, 2003; 2008; PIÉRARD e BISAILLON, 1979; SEPULVEDA, 2013) e terrestres (FRANCE, 2009). O

processo de análise foi feito no Laboratório de Estudos Antárticos em Ciências Humanas na Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

É importante esclarecer, no entanto, que existem diferentes níveis de identificação, os quais dependem do grau de fragmentação dos ossos, estado de conservação, tamanho, termoalteração, entre outras variáveis. Nesta pesquisa, foi feita uma identificação desde as categorias mais abrangentes até as mais específicas, sendo a mais geral a classe, ou seja, mamíferos terrestres, marinhos, aves etc. Dentro desta última, e seguindo a proposta de Mengoni Goñalons (1999), foi feita uma divisão por tamanho. Para os mamíferos, as categorias seriam: muito grandes (mais de 100 kg), grandes (entre 50 e 100 kg), medianos (entre 5 e 50 kg) e pequenos (menos de 5 kg). Já para as aves, os tamanhos foram: grandes (mais de 10 kg), medianas (entre 1 e 10 kg) e pequenas (menos de 1 kg).

No segundo nível de identificação, em que houve a possibilidade de uma identificação mais detalhada, os espécimes foram assinalados de acordo com sua família (fócido e otárido, para mamíferos marinhos; *Suidae* e *Bovidae*, para mamíferos terrestres; *Spheniscidae*, *Diomedidae*, entre outros, para aves). Por último, um terceiro nível de identificação foi o da espécie (*Arctocephalus gazella*, *Sus scrofa*, etc).

Os resultados foram quantificados considerando o Número de Espécimes Ósseos Identificados (NISP), que basicamente é o número de espécimes associados a uma espécie ou conjunto taxonômico (GRAYSON, 1984; MENGONI GOÑALONS, 1988, 1999, 2006-2009). Para calcular o NISP, foram somados todos os ossos (inteiros e fragmentados) para cada uma das espécies ou categorias taxonômicas mencionadas anteriormente (DE NIGRIS, 2004).

O dito índice possui alguns problemas que devem ser considerados ao se examinar os resultados. Em primeiro lugar, o NISP é afetado pela fragmentação e conservação diferencial dos diferentes elementos de um conjunto. No caso da fragmentação, quanto mais fragmentado ou deteriorado um osso, maior a chance de estar quantificando várias vezes o mesmo osso, ocasionando uma sobre-representação de uma espécie ou grupo taxonômico (O'CONNOR, 2000). No caso da conservação, quanto mais degradado um osso, mais difícil sua identificação, seja da espécie ou grupo taxonômico, levando a uma sub-representação. Um outro problema se relaciona ao nível de identificação dos ossos; alguns animais têm elementos mais

reconhecíveis que outros, o que pode levar a uma sobre representação de algumas espécies sobre outras.

Considerando essas críticas, torna-se importante levar a cabo, junto à quantificação, uma análise do grau de fragmentação e conservação dos conjuntos ósseos. Para isso, é preciso o desenvolvimento de passos metodológicos e o uso de diferentes índices específicos. Esses passos metodológicos serão explicados quando tratarei da tafonomia.

Apesar dos problemas mencionados, e seguindo a diversos autores (O'CONNOR, 2000; REITZ e WING, 2008 [1999], entre outros), o NISP permite ter uma visão aproximada e gerar um ranking da amostra e de quais espécies estiveram presentes no sítio (O'CONNOR, 2000; REITZ e WING, 2008 [1999], entre outros) e também permite comparações entre sítios que compartilham características depositacionais específicas (REITZ e WING, 2008 [1999]). Considerando então o potencial do NISP, entendo que, usado conjuntamente a outras informações e índices calculados a partir da análise faunística, ele tem o potencial de abordar as questões e perguntas explicadas nas seções anteriores.

Além do NISP, outro índice que é usado para medir a abundância de espécies é o número mínimo de indivíduos (MNI) (LYMAN, 1994), que indica quantos exemplares de cada espécie estão sendo representados. Geralmente, existem diversas formas para calcular dito índice que variam segundo os autores. No entanto, seu cálculo se baseia em considerar qual número de exemplares de uma espécie é necessário para responder por todos os restos identificados. Por exemplo, ante a presença de dois crâneos completos de uma mesma espécie, a quantidade mínima de indivíduos será dois.

No caso específico desta pesquisa, esse índice não foi considerado por dois motivos. Em primeiro lugar, e em base à experiência de análises de outras amostras de sítios similares aos trabalhados aqui, foi possível observar que a quantificação de peças indicativas de número mínimo de indivíduos, apresentam um alto índice de fragmentação e um nível de conservação muito baixo. Isto traz o risco de sobre dimensionar a quantidade de indivíduos presentes.

Em segundo lugar, foi considerado o fato que os conjuntos ósseos históricos geralmente estão formados por elementos isolados que correspondem a cortes comerciais, logo, não representam carcaças inteiras (BAYHAM *et al.*, 1982). Isto é aplicável especialmente ao caso dos mamíferos terrestres identificados nos sítios. Se

um dos objetivos desta análise óssea é entender a relação dos recursos locais e trazidos em cada sítio, acredito que usar o MNI para comparar mamíferos terrestres, marinhos e aves geraria uma representação inexata (que aumenta o número real) das espécies representadas por poucos espécimes (LYMAN, 1994; MENGONI GOÑALONS, 1988, 1999, 2006-2009), especialmente as alóctones.

A identificação anatômica: quais partes?

Além de identificar quais espécies foram encontradas nos sítios, a análise faunística procurou examinar quais partes de cada espécie estiveram presentes com o objetivo de aprofundar nos aportes dos recursos e nas formas de aproveitamento de cada um. Essa identificação foi feita conjuntamente à taxonômica. Assim, foram usados os mesmos recursos para realizar a identificação (atlas osteológicos, consultas com professores, entre outras). Assim como acontece com a análise taxonômica, existem diversos níveis de identificação no que diz respeito à unidade anatômica (por exemplo, úmero, escápula, tíbia etc.) (MENGONI GOÑALONS, 1999).

No caso dos elementos, os níveis de identificabilidade podem ser desenvolvidos de acordo com diferentes critérios. Considerando que o grau de fragmentação dos ossos dos conjuntos era muito grande, e que, portanto, os níveis de identificação seriam muito variados, nesta pesquisa desenvolvi diferentes classes de identificação dos elementos. O mais abrangente se refere ao tipo de osso (plano, cumprido etc.), o próximo nível se refere à região do esqueleto a que pertence (axial ou apendicular), e, dentro destas, que região específica poderia ser (MENGONI GOÑALONS, 1999). No caso da axial, poderia ser a zona do crânio, da caixa torácica ou da coluna vertebral. No apendicular, as extremidades dianteiras e traseiras.

No nível mais específico da identificação, foi observado de que osso se tratava (úmero, vertebra, tíbia, etc.), e dentro deste, a que zonas do mesmo osso o fragmento correspondia (extremo distal ou próxima para ossos cumpridos por exemplo, processo espinhoso para vertebras, etc.) e a porcentagem do elemento completo (DE NIGRIS, 2004).

Para quantificar essas unidades anatômicas, foram considerados dois índices. Em primeiro lugar, o Número Mínimo de Elementos (MNE), que permite conhecer o número de vezes que está representada uma unidade anatômica (por exemplo, o crânio) na amostra, independentemente do lado do esqueleto (esquerdo ou direito)

(BINFORD, 1978, 1984). Essa medida possibilita discutir a configuração interna de um conjunto (MENGOÑI GOÑALONS, 1988, 1999) e comparar as frequências de cada elemento anatômico, devido ao que se estabelece a relação percentual entre as diferentes partes anatômicas (BINFORD, 1978, 1984)

No entanto, quando se trabalha com elementos fragmentados, é preciso atentar-se para o modo como será feita a quantificação do MNE. Segundo Mengoni (2009), existem diferentes formas de fazer o cálculo, uma delas consiste em contar as “zonas diagnósticas”, ou seja, cada unidade anatômica possui um número determinado de zonas que permitem sua identificação (por exemplo, no caso das vertebrae, os processos espinhosos e transversos) (DE NIGRIS, 2003; SERJEANSTON, 1991; MENGOÑI, 1999, 2009). Consideradas as partes diagnósticas de cada osso, as mais abundantes são as que definem a quantidade mínima de elementos (MNE). O MNE pode ser calculado considerando a frequência dessas zonas diagnósticas de cada espécime para cada táxon (BINFORD, 1984; MENGOÑI GOÑALONS, 1999) ou a partir da lateralidade e o grau de fusão (MENGOÑI GOÑALONS, 1999).

A segunda medida utilizada foi o Número Mínimo de Unidades Anatômicas (MAU), utilizado para calcular qual é a unidade anatômica mais representada no conjunto (BINFORD, 1978; MENGOÑI, 1999). No caso de conjuntos de sítios históricos, essa unidade é importante porque a carne era comercializada, distribuída e utilizada em cortes, e não como animais inteiros. Os animais são consumidos em suas partes e não em sua totalidade (BINFORD, 1978). Conhecer então a diferença entre a representação das diferentes partes permite observar tendências a respeito do consumo de determinadas partes (portanto, a possibilidade da preparação de comidas determinadas) e, ao mesmo tempo, comparar com outros conjuntos de outros sítios (MENGOÑI, 1999).

O MAU foi calculado dividindo o MNE estabelecido para cada unidade anatômica pelas vezes em que esse elemento esteve presente no esqueleto completo (BINFORD, 1984; MENGOÑI GOÑALONS, 1999, 2006-2009). Seguindo os passos da minha pesquisa anterior (CRUZ, 2014) e para facilitar as interpretações, o MAU foi estandardizado (%MAU) seguindo uma escala de 1 a 100, sendo este último a parte mais representada.

A partir dos índices explicados (Anexo VIII), espero examinar a distribuição das porções anatômicas de cada táxon para cada recinto e, ao mesmo tempo, fazer comparações de diferentes recintos em um mesmo sítio e entre outros sítios.

Alterações antrópicas

De acordo com pesquisas anteriores (MUÑOZ, 1996, 1997, 2000; CARTAJENA e LABARCA, 2007; CRUZ, 2014), os ossos recuperados nos sítios antárticos foram submetidos principalmente a dois tipos de atividades não excludentes, as produtivas (extração da pele no caso dos lobos e óleo no caso dos elefantes) e as alimentares. Em muito dos casos, essas atividades deixaram marcas singulares que, segundo sua localização, características e distribuição na superfície do osso, permitem determinar e entendê-las (BINFORD, 1981). Examinar essas atividades torna-se importante para que se possa identificar não só que tipo de atividades foi realizada, mas também quais fases alimentares elas poderiam evidenciar (obtenção, preparação ou consumo), ou que tipo de alimentos ou formas de preparação representariam.

Geralmente, as marcas nos ossos não são o resultado de uma única conduta (BINFORD, 1981) e podem se relacionar ao descarte, desarticulação das extremidades, esquartejamento, extração do couro, cocção ou uso de osso para combustível, extração da medula óssea, entre outros (REITZ e WING, 2008 [1999]). As principais marcas observadas referentes a essas atividades são as marcas de corte, alteração térmica e fraturas dos ossos. A seguir, me aprofundarei nas explicações sobre as análises feitas para examinar essas três modificações e como elas podem nos ajudar a entender melhor as formas de se alimentar na Antártica.

Marcas de processamento

Como explicado, os ossos podem ter passado por diferentes atividades de processamento com a finalidade de extrair alimentos de animais em forma de carne, medula ou gordura que, portanto, implicaram na sua desarticulação, divisão ou fratura, descarte, esquartejamento, entre outros (MENGONI GOÑALONS, 2009).

Esse tipo de alteração antrópica pode ser realizado com diferentes instrumentos e deixar marcas características e distintas. No caso dos conjuntos históricos, há uma variedade de marcas específicas da época. Para analisá-las, estudei os atributos

morfológicos, considerando, especialmente, a localização da marca no osso (proximal, distal, epífises), o tipo de marca (se foi com faca, facão ou serra), a sua orientação (transversal, oblíqua ou longitudinal) e a quantidade de marcas (LYMAN, 1987; MENGONI GOÑALONS, 1988, 1999). Assim, procurei identificar o objeto utilizado, a ação realizada e o contexto no qual a marca foi produzida a fim de compreendê-las no contexto do processamento. No caso dos períodos históricos, a variedade de ferramentas — especialmente as metálicas, como facão, facas e serras — aumenta, o que ocasiona diferentes tipos de marcas (LANDON, 1996; MARSCHOFF, 2007). Segundo a Landon (1996) e Mengoni Goñalons (1999), as marcas podem se relacionar a:

- Corte, que são linhas retas, estreitas, mas profundas, que traspassam a superfície do osso (LANDON, 1991, 1996). Elas podem ser feitas por facas (estreitas), serras (que deixam estrias paralelas no osso) ou facão. Geralmente estão associadas à extração de couro, descarte ou desarticulação;

- Raspado, marcas produzidas quando o instrumento é arrastado ao longo da superfície do osso, deixando linhas pouco profundas, resultado do descarte, da remoção de periosteos ou da manufatura de instrumentos (MENGONI GOÑALONS, 2009; LANDON, 1996). No caso de contextos históricos, Landon (1991) as define como linhas retas e superficiais ao longo do eixo principal;

- Machacado, produto de forte impacto no osso, feito com algum instrumento com fio. Essas marcas estão vinculadas com a desarticulação de algumas partes. Consistem em cortes que removem uma parte do osso (LANDON, 1991).

Alteração térmica

Assim como as marcas de processamento, a alteração térmica está relacionada a diferentes formas de processar os animais, mas, diferente das primeiras, a presença de alteração térmica também pode ser devido a causas naturais — ou não humanas (LYMAN, 1994). No caso antártico, não há possibilidade dessa alteração, ou é muito baixa, devido às características do lugar (frio intenso, úmido e com neve e chuvas constantes, sem fatores que poderiam causar incêndios naturais).

Dessa forma, a alteração térmica indicaria necessariamente alguma atividade humana realizada sobre o osso. Geralmente, a presença desse tipo de modificação pode ser produto de três processos diferentes:

- O queimado/incinerado, que implica o contato direto do fogo e de altas temperaturas com o osso, geralmente associado ao uso dos ossos como combustível ou em atividades de descarte (ROBERTS *et al.*, 2002);
- A cocção indireta, que se trata da exposição do osso coberto de carne ao fogo. O tecido serve como proteção, evitando que a temperatura suba e afete o osso.
- Fervura, à medida que o osso é fervido, aumenta a sua cristalinidade e porosidade sempre e quando o tempo de cocção é superior a uma hora (ROBERTS *et al.*, 2002). Esse tipo de processo deixa uma aparência vítrea, melhorando também a conservação do osso, já que o tecido esponjoso se enrijece (PIJOAN *et al.*, 2004). Embora identificar esse tipo de alteração térmica seja muito importante, pois permite discutir quais tipos de comidas se estavam preparando, ela se faz mais difícil de observar, uma vez que depende não só do tempo de fervura, mas também da quantidade de carne no osso. Além disso, as marcas de fervura podem, muitas vezes, ser parecidas a outras, que se dão como resultado de outros manuseios do osso.

Como pode ser observado, a alteração térmica não se dá apenas com a exposição direta ao fogo, mas também a indireta, resultando em características específicas que dependem de uma série de condições, entre elas a frescor do osso, a quantidade de carne nele presente, o tamanho e tipo de osso, entre outros. Para examinar essas outras categorias de modificações, fiz uma análise visual, atentando-me para a coloração e características macroscópicas. Dessa forma, e seguindo a Stiner *et al.* (1995), classifiquei os ossos segundo seu nível de alteração térmica, onde o número 0 corresponde a ossos não queimados; os números 1, 2, 3, 4 e 5, a fragmentos com diferentes graus de alteração térmica; e o número 6 corresponde a ossos completamente calcinados.

Fraturas intencionais

As fraturas dos ossos podem ser causadas tanto por processos naturais quanto culturais, ou, ainda, por uma mistura de ambos. No caso das fraturas antrópicas, geralmente estão relacionadas ao aproveitamento da medula do animal (OUTRAM, 2001, 2002) ou à extração de gordura do osso (OUTRAM, 2001, 2002). No caso do

aproveitamento da medula, como vários autores propõem, as características osteológicas dos ossos dos mamíferos marinhos descartam a possibilidade do seu aproveitamento, pois eles não a possuem (LYMAN, 1992; SCARTASINI e BORELLA, 2017). Isso significa que esse tipo de atividade não esteve presente nos ossos dos sítios antárticos.

A respeito da extração de gordura, é realizada a partir do fervor de ossos esponjosos fragmentados, epífises apendiculares e elementos axiais. Uma vez que a água esfria, a gordura é separada (OUTRAM, 2002). Se consideramos que os mamíferos marinhos possuem uma quantidade de gordura muito grande e que a mesma pode ser usada com diversos fins, esse tipo de aproveitamento poderia estar presente nos recintos lobeiros.

Para discutir essas questões, foi preciso examinar, em primeiro lugar, que partes ósseas apresentaram um nível de fratura maior (e como consequência, se existiu algum padrão nas fraturas); em segundo, é necessário aprofundar nas análises para que se compreenda se elas foram geradas estando — ou não — o osso ainda fresco.

A respeito dos padrões de fraturas, foi observado que muitos ossos não chegaram a ser identificados de modo particular (ou seja, se eram úmeros, ulnas etc.). Foi necessário, então, uma estratégia que permitisse aumentar o potencial informativo desses ossos indeterminados. No caso dos ossos não identificados, foram consideradas categorias amplas de tipo de osso. Esse processo foi importante porque, geralmente, os ossos indeterminados (a nível taxonômico e anatômico) não são percebidos com relevância, pois supostamente não aportariam muita informação. No entanto, para estudar padrões de fragmentação causados pela extração de gordura, o fato de saber os tipos de ossos e a sua localização no esqueleto aporta uma informação importante.

Como vários autores têm ressaltado (MARSCHOFF, 2007; OUTRAM, 2001), considerar os indeterminados pode aportar informações sobre as diferentes fases alimentares e, portanto, existem algumas questões que podem ser pensadas a partir da consideração dos tipos de ossos em categorias amplas. Nesta pesquisa, considerei três grandes categorias:

1-Esponjoso ou compacto;

- Esponjoso;
- Compacto;
- Indeterminado.

2-axial ou apendicular;

- Axial;
- Apendicular;
- Indeterminado.

3-Diáfises ou epífises.

- Diáfises;
- Epífises;
- Superfície articular.

Em todos os casos, os ossos foram classificados segundo a classe de tamanho, a menor sendo de 0-20 mm, e a maior com mais de 100 mm. Uma vez determinados os padrões de fratura, foi preciso examinar se elas foram causadas enquanto o osso ainda estava o fresco, ou não. Esse é um dado relevante, pois além de ajudar a entender se as fraturas foram causadas por humanos ou por processos naturais, pode evidenciar outros tipos de atividades sobre o osso, como seu uso como combustível.

Para determinar o grau de frescor, considerei o Índice de Frescura dos Ossos (*fresh fracture index*, FFI) (GRUNWALD, 2016; JOHNSON *et al.*, 2016; OUTRAM, 1998, 2001, 2002), que tem como objetivo examinar o grau de frescor dos ossos de um conjunto. Para isso, os espécimes são submetidos às análises de três critérios:

a) Ângulo da fratura: refere-se à porcentagem de ângulos retos formados na superfície da fratura em relação à cavidade medular (JOHNSON, 1985; OUTRAM, 2002). Os ossos frescos geralmente exibem ângulos obtusos ou agudos, ao passo que os ossos secos apresentam ângulos retos. Considerando isso, para cada superfície fraturada se calculam as quantidades de ângulos de fratura e se dão os seguintes valores:

- 0 = nenhum dos ângulos de fratura é de 90° em relação à superfície cortical do osso;
- 1 = entre o 10% e 50% eram ângulos de 90°;
- 2 = mais de 50% das fraturas formam um ângulo reto.

b) Outline da fratura: implica a configuração que a fratura forma no osso. Geralmente as fraturas em ossos frescos são de forma helicoidal, ao passo que as de ossos secos

podem ter forma irregulares, ou transversais (GRUNWALD, 2016). Os seguintes valores foram considerados:

- 0 = apenas a presença de fraturas helicais;
- 1 = mistura de fraturas;
- 2 = ausência de fraturas helicais.

c) Textura: refere à área da fratura, que pode ser rugosa, suave ou uma mistura das duas. Geralmente, as fraturas frescas correspondem ao primeiro tipo, e as fraturas dos ossos secos são mais granulares e rugosas (JOHNSON, 1985; MORLAN, 1984; OUTRAM, 2002). Os seguintes valores foram considerados:

- 0 = a totalidade da fratura possui uma textura;
- 1 = se existe alguma parte rugosa, mas a maioria continua sendo suave;
- 2 = majoritariamente rugosa.

É preciso esclarecer que o FFI foi desenvolvido para ser aplicado em diáfises densas de ossos compridos, não sendo possível sua aplicação em ossos esponjosos. O índice, ainda, não foi pensado para casos particulares, e sim para caracterizar os níveis de frescor de grandes conjuntos (OUTRAM, 2001, 2002), sendo o mais importante a média, e não o resultado individual de cada espécimen.

Considerando essas questões, o índice foi aplicado apenas em ossos identificados como elementos compridos (tíbia, ulna, etc.) e no caso dos ossos não identificados, nos espécimes maiores que 40 mm e identificados como diáfises de ossos compridos.

A análise do FFI foi feita de forma paralela à identificação taxonômica e anatômica nos ossos que cumpriram os requisitos. Para calcular o FFI, primeiro se calculou a média para cada critério; para isso, se procedeu à soma do total de pontos e à divisão pelo número de ossos. Em seguida, foram somados os valores mediados dos três critérios, chegando-se a um valor de 0 (fraturas frescas) a 6 (fraturas secas) (OUTRAM, 2001, 2002).

No caso de fraturas secas, podem corresponder a processos pós-depositacionais ou ao uso dos ossos como combustíveis, portanto, a relação entre ossos com alteração térmica e fragmentação precisa ser discutida, o que farei nas seções seguintes.

Entendendo as alterações pós-depositacionais: os processos tafonômicos

Como foi mencionado, os conjuntos faunísticos dos sítios estudados apresentaram condições de conservação bastante pobres. Entender os diferentes processos que poderiam ter agido e modificado os ossos é necessário para uma melhor interpretação desses vestígios, além de ser importante para que se possa comparar várias amostras faunísticas de diferentes sítios. Ora, avaliar esses processos permite-nos entender se as diferenças observadas são causadas por fatores tafonômicos ou por diferenças nas formas de se alimentar e de aproveitar os diversos recursos nos sítios (MENGONI GOÑALONS, 1988).

Os ossos passam por processos pós-depositacionais que lhes alteram completamente as características e dificultam a sua interpretação (BEHRENSMEYER 1978; BINFORD, 1981; DAVIS, 1987; LYMAN 1985, 1994; REITZ e WING 2008 [1999]). É por essa razão que esses processos devem ser delimitados, para que as interpretações sejam baseadas numa compreensão adequada das ações e acontecimentos sociais e naturais que agiram — e ainda agem — sobre os conjuntos (ESCUADERO, 2006; GIFFORD-GONZALEZ, 1991; HEINRICH 2012; LANDON, 2005; LYMAN, 1994; REITZ AND WING, 2008 [1999]; SARTORI, COLASURDO e ESCUDERO, 2012; TOURUNEN, 2008).

Vários autores têm chamado a atenção para o fato que os processos que afetam os conjuntos históricos podem ser diferentes aos dos sítios pré-históricos (LANDON, 2005). Como resultado, cada vez mais pesquisas propõem integrar os estudos tafonômicos a contextos históricos determinados, com atenção à região e lapso temporal que poderiam implicar processos naturais e culturais específicos a esse lugar (ACOSTA e RODRIGUEZ, 1999; BRITTEZ, 2007, 2009; LANZA, 2004, 2006a, 2006b, 2008; MERLO, 2006; SILVEIRA e GARCIA, 2009)

Assim, nesta pesquisa, para avaliar essas questões foram consideradas as características específicas da Antártica, tentando evitar as generalizações sobre os efeitos destes processos, atentando-se para as suas consequências em momentos e espaços determinados. Logo, uma série de características e modificações foram levadas em conta para avaliar o grau de preservação e os tipos de processos que agiram no conjunto, questionando também em que medida esses processos teriam afetado os ossos.

Em primeiro lugar, foi avaliado o grau de preservação óssea geral do conjunto a partir do uso do Índice de Identificabilidade. Esse índice mede a proporção entre os números de espécimes recuperados e o número de espécimes identificados por táxon (NSP/NISP) (GRAYSON, 1991). Quanto maior essa proporção, maior o nível de identificabilidade dos ossos, o que significa que os ossos estão em um bom estado de conservação. Por outro lado, quanto menor a proporção, maior a chance de uma preservação deficiente desses ossos e, portanto, uma modificação mais significativa, causada por processos tafonômicos. As seguintes modificações foram estudadas para entender a incidência desses processos, bem como se elas seriam a causa dessa conservação.

Fragmentação

Uma parte importante das análises tafonômicas é o estudo dos padrões de fratura e fragmentação dos ossos (JOHNSON *et al.*, 2016). Como foi mencionado, os fatores responsáveis por isso podem ser tantos pré como pós-depositacionais, culturais ou naturais (ou uma mistura dos dois) e, portanto, os diferentes tipos de fratura proporcionam informação acerca do conjunto (REITZ e WING, 2008 [1999]). Nas secções anteriores, determinei as possíveis fraturas de origem antrópica e que tipo de atividades elas evidenciam.

Para entender a história tafonômica também é necessário entender o índice de fragmentação desses ossos. Para isso, geralmente mede-se a extensão e intensidade da fragmentação (LYMAN, 1994; WOLVERTON, 2002). A primeira serve para examinar a proporção de elementos quebrados de um conjunto, já que ela é determinada pela porcentagem de elementos inteiros (NAGAOKA *et al.*, 2008). Já a intensidade permite discutir o grau de fragmentação de cada elemento identificado. Esse valor é conseguido com a divisão do NISP pelo MNE (LYMAN, 1994, NAGAOKA *et al.*, 2008). No caso deste último, há uma limitação, pois é adequado apenas para as partes identificadas no nível elemento do conjunto (OUTRAM, 2001) e no nível espécie.

Como os conjuntos analisados nesta pesquisa apresentaram muitos fragmentos que não foram identificados no nível elemento e espécie, foi preciso considerar outros índices que permitam entender a sua fragmentação. Utilizou-se, para isso, a classificação por tamanho de fragmento, referida anteriormente, e depois

se procedeu ao cálculo da frequência de fragmentos de diferentes classes de tamanho (LYMAN e O'BRIEN, 1987; VILLA e MAHIEU, 1991; LYMAN, 1994). Uma vez estabelecida a intensidade da fragmentação, foi preciso entender o que foi fragmentado. Fez-se uso, então, da classificação em categorias mais amplas dos ossos não identificados, e foi feita a relação entre classe de tamanho e tipo de ossos.

Meteorização

Uma das causas da conservação diferencial dos ossos é o seu grau de meteorização. Como esse processo age com anterioridade ao enterramento do osso (BEHRENSMEYER, 1978), conhecer o nível de meteorização dos ossos pode ajudar tanto a entender a conservação como os seus processos de enterramento.

Basicamente, esse processo consiste na separação e degradação dos componentes orgânicos e inorgânicos por agentes físicos e químicos, e está relacionado às condições de deposição, às características ambientais e à exposição temporal aos agentes atmosféricos (DE NIGRIS, 2004, BEHRENSMEYER, 1978; LYMAN, 1994).

Embora existam várias propostas de estádios para quantificar a meteorização, a maioria dos trabalhos utilizam a gerada por Behrensmeyer a partir dos dados coletados em Quênia, e que propõe cinco estádios de degradação (BEHRENSMEYER, 1978) caracterizados por determinados atributos como fissuras, craqueamento, exfoliação e arredondamento das superfícies. No entanto, como a própria autora esclarece, as observações feitas por ela são em condições climáticas determinadas (leste da África). Considerando que o processo de meteorização é contínuo e, muitas vezes, depende de condições microclimáticas e flutuações nas temperaturas e humidade do local (BEHRENSMEYER, 1978), sua aplicação em outros locais deve ser feita com cuidado. Nesse sentido e considerando as características dos conjuntos ósseos antárticos, é importante o trabalho realizado por diversos autores (MILLER, 2009, 2012, POKINS *et al.*, 2016), que estudam os efeitos dos ciclos de congelamento e descongelamento como um dos componentes de meteorização dos ossos, propondo que, nos climas frios, a meteorização é mais lenta que nos climas quentes (MILLER, 2009, 2012), provavelmente devido à cobertura de neve dos ossos. No entanto, o congelamento e descongelamento afeta negativamente os ossos, pois, mediante esse processo, a água separa pela força os minerais do

osso, causando fraturas e afetando ossos que já estão enterrados (KARR e OUTRAM, 2012; TODISCO e MONCHOT, 2008).

Considerando essas características específicas de climas frios, nesta pesquisa decidi usar esses estádios porque, além de terem auxiliado nas análises de outros sítios (CRUZ, 2014), acredito que adotar os mesmos critérios ajuda a gerar um padrão e facilita futuras comparações entre sítios. Para medir esse processo, considere a porcentagem dos elementos meteorizados por táxon para cada recinto e para cada sítio (CRUZ, 2014).

Alteração térmica

A alteração térmica pode ser usada para pensar diferentes tipos de atividades realizadas sobre o osso, mas também para entender os processos tafonômicos e a conservação dos conjuntos. Diferentes níveis de alteração térmica podem causar uma maior ou menor deterioração dos componentes orgânicos e, portanto, aumentar a fragilidade nos ossos, alterando a forma como são conservados (MERLO, 2006). É por esse motivo que os ossos com alteração térmica são mais propensos a estar fragmentados, afetando sua identificabilidade (NAGAOKA, 2006; STINER *et al.*, 1995).

Para poder entender como a alteração térmica modificou os conjuntos analisados, foi calculado o índice de combustão, que permite observar a intensidade desse tipo de alteração. Para esse cálculo, foram multiplicadas e somadas as quantidades totais de cada osso pelo número de estádio de alteração térmica mencionados anteriormente (0 a 6). Esse valor foi dividido pelo resultado obtido pela multiplicação dos ossos e o valor dado aos ossos calcinados (COSTAMAGNO, *et al.*, 2002, STINER, 1995). Quanto maior o resultado, maior a intensidade de alteração térmica.

Além desse índice, foram observadas as porcentagens de espécimes com alteração térmica em cada recinto e para cada sítio em geral.

CAPÍTULO 4

A MEMÓRIA ESCRITA. RESULTADOS DOS DOCUMENTOS

I next shipped for an entire new voyage, but where I was not given to understand. No other information was given than that it was a sealing voyage and would probably occupy three years. The duration, quality or direction of the voyage, were matters of perfect indifference to me, so I 'took on'.
Ames (1830, p. 130)

A partir das variáveis explicadas anteriormente e das análises propostas, foi possível gerar uma série de informações. Nas próximas seções, serão detalhados esses dados para então, no último capítulo, proceder à integração das duas linhas de evidência e a interpretação desses resultados provenientes.

Como foi esclarecido anteriormente, para poder entender a indústria lobeira em toda sua complexidade, foi considerada primeiro a sua heterogeneidade segundo diferentes escalas, desde o mais geral até o mais particular. Em seguida, foram examinados os planos de experiência a partir das variáveis desenvolvidas de sentidos, locais e ações.

Heterogeneidade geral e sua relação com a alimentação

Nacionalidade do navio, porto de origem e alimentação

Considerando o período deste estudo (1820-1825), a quantidade de navios ingleses foi mais numerosa que a de americanos (77 navios lobeiros saíram com destino à Antártida para o caso dos primeiros e 47 para os segundos) (Anexo I).

A respeito dos portos de origens (ou seja, o lugar onde o navio era preparado), também foram observadas algumas diferenças. Enquanto os navios ingleses partiram de cidades dispersas e fora de Inglaterra, como Buenos Aires e Valparaíso (Figura 19), os americanos se concentraram na região da Nova Inglaterra (Nordeste dos Estados Unidos). Porém, se observa que nos dois casos destacam-se dois portos mais importantes: Londres e Liverpool no caso de Inglaterra, e Stonington e Nova York nos Estados Unidos (Figuras 19 e 20).

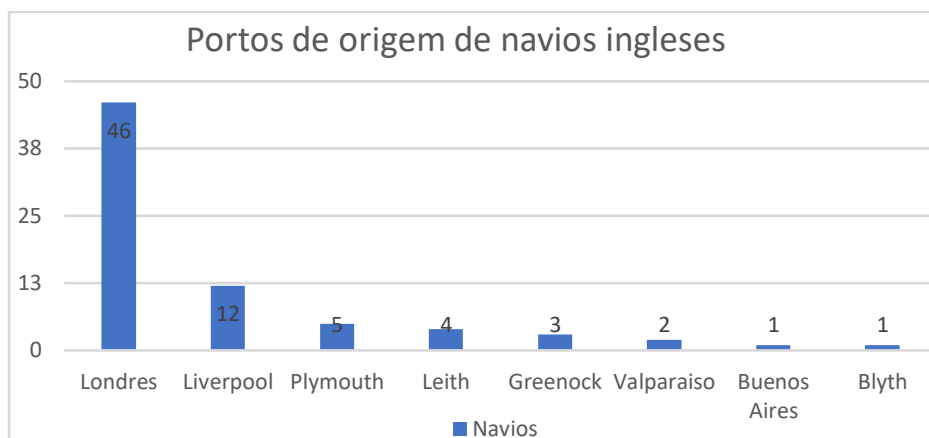


Figura 1. Quantidade de navios ingleses por porto de saída para o período 1820-1825.

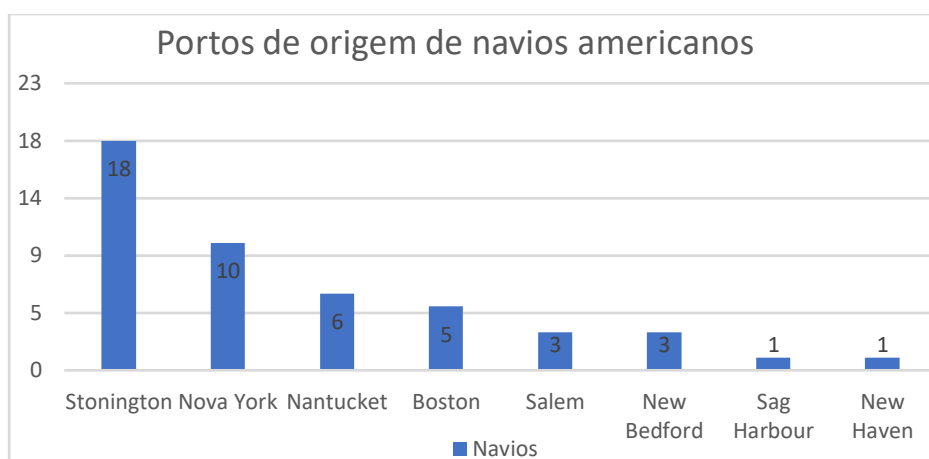


Figura 2. Quantidade de navios americanos por porto de saída para o período 1820-1825.

Com relação à duração das viagens, foi observada uma grande variabilidade. Algumas vezes, o navio não voltava, como é o caso do Aurora. E outros casos, o navio ia e voltava das Shetland até as Malvinas para passar o inverno e voltar no verão próximo, permanecendo por mais de dois anos fora do país de origem. Ao mesmo tempo, também foi observado que algumas pessoas saíram com o navio, mas no meio da viagem trocavam para outro, que nem sempre era lobeiro, como o caso do Ames, que desembarca no Chile para fazer parte de outra tripulação. Assim, não foram observadas diferenças que poderiam marcar ou diferenciar as viagens americanas ou inglesas. Resta-nos saber se os períodos de tempo que as marcavam (nos portos de aprovisionamento, em mar, em locais de casa) eram diferentes ou não.

Quais seriam as consequências sobre a alimentação na indústria lobeira dessas localizações diferentes?

Essa pergunta tem relação com duas questões: por um lado, como se caracterizaria as comidas que se costumava consumir nesses países na época e; por outro, como essa alimentação teria alguma incidência sobre o aprovisionamento dos navios, em cada um deles. O fato de partirem de países diferentes teria alguma incidência nas formas que cada um regulamentava as formas como os navios deviam se aprovisionar? As provisões eram as mesmas?

Para responder aos pontos levantados, foi preciso delimitar regiões, pois seria impossível falar sobre a alimentação de um país e portos em geral. Nesse sentido, pesquisei sobre a alimentação da classe operária da época nos portos mencionados. No caso dos Estados Unidos, a região da Nova Inglaterra para Stonington, e Médio Atlântico para Nova York; para a Inglaterra, as regiões de Liverpool e Londres. Durante essa época, as quatro cidades mencionadas se estabeleceram como grandes centros econômicos, influenciando os modos de obter, preparar e consumir os alimentos.

O levantamento foi feito a partir de pesquisas sobre a vida cotidiana das classes trabalhadoras do século XIX nos Estados Unidos e Europa. No caso do primeiro, existem numerosos trabalhos zooarqueológicos e historiográficos realizados na região da Nova Inglaterra e Médio Atlântico (OLIVER, 1995; BOWEN, 1975; 1990, 1992, 1998; BOWEN e MANNING, 1994; LANDON, 1987, 1993, 1996, 1997; MILLER, 1988; MILNE e CRABTREE, 2001; SCOTT, 1996, 2007; SINGER, 1985; WALSH *et al.*, 1997). Para Inglaterra, podem ser consultados trabalhos sobre o aprovisionamento urbano e sobre a alimentação das classes operárias da época (CAMPANA *et al.*, 2010; MALTBY, 1979; O'CONNOR 1989; 2000; ZEDER, 1991; SPENCER, 2000, 2004; DRUMMOND e WILBRAHAM, 1939; MENNELL 1985; WILSON 1973; BREARS, 1985, 1993; STEAD, 1985, 1993; BLACK, 1985).

Estados Unidos

O começo do século XIX nos Estados Unidos foi um momento de grandes mudanças na alimentação das pessoas. Segundo Spencer (2000), três tendências foram as principais causas disso: as grandes migrações de europeus, a Revolução Industrial e o uso de tecnologia industrial para aprovisionar a população. As consequências desses fenômenos podem ser vistas nos impactos que tiveram sobre as diferentes fases da alimentação (produção/ obtenção, preparação e consumo).

Em grandes cidades como Nova York e outras da região como Boston, a partir de meados do século XVIII, começa uma tendência que continua no XIX e que envolve uma maior regularização e concentração das formas de produzir e obter alimentos agrícolas e de origem animal (LANDON, 1996). Esse momento também significou a mudança de um sistema pré-industrial e predominantemente caracterizado por uma produção caseira e autossuficiente para uma produção comercial, com locais de produção afastados (LANDON, 2008).

Quanto à distribuição, começam a surgir mercados urbanos cada vez mais diversos que vendiam produtos produzidos fora dos limites da cidade (OTTER, 2002; LANDON, 1996). Ao mesmo tempo, também já existiam, na época, pessoas e locais especializadas no comércio da carne: o açougueiro (DEVOE, 1970 [1862]), quem vendia a carne na cidade e os matadouros, regulados por um comitê de açougueiros (DEVOE, 1970 [1862], OTTER, 2012).

Antes das tecnologias de conservação, havia uma limitação e as carnes deviam ser consumidas rapidamente. Processar animais durante a época fria permitia que a carne se mantivesse em estado apropriado para consumo durante mais tempo. Da mesma forma, os cultivos também tinham um padrão estacional (coletavam-se os grãos no outono e se secavam para o inverno). A consequência disso era uma variabilidade estacional na oferta desses produtos. Animais domésticos eram consumidos no outono e início do inverno; já os recursos selvagens, na primavera e verão (MILLER, 1988). O desenvolvimento de novas tecnologias de produção e processamento, o crescimento de estradas, canais e o trem que aconteceram no século XIX transformaram as formas de transporte e venda dos produtos. Essas mudanças também permitiram que a produção de carne não estivesse condicionada ao clima ou estações (LANDON, 2008), e que o consumo de espécies selvagens diminuísse (LANDON, 1996, 1997; REITZ, 1986).

Um dos métodos de conservação de carne foi o *pickling*, que consistia em submergir a carne em salmoura, alumbre, melão e potassa durante três semanas (TOURIGNY, 2017; TRAILL, 1857). No entanto, o método mais popular foi a salga e a salmoura, usada principalmente na carne de porco. Essas técnicas consistiam em colgar as carcaças em um lugar seco e fresco até o seu enrigecimento; em seguida, o animal era esquartejado, sendo retirada primeiro a cabeça, depois as extremidades traseiras, e o restante era dividido em duas metades cortadas ao longo da coluna vertebral, para depois ser dividido em pedaços. Todos os pedaços eram esfregados

com sal e colocados em um barril, também contendo sal, o mais apertado possível; em seguida, esse barril era cheio com uma salmoura forte (HATTORI e KOSTA, 1990 *apud* TOURIGNY, 2017). Embora variações menores no processo existiram, na maioria dos centros de produção de carne seguiram-se os mesmos padrões de açougue, salga e salmoura.

Esse tipo de produto foi muito comum e foi produzido de forma industrializada na América do Norte (BETTS, 2000; GUIRY *et al.*, 2012; NOËL, 2010; ENGLISH, 1990 em TOURIGNY, 2017). Nesse período, esse método ficou cada vez mais padronizado, surgindo, inclusive, regulações para controlar o produto (GUIRY *et al.*, 2012). Dessa forma, os barris de carne de porco continham aproximadamente 200 libras e podiam ser adquiridos inteiros ou em metades. Cada um possuía diferentes qualidades de carne que se baseavam nos tipos e proporção de partes esqueléticas que tinham, a idade, raça e peso do animal quando era morto (TOURIGNY, 2017; GUIRY *et al.*, 2012). Surgem assim diferentes denominações de carne de porco salgada, como *clear* ou *mess, prime* etc. (TRAILL, 1857 em TOURIGNY, 2017). No entanto, as melhores partes do porco se reservaram para o comércio de carne fresca (HATTORI e KOSTA, 1990 em TOURIGNY, 2017). No caso da carne de boi, essa classificação também se observou (*mess beef, prime mess* etc) (TOURIGNY, 2017). É interessante destacar que essas diferenciações foram observadas em minha pesquisa sobre publicidades dos jornais da época, os quais ofereciam produtos para os navios (CRUZ, 2014).

Pode-se dizer que as formas de produção e obtenção de alimentos no século XIX, na região em questão, esteve marcada pelo surgimento de mercados, de novas tecnologias de conservação (SPENCER, 2000), a disponibilidade de produtos durante o ano inteiro (não sazonalidade da alimentação), o afastamento das zonas de produção e consumo, a diferença entre produtores e consumidores, o passo da produção caseira e local para a produção industrial e não local, o surgimento de carnes de diferentes qualidades e a pouca disponibilidade de produtos frescos.

No entanto, essas mudanças que levaram a uma maior disponibilidade e variabilidade de alimentos não significou um acesso igualitário para todas as classes sociais. A primeira metade do século XIX foi marcada por uma maior desigualdade nutricional, onde a classe obreira só teve acesso a alimentos de qualidade inferior à da classe média (SPENCER, 2000). As grandes migrações de pessoas, que resultavam em uma superlotação nas cidades, tiveram como consequência que o

acesso a comidas frescas fosse difícil devido ao fato de as carnes e legumes se deteriorarem por falta de refrigeração, além de o acesso a locais para caçar, pescar ou plantar ser quase impossível. Como resultado, a dieta dos trabalhadores era inadequada em termos nutricionais, carecendo, por exemplo, de legumes e frutas frescas (LEVENSTEIN, 1988; SPENCER, 2000).

Considerando que as carnes apresentavam diferentes tipos de corte que variavam segundo a região, a espécie e se era própria para consumo doméstico ou para vender em mercado (*wholesale* e *retail cuts*) (LANDON, 2008), estando também disponíveis como carne salgada, as formas de preparação e consumo, como consequência dessa variedade, também eram diversas. A respeito da carne salgada de barril, é interessante retomar o trabalho feito por Tourigny (2017). Embora o estudioso investigue o tema na região de Newfoundland (Canadá), ele conseguiu observar, na mesma época, a partir de diferentes documentos, que existiram formas e recomendações específicas para preparar esse tipo de carne. Entre elas, alguns recomendavam primeiro secar ou defumar as partes antes do seu cozimento direto da salmoura (TRAIL, 1857 *apud* TOURIGNY, 2017). Outros recomendavam ferver o porco para tirar o sal (TOURIGNY, 2017).

As formas de preparação da época geralmente envolviam a fervura de partes grandes e gordurosas. As comidas fritas em banha ou manteiga também eram comuns, ao passo que o *stewing*, ou carnes assadas, não foi tão popular na época (LEVENSTEIN, 1988).

A respeito dos produtos de origem vegetal, a batata, o repolho e a maçã foram as mais populares na região de Nova Inglaterra nesse período; em menor medida estavam as ervilhas, feijões, cebolas e nabos (LEVENSTEIN, 1988). Os temperos também não foram muito utilizados (com exceção do sal e a pimenta). As ervas costumavam ser associadas ao uso medicinal, não sendo percebidas como alimento, do que o alho é um exemplo (LEVENSTEIN, 1988). Por outro lado, o açúcar foi muito consumido por todas as classes sociais da época.

Além da disponibilidade de determinados alimentos, o começo de século trouxe novas tecnologias e utensílios especializados para a cozinha que facilitaram o trabalho e possibilitaram novas formas de cocção (SPENCER, 2000, OLIVER, 1995). Uma delas foi o forno de ferro (*cast iron stove*) (SPENCER, 2000), que substituiu a cocção em fogos abertos. Outros utensílios trazidos pelo novo século foram os moedores de carne, o batedor de ovo, as facas especiais, as colheres, entre outros, porém, essas

novas tecnologias não chegaram às classes trabalhadoras (OLIVER, 1995, LEVINGSTON, 1988).

Mais tarde, avançado o século, outras mudanças são observadas. O consumo de porco salgado começa a diminuir como consequência do surgimento do sistema de refrigeração, usado para transportar e conservar as carnes. A carne salgada começa a ser substituída e os trabalhadores, que até então tinham consumido muito poucas quantidades de carne fresca em 1830, passam a consumir duas libras diárias em 1851. Para essa época, o consumo de vegetais também aumentou levemente como consequência dessa nova tecnologia (SPENCER, 2000). Como propõe Kathleen Ann Smallzreid (1956:103), *“refrigeration probably did more to change the flavor of the American meal than any other invention, and in doing so brought health as well as enjoyment to the table.”*

Para a época, a alimentação da classe operária baseava-se no consumo de vegetais, principalmente batatas e repolho, grande consumo de carnes salgadas, melaço, vinagre, açúcar, café, arroz, sal, uvas passas, maçãs (a fruta mais consumida, preparada e consumida de diversas formas), entre outros (OLIVER, 1995, LEVENSTEIN, 1988).

Um ponto ressaltado por alguns autores é que uma das principais características da cozinha americana e que a diferenciou da inglesa era a abundância, sendo a americana mais substancial (LEVENSTEIN, 1988).

Essas mudanças observadas na produção e formas de obtenção e acesso dos alimentos pelas pessoas nas cidades ao longo do século XIX, muito provavelmente, impactaram nas formas de aprovisionar os navios lobeiros. Em primeiro lugar, o aprovisionamento torna-se mais padronizado e controlado. Existem livros e leis que especificam que era obrigação do navio realizar esse fornecimento. Geralmente, os donos compravam as provisões e os capitães eram os encarregados de administrá-las, embora os primeiros pudessem dar instruções aos segundos sobre essa administração. Em qualquer caso, era o navio que estava a cargo desse aprovisionamento e de sua distribuição.

A quantidade e tipos de alimentos que deviam ser colocados no navio também estiveram regulados por leis e atas nos portos de Nova Inglaterra e Médio Atlântico (SALERNO *et al.*, 2017), como pode ser observado numa ata de 1790, vigente durante a época da indústria lobeira:

Every vessel of the united states bound on a voyage across the Atlantic, shall, at the time of leaving the last port from which she sails, have on board, well secured under deck, at least sixty gallons of water, one hundred pounds of salted beef, and one hundred pounds of wholesome ship bread, for every person on board (over and above any stores that the master or passengers may have put on board) and in like proportions for shorter or longer voyages. If any vessel is not so provided, and the crew are put upon short allowance of bread, flesh or water, they can recover an additional day's wages for every day they are so allowed (DANA, 1851, p 179).

Por outro lado, o tipo de alimentos fornecido nos navios concorda com as publicidades de alimentos publicadas nos jornais da época, como o *Whalemen shipping list* (CRUZ, 2014). Como pode ser observado na Tabela 19, as provisões dos navios foram similares em alguns aspectos aos alimentos consumidos pela classe trabalhadora da época, especialmente na relação de produtos conservados.

	Produtos animais	Produtos vegetais	Outros
Porto de origem	- Mariscos, peixe - Carne salgada, porco em barris, carne fresca, banha de porco. - Aves domésticas - Porco: carne salgada, bacon, carne de primeira qualidade, <i>mess pork</i> - Gado: carne salgada - Ovelha - Manteiga	Farinha, batata, repolho, maçã, feijão, cebola, nabos, arroz, uvas passas	Pão, açúcar, melaço, vinagre, café, sal
Provisões para o navio	-carne salgada de porco e de manteiga, queijo	Farinha, arroz, frutas secas, uvas passas <i>cranberries</i> feijão <i>pickles</i>	biscoito, açúcar, chá, café, cacau, melaço, vinagre, bebidas alcoólicas

Tabela 1. Tipos de alimentos comuns nos portos da região estudada e dos navios americanos.

Inglaterra

Similarmente ao caso americano, o século XIX é quando os grandes centros urbanos ingleses começam a receber um considerável fluxo de pessoas, que se mudavam dos pequenos povoados para as cidades (SPENCER, 2004 em TOURIGNY, 2016). Essa migração levou a uma redução na capacidade de produzir ou procurar comida (BROOMFIELD, 2007; SPENCER, 2004), resultando, da mesma forma que no caso americano, em uma consolidação de mercados locais, novas

tecnologias de produção de alimentos e em um “melhoramento” dos animais domésticos (TOURIGNY, 2016), com o fim de aumentar a produção (GORDON, 2015)

Ao passo que, nos séculos XVII e XVIII, as pessoas no campo costumavam criar seus próprios animais, especialmente porcos e aves domésticas (TOURIGNY, 2016) e só recorriam aos mercados para os poucos produtos que não produziam em casa (BROOMFIELD, 2007), nos começos do século XIX, o menor acesso às terras e o aumento da população nas cidades levaram a uma redução na capacidade de cada um criar seus próprios animais para consumo. As cidades são abastecidas pela produção feita no campo (O’CONNOR, 2000), levando à mudança de uma produção familiar e de pequena escala a uma de larga escala de fazendas (GORDON 2015; KIPLE e OMEIAS, 2000), aumentando ainda a comercialização e especialização da produção de carne e produtos secundários (GORDON, 2015), além de favorecer o surgimento dos mercados modernos (SPENCER, 2000).

Pelo fato de esse acesso à terra ter se tornado indireto, foi necessário o surgimento de novas técnicas de conservação das carnes para que o alimento pudesse ser transportado do campo até os centros urbanos. É nesse período que técnicas como secar, defumar, salgar, açucarar e o *pickling*, foram desenvolvidas (BROOMFIELD 2007).

Como aconteceu nas cidades americanas, embora houvesse um aumento na quantidade de produção e tipos de alimentos, também houve um acesso e consumo diferencial a eles, acompanhado e incentivado pelo surgimento e consolidação das classes média e trabalhadora (GORDON, 2015). No caso da primeira, ela ganhou presença, poder e riqueza durante a Revolução Industrial, o que gerou a possibilidade de comprar commodities (OVERTON *et al.*, 2004, GORDON, 2015) e, portanto, o surgimento de mais lojas e mercados especializados. O alimento começou a ser utilizado por essas classes em ascensão como uma forma de expressar diferenças de classe e como uma forma de se afastar das classes trabalhadoras (GORDON, 2015). Por exemplo, o consumo de espécies selvagens foi associado a comidas de luxo e riqueza da classe média, que buscava consumir alimentos similares aos das elites (BURNETT, 1966; GORDON, 2015).

Embora a carne tenha sido um componente importante na dieta inglesa urbana, as classes trabalhadoras não tiveram esse mesmo consumo. A quantidade de carne era pouca, principalmente porco e bacon (GORDON, 2015; BLACK, 1993; SPENCER, 2004), usado em sopas, guisados e caldos como uma forma de adicionar sabor

(GORDON, 2015; SPENCER, 2004). No que diz respeito ao resto da dieta, também foi pouco variada, conformada por pão, batatas, mingau, chá, feijão e ervilhas (SPENCER, 2000).

Esse acesso restringido a que estava submetida a classe trabalhadora levou a formas de preparação que procuravam maximizar o uso dos poucos recursos disponíveis. Isso está evidenciado no surgimento de livros de cozinha para a classe trabalhadora, que explicavam como cozinhar com recursos limitados e priorizaram formas de preparo eficientes e comidas simples (GORDON, 2015). Além dessa limitação, essa classe contou com poucos instrumentos de cozinha básicos, como fogões (SPENCER, 2004, BURNETT, 1966, GORDON, 2015), dificultando ainda mais a preparação de comidas.

Além da baixa qualidade e variedade, os alimentos consumidos pelas classes mais pobres comumente estavam adulterados com produtos ilegais para fazê-las durar mais. Como Spencer (2000) explica, alumínio era adicionado para branquear a farinha para um pão mais branco, ácido sulfúrico e outros produtos nocivos eram colocados no lúpulo, cobre era usado para deixar os *pickles* mais verdes e o café tinha milho misturado (SPENCER, 2000).

Pode-se dizer que, embora o século XIX tenha representado novidades e um acesso a uma variedade e qualidade de produtos melhores e novas tecnologias, a classe trabalhadora não se beneficiou com esses avanços, muito pelo contrário (SPENCER, 2000), a sua dieta tinha pouca carne, era pouco variada e pouco nutritiva. Essa questão é contrastante com o caso das cidades norte-americanas discutidas, onde as condições de vida em cidades como Nova York, eram consideradas como melhores que aquelas na Europa (STOTT, 1990; OTTER, 2002). Pode-se dizer que a alimentação da classe trabalhadora inglesa compartilhou algumas características com a americana, como as formas de obtenção e produção, mas se diferenciou principalmente no acesso a novos alimentos e à qualidade desses.

Da mesma forma que no caso americano, as inovações e mudanças alimentares que surgiram no século XIX também influenciaram a alimentação das viagens marítimas, das lobeiras em particular. Os livros que especificam e explicam leis e regulamentações para o aprovisionamento também são publicados para os navios ingleses e estabelecem que é obrigação dos donos comprar e preparar as provisões para as viagens. A quantidade e tipo de alimentos que devem ser colocados

antes de partir também são controlados, como pode ser observado a partir da tabela publicada no manual de Steel de 1821 (Figura 21).

PROVISION TABLE.

Days of the week.	Bread.	Beer in gallons, or $\frac{1}{2}$ pints of spirits, or pints of wine.	Beef, pieces of 8lbs	Pork, pieces of 4lbs.	Pints of peas.	Pints of oatmeal.	Lbs. of butter.	Lbs. of cheese.	Vinegar.
Sunday	4	4	1	2
Monday	4	4	4	$\frac{1}{2}$	1
Tuesday.....	4	4	1 or 6lbs. of
Wednesday ...	4	4	flour, or $\frac{1}{2}$ lb.	2	4	$\frac{1}{2}$	1
Thursday	4	4	suet, and 1lb.	1	2
Friday.....	4	4	of raisins.	2	4	$\frac{1}{2}$	1
Saturday	4	4	1, or as above

Figura 3. Provisões para os navios ingleses por dia de semana (STEEL, 1821).

Como pode ser observado na Tabela 20, diferentemente do caso americano, as provisões dos navios tiveram um componente maior de carne e maior variedade de alguns produtos em comparação aos alimentos consumidos pela classe trabalhadora da época.

	Produtos animais	Produtos vegetais	Outros
Porto de origem	-Pouca carne, porco e bacon -Queijo, creme e leite (muito pouco)	Batata, repolho, ervilha, feijão	Pão, chá Açúcar (muito pouco)
Provisões para o navio	Carne salgada de porco e boi, queijo	Uva passa, farinha, manteiga, arroz, batatas, inhame, ervilhas	Chá, café, cacau, açúcar, pão, cerveja, vinagre

Tabela 2. Tipos de alimentos comuns nos portos da região estudada e dos navios ingleses.

A heterogeneidade entre os países

Trajectoria, portos de aprovisionamento e alimentação

As informações sobre as trajetórias observadas a partir dos diários pessoais e de bordo (Anexo II) foram escassas. Dos quatro diários de bordo, no caso do Huron, o trajeto de ida e volta até a Antártica estão perdidos. Nos diários pessoais americanos e ingleses, também não foi possível observar a totalidade dos percursos. Isso impediu observar ou discutir tendências para cada país, no entanto, possibilitou notar algumas similitudes com navios da época e com trajetos observados em outras pesquisas.

No caso dos navios americanos, no trajeto de ida, saindo do porto de origem até a Antártica, notou-se que o caminho seguido pelo navio *Aurora* teve duas paradas para aprovisionamento (Figura 22). A primeira nos Açores e Cabo Verde e a segunda nas Malvinas. É interessante observar que as primeiras são mencionadas em várias pesquisas que trabalham com navios baleeiros de Nova Inglaterra que caçavam na região ou nos mares do sul da época (BRITO, 2012; DA COSTA, 2012; GOMES, 2009), o que faz pensar que esse lugar seria rotineiro para os marinheiros americanos. Da mesma forma, as Malvinas são mencionadas por quase todos os navios que se dedicaram à indústria lobeira na região sul do Atlântico, devido a que muitas vezes houve obtenção de peles e óleo nessa região.

A respeito da volta, as escalas até chegar ao porto de origem foram duas, nas Malvinas e no Brasil (Pernambuco). Chama a atenção que, no caso do diário de Ames, depois da Antártica, o navio se dirige para as costas chilenas, passando pela ilha de Santa Marta e Coquimbo.



Figura 4. Trajetória dos navios americanos Aurora (Estados Unidos-Antártica) e Charity (Antártica-Estados Unidos).

Ao mesmo tempo, esses trajetos tiveram durações diferentes. Do período total da viagem, a grande maioria era passada no mar. No entanto, pelo advertido a partir dos diários de bordo, a duração do tempo no mar nem sempre dependia da distância entre o lugar de saída e o de chegada, como se observa no caso do Aurora, que passou 83 dias no mar desde as Malvinas até Antártica (Tabela 21). Isso poderia estar relacionado ao conhecimento do lugar e a localização de portos para parar, ou das condições do clima, o que, às vezes, dificultava a aproximação aos locais para ancorar o navio.

Outro fator que alongava o tempo da viagem dos lobeiros eram os momentos de caça, em alguns casos chegando a durar mais de um mês (Tabela 21). Isso, no entanto, não significa que durante todo esse tempo os navios ficaram ancorados no mesmo local, mas sim que eles se movimentaram entre diferentes ilhas. Muitas vezes, e especialmente nas Malvinas, a caça era levada a cabo junto ao aprovisionamento de água e alimentos, como foi observado no *Charity* e o *Huron*, que ficaram mais de quatro meses durante o inverno nessas ilhas e depois voltaram para as Shetland (Tabela 21). Por último, o momento menos prolongado foi durante as paradas exclusivamente para aprovisionamento, onde o navio geralmente ficava menos de duas semanas.

Aurora	Mar	Aprov.	Mar	Aprov. e talvez caça	Mar	Caça	Tempo total
Nº de dias	24	8	83	9	83	59	266

Charity	Caça	Mar	Aprov/Estadia	Mar	Caça	Mar	Aprov	Mar	Aprov	Mar	Tempo total
Nº de dias	2	8	195	9	86	22	23	33	5	30	413

Huron	Caça	Mar	Aprov/estadia	Mar	Caça	Mar	Aprov	Mar	Tempo total
Nº de dias	43	9	180	9	120	8	43	10	422

Tabela 3. Tempo de cada trajeto nos navios americanos.

No caso dos navios ingleses, na partida do porto de origem até a Antártica, observou-se que as rotas foram similares, mas os pontos de parada podiam variar (Figura 23). O *Cora* parece ter feito uma parada de aprovisionamento desde o porto de saída até as Shetland; o *Robert* partiu desde Liverpool e só fez uma parada nas Malvinas. Infelizmente, em nenhum dos documentos foi possível reconstruir o trajeto de retorno da Antártica.



Figura 5. Trajetória dos navios ingleses Cora e Robert (Inglaterra-Antártica).

Quanto à dimensão temporal dessas viagens, observei que a maior quantidade de tempo foi passada no mar, seguido do tempo nos territórios de caça antárticos (Tabela 22). Uma diferença importante a respeito do caso dos navios americanos é o pouco tempo e locais de aprovisionamento, sendo de apenas um dia nos dois navios.

Cora	Mar	Aprov.	Caça	Tempo total da viagem
Nº de dias	67	1	22	90

Robert	Mar	Aprov	Mar	Caça	Total da viagem
Nº de dias	94	1	16	21	132

Tabela 4. Tempo de cada trajeto nos navios ingleses.

As trajetórias nos navios americanos e ingleses parece ter tido alguns pontos em comum e outros diferenciais. Ao passo que alguns portos foram usados pelos dois países (Cabo Verde e Malvinas), no caso dos americanos se observa uma variedade e um tempo de aprovisionamento maior (Tabela 23). No entanto, se deve ter em consideração que nos navios ingleses não foi possível observar os pontos de aprovisionamento feitos nos trajetos de volta à Inglaterra. Nesse sentido, como outras pesquisas vêm demonstrando (HEADLAND, 1989; SALERNO *et al.*, 2018), existem possibilidades de a costa Patagônica também ter sido ponto de aprovisionamento e caça de navios ingleses.

USA	Inglaterra
Açores	-
Cabo verde	
Malvinas	
Brasil	-
Argentina (Patagônia)	-
Chile (ilha Santa Marta, Coquimbo)	-

Tabela 5. portos de aprovisionamento observados nos documentos.

É importante, ainda, refletir sobre os locais de aprovisionamento: se cada um poderia ter ofertado diferentes tipos de provisões, se o aprovisionamento nesses portos estava estandardizado e apresentava uma oferta controlada e se os tipos de alimentos ofertados eram parecidos aos de saída.

Açores: eram portos com uma infraestrutura consolidada para atender às demandas dos navios da época, especialmente os baleeiros. Os alimentos obtidos, segundo o

diário de bordo do *Aurora*, eram água, batatas, cebolas, produtos culinários de boa qualidade e bom preço.

Cabo Verde: da mesma forma que o anterior, era um porto estandardizado e com infraestrutura para navios (BRITO, 2012; DA COSTA, 2012; GOMES, 2009). Os navios ingleses paravam ali e geralmente se abasteciam com tabaco, inhame, água e sal para as peles

Malvinas: o lugar mais utilizado e mencionado nos documentos tanto americanos com ingleses. À diferença dos outros, não existia nenhuma cidade ou porto nessas ilhas. Logo, o aprovisionamento era feito de forma expeditiva e os produtos geralmente eram diferentes dos obtidos em outros portos de aprovisionamento.

Geralmente os navios americanos enviavam botes com grupos de marinheiros para buscar provisões que eram comumente água, ovos de pinguim, ganso, coelho, pato, raposas, porcos pequenos, mexilhão e peixes (*Aurora* e *Huron*).

No caso dos navios ingleses, como o *Robert*, observa-se a mesma estratégia e produtos similares (coelhos e gansos).

Brasil: a única menção foi feita nos diários de bordo do *Charity* — embora em outros documentos não analisados nesta pesquisa existam menções a portos brasileiros como Rio de Janeiro. Foi mencionado, nesse diário de bordo, o porto de Pernambuco, possivelmente em alguma cidade portuária. No entanto, não foram observadas menções aos produtos obtidos nesse local.

Argentina (Patagônia): da mesma forma que no porto anterior, não foram notadas alusões aos produtos obtidos; possivelmente seriam parecidos aos encontrados nas Malvinas. Também a forma de obtenção seria mais expeditiva, mediante botes.

Chile: os portos chilenos são observados em outros diários de lobeiros. Eles geralmente têm uma boa infraestrutura para os navios, como observado no diário de *Ames*. Carnes, frutas e legumes frescos — no caso de *Ames*, nabos e bagas — estão entre os produtos mais comuns.

Tipo de navio e a alimentação

Um ponto também importante a ser observado diz respeito aos navios utilizados na indústria lobeira, que não eram sempre os mesmos tipos, com diferentes denominações. A partir das listas de navios analisadas (Anexos I e III), observou-se que alguns tipos de embarcações foram utilizados mais que outros nas empresas lobeiras americanas e inglesas (Figura 24).

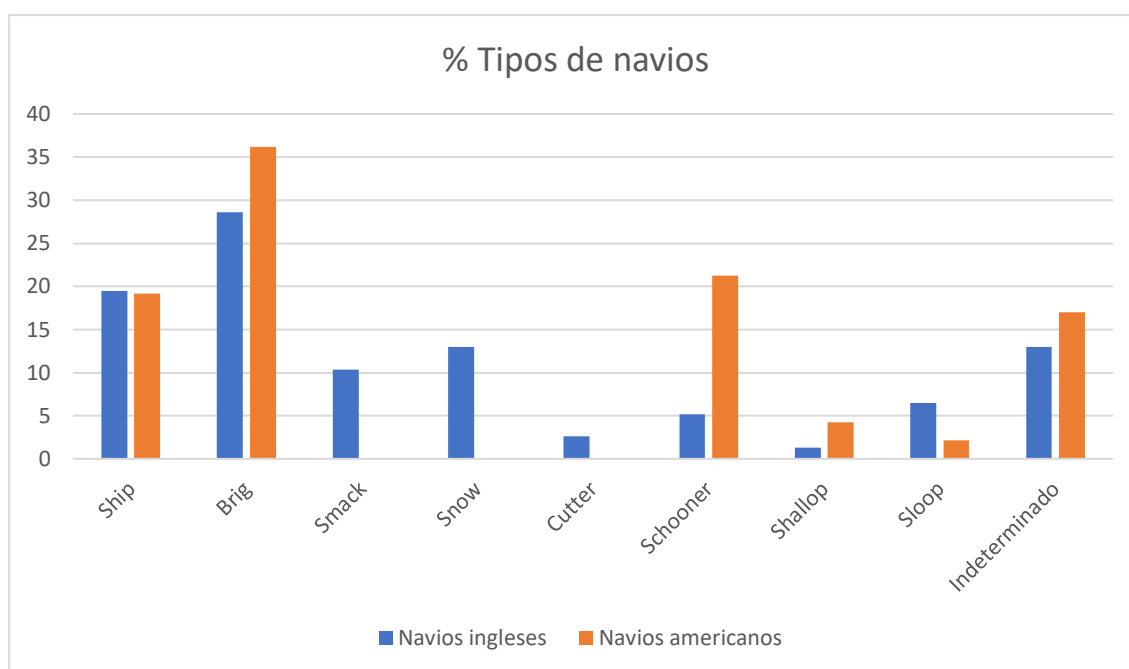


Figura 6. Proporção de tipo de embarcações usadas na indústria lobeira americana e inglesa.

Observando a Figura 24, é possível notar que a tendência nos dois países foi similar enquanto aos navios mais usados; os *ship* e *brig* (Figura 24). A única diferença importante foi o maior uso de *schooners* por parte dos lobeiros americanos e o uso de *smack*, *snow* e *cutter* por ingleses.

Para poder entender o que essas diferenças e similitudes significam, é importante detalhar o que cada embarcação implicou em termos de capacidade, tonelagem, quantidade de pessoas e tamanho.

-*Ship*: embora seja o nome que geralmente é usado para embarcações em geral, podendo incluir aquelas usadas para navegar nos oceanos (FALCONER, 1769), *ship* também indica um tipo de embarcação de maior tamanho, com um peso médio de 300 toneladas. Apresenta três mastros com velas quadradas (DANA, 1851,

FALCONER, 1769) e pode transportar até 36 pessoas e quatro botes. Permanece longe do porto de origem até três ou quatro anos (NEW BEDFORD WHALING MUSEUM, 2018) (Figura 25);



Figura 7. Desenho de um navio (DANA, 1851).

-*Brig*: era menor que o *ship*. Apresenta dois mastros com velas quadradas (DANA, 1851, FALCONER, 1769). Podia carregar dois botes e transportar 22 pessoas (NEW BEDFORD WHALING MUSEUM, 2018) (Figura 26);



Figura 8. Desenho de um brig (DANA, 1851).

-*Snow*: é uma espécie de *brig* (DANA, 1851), possui dois mastros e é o maior dos navios dessas características usados pelos europeus (FALCONER, 1769);

-*Schooner*: era um navio pequeno, com dois mastros de mais ou menos 100 toneladas. Podia levar um máximo de 20 pessoas e se destinava a viagens curtas, de menos de um ano (NEW BEDFORD WHALING MUSEUM, 2018) (Figura 27);



Figura 9. Desenho de um schooner (DANA, 1851).

-*Shallop*: embarcação comprida, com dois mastros. Geralmente preparada (*rigged*) como um *schooner* (FALCONER, 1769);

-*Sloop*: é a menor das embarcações, com um mastro, menos de 100 toneladas e um comprimento de 18 metros aproximadamente. Podia transportar de 12 a 15 pessoas e dois botes. Na indústria baleeira, eles eram usados para viagens curtas e estavam equipados com *tryworks* a bordo, portanto podiam ser levadas a cabo tarefas produtivas (NEW BEDFORD WHALING MUSEUM, 2018) (Figura 28);



Figura 10. Desenho de um sloop (DANA, 1851).

-*Smack*: é um navio pequeno, comumente provisionado (*rigged*) como um *sloop*. Usado na costa ou no mercado pesqueiros, ou como acompanhante de navios maiores (FALCONER, 1769);

-*Cutter*. é uma espécie de *sloop* muito usado na Inglaterra. Tem um mastro e é preparado (*rigged*) como um *sloop* (FALCONER, 1769).

A partir das descrições apresentadas, pode-se observar que, embora houvesse diferentes denominações, muitas delas compartilham características e, em alguns casos, só se diferenciam por serem mais frequentes em um país que em outro (como o caso do *snow*, que era usado nos navios europeus). Assim, para poder entender melhor as diferenças entre países, organizei os navios em três categorias: Navios grandes, autônomos e para viagens longas (*ships, brigs e snow*); navios medianos semiautônomos para viagens longas (*schooner, shallop*); e embarcações pequenas para viagens curtas e perto da terra (*sloop, smack e cutter*) (Figura 29).

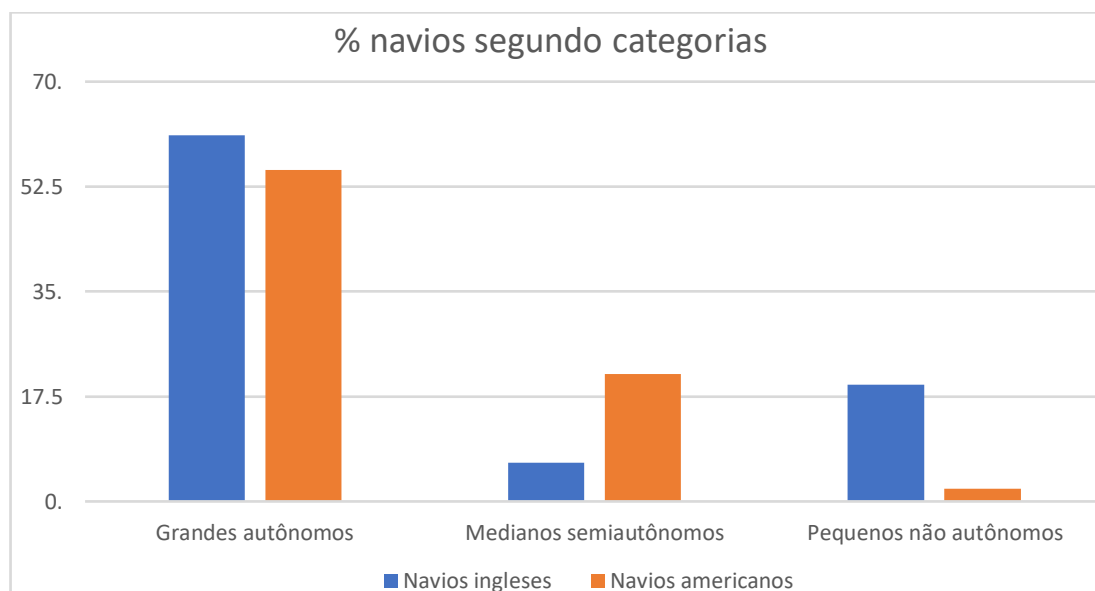


Figura 11. Proporção de navios segundo categorias.

A Figura 29 permite confirmar o que Pearson (2018) e alguns documentos mostram. Geralmente, cada viagem lobeira consistia de três tipos de embarcações diferentes. Um navio principal, que levava a toda a tripulação e que ficava longe da costa; um navio mediano, que navegava entre as ilhas buscando lobos, transportando as peles e o óleo e levando provisões aos acampamentos; e um bote, comumente chamado de *whaleboat*, que era usado pelos operários para chegar aos locais de caça.

The seal fishery of the south is generally conducted in strongly built vessels of about three hundred or four hundred tons burden, which

have generally six boats each, like those for whale fishing, and one cutter-rigged vessel about forty tons, called a shallop, usually taken out in pieces and put together when the ship reaches the scene of action. The crew consist of about four and twenty hands. Upon arriving at its destination, the vessel is usually moored in some secure harbor and partially unrigged (...). The shallop is then put together, rigged and afterwards manned by a part of the crew, who sail about the neighboring shores to collect the blubber from the men who are occupied in the boats, killing and flencing the seals and rafting the blubber from the beach (NUNN, 1850 p 20).

Considerando que, muitas vezes, os *shallops*, *sloops* etc, viajavam com os navios maiores desde o porto de saída, mas, muitas vezes, sendo levados desarmados e construídos uma vez que se chegava nas Shetland, faz sentido a grande diferença entre as categorias mencionadas. Nesse sentido, não se observaram grandes diferenças entre os dois países quanto ao uso de diferentes navios. Isso possivelmente é devido às características e necessidades específicas desse tipo de indústria. No entanto, entender que existiram vários tipos de embarcações é importante, pois, como observado nos documentos analisados (Tabela 24), as dinâmicas de cada um eram diferentes.

Tipo de navio	Pais	Casos analisados
Grandes autônomos (<i>ship, brig, snow</i>)	Americano	-Esther (ship) -Huron (ship) -Charles Adams (ship) -Gleaner (brig) -Aurora (brig) -Charity (Brig) -Herisilia(brig) -Frederick (brig)
	Inglês	-Cora (brig) -Roberto (brig)
Medianos semiautônomos (<i>schooner, shallop</i>)	Americano	-Courier (schooner) -Express (Schooner) -Free Gift (Schooner)
Pequenos não autônomos (<i>sloop, smack, cutter</i>)	Americano	-Hero (sloop) -James Monroe (sloop)
	Inglês	Prince of Wales (cutter)

Tabela 6. Tipos de embarcações observadas nos documentos.

Se voltamos à alimentação, os tamanhos e características do navio poderiam influenciar seu desenvolvimento de três formas: o tempo de autonomia sem

necessidade de se aprovisionar, a quantidade de pessoas e alimentos necessária, os espaços para a preparação e consumo de alimentos.

A respeito da primeira, as viagens realizadas tiveram diferentes durações, havendo também variação no tempo de aprovisionamento. No caso dos fornecimentos em portos de origem, como Açores ou Malvinas, estiveram mais planejados e, geralmente, não havia diferença no tempo ao mar entre cada um (Anexo II). Já os aprovisionamentos realizados de forma expeditiva ao longo da viagem, se davam de acordo com a ocasião. Nesse sentido, não foi possível observar uma tendência na necessidade de aprovisionamento dos navios, se de maneira frequente ou não, ou, ainda, de acordo com o seu tamanho. Por outro lado, foi possível observar que todos os navios apresentaram uma setorização similar dos seus espaços internos, com um local específico para a cozinha e outros para o consumo de alimentos. Logo, é possível dizer que embora houvesse uma variação no número de tripulantes dos navios, o modo de preparar o alimento teria sido similar.

Locais de acampamento e alimentação

A partir dos diários pessoais e de bordo (Anexo II), foi possível observar alguns pontos das Ilhas Shetland do Sul que foram mencionados. É importante esclarecer que esses locais tinham diferentes tipos de estadias, variando entre navios ancorados, que lançam os botes menores, ou pontos de onde os botes saíam para obter as peles e óleo. Na Figura 30, foram colocadas as menções a esses diferentes pontos, independentemente do tempo e tipo de estadia. Essas questões serão discutidas a partir das estratégias de caça, nas próximas seções.



Figura 12. Pontos de parada mencionados nos documentos.

O mapa anterior permite-nos algumas observações interessantes. Em primeiro lugar, a maior parte dos navios, tanto ingleses quanto americanos, estiveram concentrados nas mesmas ilhas, principalmente a Livingston, Greenwich, Rei Jorge, Rugged e Deception. Coincidem, inclusive, alguns pontos referentes aos navios americanos e ingleses, como demonstram relatos nos documentos de encontros entre embarcações das duas nacionalidades. No entanto, no caso dos americanos, houve uma expansão e variedade maior enquanto aos locais visitados, chegando, até mesmo, a ilhas mais afastadas, como Low e Elefante. Outra diferença interessante pode ser observada na Ilha Livingston, onde estiveram presentes os dois países; os americanos estiveram tanto na parte sul quanto no norte da ilha; por outro lado, os ingleses se concentraram na praia norte. Essa coincidência na praia norte consta no diário de bordo do Huron, onde se relata um episódio de enfrentamento com lobeiros ingleses.

Os diferentes locais visitados pelos navios são espaços com praias livres de gelo e com colônias de mamíferos marinhos. A partir do observado nos documentos, os tipos de alimentação levados a cabo em cada uma dependeriam mais do tempo de estadia, quantidade de pessoas, tipo de navio e objetivo da viagem, ou seja, mais das estratégias de caça que do local em si.

Estratégias de caça e alimentação

A partir dos diários de bordo — e deles de modo especial —, foi possível observar que as diferenças nas estratégias de caça estiveram vinculadas aos tipos de desembarque, tempo nas praias e recurso explorado (Tabela 25 e 26).

Navios americanos					
Local	Entre poucas Hs e 2 dias	Entre 3 e 15 dias	Entre 16 dias e um mês	Não especificado	Tipo de recurso explorado
Elephant island (C. Valentine)		2			Peles
Greenwich (Yankee H.)	1-4	3		1-6	Peles e Óleo
Greenwich (North B.)				1	Peles
King George (Potter's C.)				1	Peles
Low I.	3				Peles
Livingston (Shirreff C.)	1				Peles
Livingston (Blithe B.)	1			1	Peles
Livingston (South beach)		1	1		Peles e Óleo
Livingston (Johnsons B.)	1				Óleo
President I	1				Peles

Tabela 7. Estratégias de caça dos navios americanos. ¹

A Tabela 25 mostra que o tempo de estadia nas ilhas variava segundo a estratégia e o tipo de recurso explorado. No caso das peles de lobo marinho, geralmente se enviavam botes pequenos até as costas onde esses animais eram procurados. Essas partidas de caça podiam durar uns poucos dias; em alguns casos, ou os botes eram deixados e o navio continuava suas tarefas de exploração, ou o navio ficava ancorado em um determinado lugar. Muitas vezes, quando isso acontecia, os botes que eram enviados a locais mais afastados do navio principal ficavam mais dias na região caçando, contando com visitas do *shallop* para levar provisões e receber as peles, produto das caças. Esta última modalidade foi quase inexistente nos casos analisados, provavelmente devido ao fato de que as praias das ilhas se encontraram cheias de animais e o tempo de exploração era mais proveitoso. Logo, a primeira estratégia parece ter sido a mais utilizada.

¹ A tabela foi feita me baseando no trabalho apresentado por Salerno e Cruz, 2019.

No caso da exploração de óleo de elefante, a lógica era diferente: os *trypots*, ou *tryworks*² utilizados para processar o material eram colocados nas praias próximas do navio principal, e as partidas de caça partiam nos botes pequenos para buscar os recursos. Esses botes eram levados posteriormente onde se encontravam os *trypots* para serem processados. É interessante conhecer esses processos, pois permite diferenciar os tipos de sítios para cada estratégia:

- Poucos dias ou horas para aproveitar a caçar lobos;
- Vários dias para caçar/processar lobos;
- Vários dias para processamento de óleo de elefante (uso de *trypots*);
- Poucos dias para obtenção de elefantes;
- Vários dias para obtenção de elefantes.

Essas estratégias condizem com as observadas por outros autores que estudaram documentos da região e de outros locais antárticos (SMITH, 2002; PEARSON, 2018):

- 1 - As pessoas (geralmente cinco a 10) desciam em um bote carregado de alguns alimentos e materiais, e ficavam dias ou semanas no local, caçando e, algumas vezes, processando as peles para depois serem recolhidas pelo navio;
- 2 - Grupos que desciam poucos dias sem muitas provisões e usavam os mesmos botes como refúgio. Às vezes, além de caçar, processavam as peles ou o óleo no local;
- 3 - Operários que desciam nos botes apenas durante o dia e voltavam ao navio, sem necessidade de ficar na praia e acampar.

Sobre os navios ingleses, o nível de detalhes das estratégias de caça, tempos, quantidade de pessoas desembarcadas etc. foi menor. Não houve menções de acampamentos de mais de uns poucos dias, embora os desembarques tenham sido tão correntes que não foi possível saber o tempo em terra, podendo corresponder a estadias mais prolongadas (Tabela 26).

² Painéis de aço de tamanho grande. Utilizadas para a produção de óleo.

Navios ingleses			
Local	Entre poucas Hs e 2 dias	Não especificado	Tipo de recurso explorado
Greenwich (Yankee H.)		s/m	pele
King George (Potter's C.)	1		Pele
Livingston (Shirreff C.)	1	s/m	Pele
Livingston (Blithe B.)		1	Pele
Livingston (Johnsons B.)		s/m	Pele
Robert I (Clothier H.)		2	Pele
Deception I. (Wood h.)		4	Pele e óleo
Rugged I. (New Plymouth)		s/m	Pele

Tabela 8. Estratégias de caça dos navios ingleses.

Considerando a tabela e as menções observadas nos diários de bordo, pode-se dizer que os recursos explorados consistiram majoritariamente em peles de lobos, mas também houve a extração de óleo de elefante. Também se observou que os navios procuravam locais reparados onde parar e enviavam os botes e *shallops* em busca dos recursos. Ao mesmo tempo, nas costas próximas ao navio ancorado, era feito o processo de extração de óleo. Assim como acontecia com os navios americanos, para extrair as peles de lobo os botes pequenos eram enviados até as costas próximas de onde estava a embarcação principal.

As estratégias observadas no caso americano e inglês permitem considerar que os tipos de alimentos levados, quantidade, preparação etc. poderiam ter sido diferentes segundo essas características.

No caso dos acampamentos de mais tempo, foi observada a menção a provisões enviadas do navio, e, nos acampamentos mais afastados, observou-se que os *shallops* levaram alimentos quando ali recolhiam as peles obtidas.

Quando os episódios de caça se davam em poucas horas ou um dia, não foi observada menção ao transporte de comida (Tabela 27).

	Próximo a embarcação principal	Aprovisionamento prévio	Aprovisionamento esporádico
-Poucos dias para aproveitar as peles de lobos	não	Sim	Não
-Vários dias	Não	Sim	Sim
-Processamento de óleo de elefante	Sim	Sim	Sim
-Obtenção dos elefantes	Não	Sim	Sim

Tabela 9. Aprovisionamento dos diferentes acampamentos.

Não se observaram grandes diferenças nas estratégias de caça entre navios americanos e ingleses. Os tipos de acampamentos seriam similares, bem como a sua logística. Nesse sentido, a alimentação e formas de prover os diferentes grupos não teria sido muito diferente.

Foi notado, ainda, que, em todos os tipos de acampamentos, houve um suporte logístico: os *shallops* transportavam alimentos aos grupos acampados. Ao mesmo tempo, todos os grupos eram fornecidos de alimentos antes de sair, no entanto, no caso dos acampamentos próximos do navio principal, poderiam ter sido melhor provisionados durante o tempo que durava o acampamento devido a essa proximidade.

Nesse sentido, é possível sugerir que os acampamentos mais afastados, e que duravam mais tempo, seriam os mais propensos a ter de recorrer a alimentos locais, ao passo que os mais próximos ao navio, ou de poucas horas, teriam mais dependência de alimentos levados pela embarcação principal.

A diversidade específica e a alimentação nos navios

A nacionalidade da tripulação e a alimentação

Embora os navios estudados partissem de portos americanos ou ingleses, as pessoas que formaram sua tripulação não eram necessariamente dessas nacionalidades. Como Maddison (2014) explica, a “*fur rush*” de 1915-1820 aconteceu num momento de desemprego massivo na Inglaterra e nos Estados Unidos, o que fez dela uma fonte de trabalho principalmente para aqueles setores da população que tinham menos oportunidades no mundo laboral, como jovens, afro-americanos recém libertos e pessoas de origem indígena. Como outros mercados marinhos da época, a

indústria lobeira foi uma atividade que empregou pessoas de diferentes países e grupos dentro de cada região.

No caso dos navios americanos, as análises principalmente das listas de tripulação permitiram observar duas questões: a presença de pessoas de outros países e a presença de marinheiros afro-americanos. O restante dos documentos não ofereceu informação a esse respeito, assim como também não informou sobre a possibilidade de que pessoas fossem contratadas durante a viagem. No entanto, é importante mencionar que existem diversos trabalhos (BRITO, 2012; DA COSTA, 2012; GOMES, 2009) que estudaram a presença de marinheiros açorianos e do Cabo Verde nos navios baleeiros no período de 1807-1925. Porém, isso não foi observado nos documentos analisados para esta pesquisa.

A partir das listas de tripulação (Anexo III) notei uma questão digna de registro: além da presença de pessoas de outros países, observa-se a presença de pessoas de regiões diferentes de um mesmo país, o que sugere uma forma de relação diferente com a viagem lobeira. Assim, considerei diferentes categorias que abarcariam as origens dos lobeiros (Tabela 28):

- Locais: as pessoas nascidas e/ou residentes da mesma cidade desde onde o navio parte;
- Semi local: nascido e/ou residente em alguma outra cidade da região de onde o navio parte;
- Estrangeiro: nascido em outro país e residente em outro país;
- Semi estrangeiro: nascido em outro país e residente na região de onde o navio parte.

	Charles Adams (Stonington)	Courier (Stonington)	Gleaner (New Bedford)
Local	7	6	6
Semilocal	15	6	8
Estrangeiro	2	-	
Semi estrangeiro	-	-	2
N/A	1	-	-

Tabela 10. Origem da tripulação dos navios americanos.

Como pode ser observado, os marinheiros, quase sempre, eram da região ou do porto de saída dos navios, salvo casos de pessoas estrangeiras. Dentre essas

peças, quantas eram afro-americanas? Para poder examinar essa questão com maior profundidade, considerei o trabalho feito por Martha Putney (1987), que realizou um estudo a partir das listas de tripulação da região a fim de examinar a presença de marinheiros afrodescendentes. Para tanto, a estudiosa aponta algumas palavras utilizadas para identificar esses marinheiros nas listas de tripulação: *african, colored black, yellow/wolly* e *brown*. Em alguns casos, era utilizada a expressão *no proofs*, que consistia principalmente em pessoas estrangeiras ou afro-americanas que eram cozinheiros ou stewards nos navios (PUTNEY, 1987). Compreendendo que outras palavras eram utilizadas nas listas, e a partir de análises de centenas de listas de tripulação, Putney (1987) estabeleceu três categorias para organizar as tripulações, considerando só a primeira categoria como marinheiros afrodescendentes:

- 1 - Descritos como afrodescendentes;
- 2 - Descrições que poderia ser de afrodescendentes (*dark complexión, black, curly*);
- 3 - Sem menção.

Essas mesmas categorias foram retomadas para abordar meus documentos. Dessa forma, busquei relacionar a origem ou nacionalidade com a presença de marinheiros afrodescendentes para discutir se existiu uma relação. Observei que a maioria das tripulações estudadas era possivelmente branca. No entanto, a maior parte dos marinheiros afrodescendentes eram americanos. Isso concorda com o observado por Putney, que identificou, a partir de seu estudo no período 1903-1840, que a maioria dos marinheiros negros eram americanos e majoritariamente da região (PUTNEY, 1987).

No caso dos navios ingleses, existiram poucas informações em relação à nacionalidade ou origem das pessoas que fizeram parte da tripulação. As poucas menções a pessoas estrangeiras foram notadas no diário de Goodridge, que integrou a tripulação do navio Prince of Wales. Nessa embarcação, quase a metade da tripulação era composta por pessoas estrangeiras, mais especificamente da Itália, Alemanha e Estados Unidos. Não foram encontradas menções a marinheiros negros.

Considerando as análises dos documentos, pode-se notar que a questão da nacionalidade não parece ter tido alguma inferência nas formas de obter e preparar os alimentos das viagens lobeiras inglesas ou americanas. No entanto, é provável que tenha influenciado as formas como as pessoas entenderam e se relacionaram com os

alimentos na viagem. Essa questão será retomada durante a discussão das experiências alimentares.

A idade da tripulação e a alimentação

Como vários documentos mencionam, a vida no mar começava geralmente a uma idade tenra.

FIFTEEN is, perhaps, the best age for a boy to enter the Service; he then goes fresh from school, the change is pleasant, and he cares little for all the rough discomforts of a Midshipman's berth(...) folder, his tastes will be more formed, he will look with disgust, after having mixed with the world, upon the work he may be called upon to do and all he must undergo, and not fall so readily into the habits of discipline (PARISH, 1857 p. 1).

No caso dos navios americanos, foi possível obter informação detalhada a partir das listas de tripulação (Anexo III). Como se pode apreciar na Figura 31, a maior parte das pessoas estava dentro da faixa de 15 a 30.

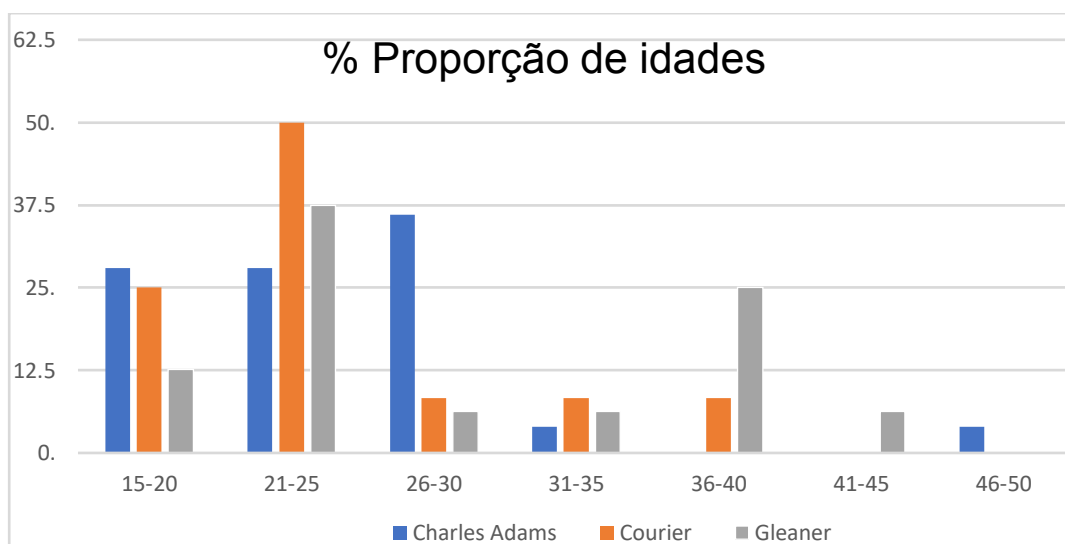


Figura 13. Proporção de idades nos navios americanos.

As referências a idade foram escassas nos relatos dos navios ingleses e, portanto, difícil chegar ao nível de informação alcançado para os navios americanos. Em alguns casos, foi notada a menção a pessoas de uma idade menor que o restante, como também de pessoas velhas.

Nas análises dos diários de bordo, pessoais e manuais, não foram observadas diferenças nas fases alimentares dependendo da idade. Nos navios, todos consumiam a mesma comida. Também não foram encontradas, quando os relatos tratavam de acampamentos, menções a diferenças da alimentação relacionadas à idade.

Cargo e alimentação

A partir das análises dos manuais, listas de tripulação e diários, foi possível observar que os cargos foram similares nos navios americanos e ingleses, evidenciando uma estrutura hierárquica e organizada, com funções específicas (Tabela 29). Ela parece ter tido como resultado uma diferença em como cada cargo se relacionou com a alimentação. Os manuais de marinheiros aportaram informação importante para entender essas relações.

Navios americanos	Navios ingleses
Master, steward, sail master, foremast hands, officer, cook, armorer, cooper, seamen, carpenter, boatswain, boatsteerer, doctor ³	Master, mate, first mate, carpenter, little boy, seamen, boys, sealing party, Cooper, steersman

Tabela 11. Cargos mencionados nos documentos.

- Capitão (*master*): era o cargo mais alto, quem comandava o navio e tudo que se relaciona à navegação, à carga, às viagens, à tripulação etc. (BUTTS, 1848; FALCONER, 1769). Ele estava obrigado, tanto nos Estados Unidos como na Inglaterra, a fazer um acordo escrito e assinado com a tripulação, onde estava especificado o salário e o tipo de viagem (BUTTS, 1848; PARISH, 1857). Nos Estados Unidos, também era responsabilidade do capitão prover na alfândega uma lista da tripulação especificando nomes, local de nascimento, residência e uma descrição das pessoas (BUTTS, 1848);

A respeito da navegação, para sair do porto e voltar, é o capitão quem tem o controle completo e se encarrega pessoalmente de tudo. Ele também tem o absoluto governo sobre a disciplina e a autoridade para punir ou usar a força sobre um membro da tripulação (DANA, 1851). Porém, os trabalhos cotidianos levados a cabo no navio

³ O termo doutor é um pouco ambíguo e não necessariamente evidencia a presença de um médico. Muitas vezes, era utilizado pelos marinheiros como um apelido para se referir aos cozinheiros (OLIVER, 1995).

não são controlados pessoalmente por ele. Geralmente, o capitão passa as instruções ao *chief mate*, ou primeiro oficial, que é o encarregado que garante a execução de suas ordens (BUTTS, 1848).

Geralmente o capitão tinha autoridade para regular os horários de refeições, além da distribuição e quantidade de comida e álcool para cada tripulante. Em casos pontuais, ele podia declarar um racionamento da comida e água (BUTTS, 1848). Em relação ao aprovisionamento inicial do navio, houve variação dependendo dos portos e dos donos do navio. Em alguns casos, era o capitão o encarregado, mas em outros, os donos do navio colocavam todo o necessário e davam instruções ao capitão sobre a forma de administrar as provisões. Nos portos de aprovisionamento, o capitão tinha a autoridade de prover o navio com o necessário para a segurança da embarcação durante a travessia do mar (BUTTS, 1848).

O único momento das viagens americanas ou inglesas onde o capitão não estava no comando era quando o navio era levado para longe do porto; nesses momentos, um piloto subia a bordo para levar a cabo essa tarefa, sendo ele também quem dava as ordens. Uma vez que o piloto desembarcava, o comando voltava para o capitão (DANA, 1851; STEEL, 1821);

- Primeiro oficial (*First Mate, Chief Mate ou mate*): o segundo, na ordem hierárquica, depois do capitão. Ele podia assumir o cargo do comandante em caso de algum impedimento (DANA, 1851). Também era responsável por fazer o diário de bordo, mas com a supervisão — exames e correções — do capitão (BUTTS, 1848; DANA, 1851). Geralmente, as tripulações dos navios americanos estavam divididas em dois turnos (*watches*), a de *larboard* e *starboard*⁴; a primeira comandada pelo primeiro oficial, e a segunda, pelo segundo oficial (BUTTS, 1848; DANA, 1851).

O primeiro oficial também estava encarregado das tarefas relacionados à administração, cuidado e organização do navio e da tripulação. Ele era o responsável do registro, nos diários de bordo, de todos os barris ou *casks* que eram abertos. O primeiro oficial também calculava as quantidades de ração para cada pessoa, segundo o ordenado pelo capitão (BUTTS, 1848).

⁴ Embora esses termos referem a partes do navio, nos manuais de marinheiros essas palavras também eram usadas para se referir aos dois turnos de operários. Possivelmente essa denominação estava vinculada a que os dois grupos ocupavam diferentes espaços dentro do navio.

No dia a dia, o primeiro oficial era o único que aparece no comando (BUTTS, 1848; DANA, 1851). Geralmente a quantidade de oficiais por navio era proporcional ao seu tamanho. Por exemplo, um navio mercante pequeno costumaria ter um oficial; já um intermediário teria mais ou menos, sempre dependendo do tamanho e do serviço para o qual o navio estava empregado (FALCONER, 1769);

- Segundo e terceiro oficial (*Second and third mate*): seguindo em ordem de hierarquia, estavam os segundos e terceiros oficiais. As tarefas do primeiro eram comandar o turno de *stardboard* quando o comandante não estava no *deck*, e guiar a tripulação no trabalho (DANA, 1851). Enquanto ele estava no comando, suas tarefas eram as de um oficial de guarda, ou seja, estar atento ao timão, ver o clima, olhar o horizonte, avisar ao comandante sobre qualquer evento importante, controlar os ventos e outras informações da navegação (DANA, 1851). Nos afazeres do dia a dia, o segundo oficial trabalhava com as mãos, devendo realizar as tarefas mais difíceis ou ensinar aos outros como fazê-las (BUTTS, 1848). Ele era ainda o responsável por abrir, medir e pesar os barris; era também o encarregado da bodega (*hold*), da carga do *lower deck* e da guarda das provisões de água, pão e carne do navio (BUTTS, 1848; DANA, 1851; PARISH, 1857);

- Oficiais: embora nos navios lobeiros não tenha sido observada a presença de terceiros e quartos oficiais, nos manuais existem instruções específicas para esses cargos em relação à alimentação. Talvez no caso dos lobeiros, muitas dessas funções eram repartidas entre os primeiros e segundos oficiais. Algumas dessas tarefas incluíam levar um plano da parte do navio com as provisões e anotar tudo o que se tinha num caderno, junto à localização de cada *cask* e seu conteúdo na bodega. Nos portos, eles deviam dar conta das provisões e preparar os recibos para que o primeiro oficial os assinasse (DANA, 1851);

Esses oficiais também eram responsáveis pela obtenção, abastecimento e controle da quantidade da água durante a travessia (PARISH, 1857);

- Contramestre (Boatswain): era o membro da tripulação a cargo dos botes, velas, âncoras e amarras. Geralmente eles são os encarregados dos mastros, das velas e cordas (*rigging*) e, portanto, deviam observar que tudo estivesse em boas condições para a navegação. O contramestre também estava encarregado de chamar e liberar

as pessoas da tripulação com diferentes cargos a suas tarefas dependendo dos horários, ajudando seus colegas com as diferentes tarefas do navio (FALCONER, 1769; DANA, 1851). No caso dos navios lobeiros, foi constatado em alguns documentos, como o diário de bordo do Huron, que essas pessoas também saiam com os botes para caçar lobos marinhos na terra e, aparentemente, estariam a cargo desses botes;

- Arpoador (*boatsteerer*): embora sua área de trabalho fosse no bote, estando geralmente relacionada às atividades baleeiras, existem menções nos documentos sobre essas pessoas como sendo enviadas para a terra nas expedições lobeiras. No caso dos navios lobeiros, esse cargo poderia estar relacionado ao mando dos botes pequenos que eram enviados a terra para caçar os lobos e elefantes marinhos;

- Aspirante (*midshipman*): geralmente era um voluntário, rapaz com menos idade treinado em diversas tarefas e exercícios necessários a fim de que amadurecesse seus conhecimentos sobre o navio. Ele devia seguir as ordens dos oficiais superiores e ajudar nas diversas tarefas do navio tanto a bordo como em terra. Assim como os oficiais, o número de aspirantes dependia do tamanho do navio (FALCONER, 1769);

- Carpinteiro (*carpenter*): não se tratava de um oficial, mas também não era um marinheiro comum, pois possuía uma capacidade particular e realizava atividades específicas (BUTTS, 1848; DANA, 1851). O carpinteiro era o encarregado de examinar e manter o navio, cuidando dos mastros, dos botes e de toda a maquinaria de madeira da embarcação, sendo, por isso, o encarregado do cofre de ferramentas do navio. Era tarefa do carpinteiro revisar frequentemente as diferentes partes do navio e repará-las quando necessário (FALCONER, 1769). Porém, todas as coisas relacionadas ao seu trabalho estão abaixo da direção do comandante (DANA, 1851). Embora ele morasse no *steerage* junto ao steward, comia ao lado do restante da tripulação e marinheiros, consumindo os mesmos tipos de alimentos que eles (DANA, 1851);

- *Steward*: pessoa encarregada de trabalhar na cozinha e de distribuir as provisões aos oficiais e tripulação (FALCONER, 1769). Entre as suas tarefas também estava inclusa a limpeza da cabine, sendo responsável ainda por colocar e retirar a mesa,

prover tudo para o cozinheiro e cuidar da *pantry*, espécie de armário onde todas as coisas para a mesa e utensílios são guardados. Em algumas ocasiões, o *steward* também era o servente do comandante (DANA, 1851), encarregado de todas as provisões para o uso na cabine (DANA, 1851);

- Cozinheiro (*cook*): era o encarregado de cozinhar tanto para a cabine como para o *forescatle*⁵. Passava o tempo na cozinha, chamada de “*galley*”, e também era o responsável por sua arrumação e limpeza, inclusos aí objetos como as panelas e instrumentos de cozinha (DANA, 1851). Morava no *steerage* com o *steward*, mas passava a maior parte do tempo na cozinha;

- Tanoeiro (*cooper*): estava encarregado de fazer os barris para provisões, água ou óleo de mamíferos marinhos tanto a bordo do navio ou na costa (DANA, 1851).

- *Armorer*: era o encarregado das armas que eram transportadas e utilizadas no navio (FALCONER, 1769).

- Marinheiro (*sailor, seamen*): era uma pessoa treinada para exercer diversas tarefas relacionadas ao navio e à navegação, ocupando uma das posições mais baixas dentro da estrutura hierárquica do navio, devendo obedecer ao capitão e ao oficial sem perguntas ou objeções. Eles provinham a força de trabalho para navegar e para descer a terra e obter as peles e óleo de mamíferos marinhos (SALERNO, 2011; STACKPOLE, 1955; STEHBERG, 2003). Havia geralmente diferentes categorias que dependiam da experiência e habilidades da pessoa, os “*able seamen*”, “*ordinary seamen*” ou “*Green hands*” (DANA, 1851).

Os primeiros, os mais experientes, eram aqueles que tinham os trabalhos mais difíceis e que requeriam destreza. Também, em consideração a esse grau superior, eles não eram obrigados a limpar os decks durante a noite. Os segundos eram pessoas que não tinham a idade, força ou experiência suficiente para realizar as tarefas do *able seamen* (DANA, 1851). As suas atividades dependiam da presença de *green hands* a bordo ou não. No entanto, nos navios mercantes, muitas vezes não existe uma divisão clara entre essas duas classes.

⁵ Local do navio onde os marinheiros vivem.

Por último, os *green hands* eram pessoas inexperientes e que não possuíam a força e tamanho para ser *ordinary seamen*. Por ser os menos experientes eram chamados de *boys*, independentemente da idade ou tamanho (DANA, 1851).

A alimentação e o(s) encontro(s)

Os resultados obtidos através das análises dos documentos sobre os diferentes momentos das viagens foram extremamente ricos e instigantes. Com o objetivo de deixar uma leitura mais clara e simples, eles foram colocados de forma detalhada, ponto por ponto, no Anexo IX. Nas próximas seções, serão discutidos os aspectos e tendências observadas a partir desses resultados.

Portos de origem

Foi notado que os navios partiam dos portos em diversas épocas do ano, não se evidenciando uma tendência nesse aspecto. No entanto, eles deviam partir contando que chegariam na região da Antártida nos meses de outubro a março, época em que as ilhas estavam livres de gelos e os mamíferos marinhos seriam mais abundantes.

Quanto à alimentação, é nos portos de origem onde se fazia o aprovisionamento principal do navio, responsabilidade dos donos e capitães, que devem providenciar a comida. Nesses momentos, o contato entre o alimento e o resto da tripulação poderia ter sido pouco e restringido.

Os alimentos carregados no porto de origem americanos e ingleses foram discutidos anteriormente e apresentados nas tabelas 19 e 20. A partir delas, se pode observar que os suprimentos carregados eram similares aos alimentos consumidos pela classe operária inglesa e americana, geralmente feita em forma de sopas e guisados. Embora a aparente tendência de os alimentos serem parecidos, as formas de preparar e consumi-los poderiam ter sido diferentes, o que será discutido quando explicarei sobre os momentos em que as pessoas se encontravam dentro do navio.

Esses produtos foram, na sua maioria, industrializados, ou seja, feitos em grandes quantidades a partir de um procedimento estandardizado e automatizado, estando geralmente em conserva e feitos para durar muito tempo sem estragar (CRUZ, 2014), como a carne salgada. Essa industrialização também foi observada na

minha pesquisa anterior, onde, a partir do estudo das publicidades dos produtos ofertados nos portos, notei que os produtos industrializados tiveram um papel importante no aprovisionamento dos navios (CRUZ, 2014).

Portos intermédios (Açores)

Os portos localizados na região de Açores eram locais onde os navios costumavam passar rotineiramente, e, portanto, poderiam ser locais “conhecidos” para a maioria dos homens da tripulação. Esses portos proporcionavam diversos tipos de produtos, principalmente aqueles obtidos mediante a compra e outros adquiridos através de meios mais improvisados, como caça ou pesca. De tal modo, havia dois tipos de recursos, aqueles adquiridos nos portos, alimentos similares aos das cidades de origem; e os recursos obtidos por outras vias, que poderiam tratar-se de alimentos um pouco diferentes. Ambos eram, em sua maioria, não industrializados e frescos.

Ao mesmo tempo, foi variada a forma como as pessoas entraram em contato com esses produtos. Observou-se que os alimentos adquiridos mediante caça ou pesca envolviam uma parte da tripulação, ao passo que a segunda estava a cargo dos oficiais, deixando o restante do grupo ausente do processo. Ora, havia uma pauta a ser seguida no navio, indicando o que se deve carregar, quem é o responsável de fazê-lo, entre outras questões.

Pelo fato de a obtenção ser realizada fora do navio, os cheiros relacionados à alimentação seriam, então, provenientes da sua preparação e consumo. No entanto, não existem registros que indicam se essas atividades teriam sido levadas a cabo nos mesmos espaços utilizados quando o navio estava em alto mar.

Portos intermédios (Malvinas)

Além das Açores, os navios costumavam parar nas Malvinas, tanto na volta como na ida até a Antártica. Diferentemente do outro porto de aprovisionamento, o tipo de obtenção dos alimentos nas Malvinas teria sido menos estandardizado e regulado, pois era feito unicamente mediante a caça e coleta. Ao mesmo tempo, essa atividade não teria sido levada a cabo apenas pelos oficiais, mas também pelo resto da tripulação, de uma forma mais coletiva, o que indicaria um contato maior do que aquele observado nos outros portos de aprovisionamento. Esse tipo de obtenção

envolveu necessariamente uma relação maior com o ambiente e com o lugar, pois geralmente as pessoas partiam em botes até terra para obter os animais. Isso implicou também a existência de diversos tipos de espaços. Enquanto algumas pessoas ficavam no navio, outras moraram em terra, como o carpinteiro e o ferreiro. Observe, então, que durante a estadia nas Malvinas, existiram espaços mais isolados dependendo da função da pessoa no navio.

Diferentemente do ponto de abastecimento anterior, as Malvinas representaram um local de fornecimento menos estruturado e organizado para os navios americanos e ingleses. Pelo observado, os alimentos obtidos eram de origem animal, especialmente carne não industrializada e geralmente fresca e não conservada. Isso poderia representar uma diferença importante quanto aos abastecimentos anteriores e, portanto, a possibilidade de sabores novos, pelo menos no que diz respeito ao que estavam acostumados a comer durante a viagem. No entanto, não existem menções nos documentos americanos ou ingleses sobre que tipos de alimentos teriam sido preparados com esses ingredientes, existindo a possibilidade de que eles fossem misturados com outros mais conhecidos.

Uma característica interessante das Malvinas é que, além de ser um porto de abastecimento, foi também um local de obtenção de peles e óleo. Dessa forma, era comum fazer casas na praia para o carpinteiro e ferreiro, a fim de que eles trabalhassem enquanto se faziam atividades produtivas. Isso está vinculado ao fato de que, muitas vezes, esse lugar era usado para passar o inverno — aguardando o verão para o retorno à Antártica. Entre as várias atividades observadas nos portos das Malvinas, se encontra a caça de lobos marinhos, que, no entanto, não teria sido a atividade principal.

As atividades produtivas e de abastecimento parecem ter sido a atividade principal nesse porto; no entanto, uma parte da tripulação continuava a bordo enquanto a outra fazia saídas de poucas horas para caçar. Nesse sentido, existiram duas estruturas temporais, a do navio e a da terra.

Mar

Sentidos:

Durante a travessia, a estrutura sensorial do navio apresentou uma forma determinada que esteve influenciada pelos tipos de tarefas que cada pessoa devia realizar. Algumas dessas atividades, por se tratarem de atividades mais “manuais” (“*work with*

his hands”) que outras, eram geralmente destinadas às pessoas de cargos inferiores, ao passo que as atividades que exigiam esforços “mentais”, aos oficiais e capitão. Ao mesmo tempo, enquanto estava no mar, o navio podia estar perto ou longe de terra. Nesses dois momentos, algumas questões parecem ter sido diferentes.

Enquanto o navio estava em alto mar, foi muito mencionado o avistamento de animais possivelmente utilizados como alimento, embora também fossem descritas coisas que apareciam perto e não eram conhecidas (como algas marinhas). A menção a aves era ressaltada como um sinal de proximidade da terra.

Também, no alto mar, a estrutura hierárquica esteve vinculada à alimentação. A obtenção e as decisões sobre a quantidade de alimentos eram levadas a cabo pelo capitão e os oficiais; no entanto, as menções à obtenção de recursos mediante pesca e caça sugerem um envolvimento maior da tripulação nessa fase. Ao mesmo tempo, a preparação pelo cozinheiro era feita em um espaço diferente do destinado ao consumo.

Na etapa da preparação, também segundo os manuais, havia uma pessoa encarregada de preparar a comida, além de também espaços especiais para isso. Estas tendências também foram notadas de forma indistinta nos navios americanos e ingleses.

A respeito da preparação e consumo, os produtos usados eram os obtidos nos portos de origem e intermediários, geralmente de forma misturada. Dessa forma, não se pode pensar se houve tendências quanto ao preparo de alimentos mais sólidos ou líquidos dependendo dos recursos. No entanto, geralmente os tipos de alimentos feitos nos navios eram servidos como ensopados.

Essa mistura de alimentos obtidos em locais diversos implica também que embora alguns alimentos se apresentassem como desconhecidos, podiam ser preparados com ingredientes mais comuns, o que envolveria então uma estrutura de sabor misturada. De igual forma, não se observaram sabores ou pratos diferentes de acordo com os cargos. É possível afirmar que as maneiras de marcar uma estrutura hierárquica nos navios a partir da comida não teria sido a partir do consumo de alimentos diferentes, mas sim nos espaços onde eram consumidos e no acesso e tomada de decisões sobre esses alimentos, que recaia no capitão e oficiais.

Como observado, as comidas no navio eram obtidas no porto de origem, nos intermediários e no mar. No caso do primeiro, a maioria dos produtos poderia ser considerada industrializada. Geralmente essas provisões deviam ser carregadas

considerando o tempo da viagem, mas, muitas vezes, aconteciam imprevistos. Logo, os produtos industrializados geralmente supririam necessidades em caso de os alimentos não pudessem mais ser consumidos devido ao longo tempo da viagem. À medida que a viagem avança, os alimentos industriais seriam menos frequentes nas comidas, sendo substituídos pelos obtidos nos portos de aprovisionamento.

Como mencionei anteriormente, embora os alimentos fossem adquiridos nos portos de origem e de aprovisionamento, não significa que não houvesse um aprovisionamento de recursos mais expeditivo. Estes últimos apresentariam produtos mais frescos. No entanto, como a alimentação no navio era mais pautada, é muito provável que os ingredientes principais fossem aqueles oficiais, e portanto, os geralmente menos frescos (Carne salgada).

Lugar

O navio tinha uma serie de espaços extremamente setorizados e organizados. Embora houvesse diferentes tamanhos de navios, em todos os espaços aparecem demarcados, especialmente os locais dedicados ao armazenamento, à preparação da comida, à habitação e ao consumo de alimentos (Figura 31).

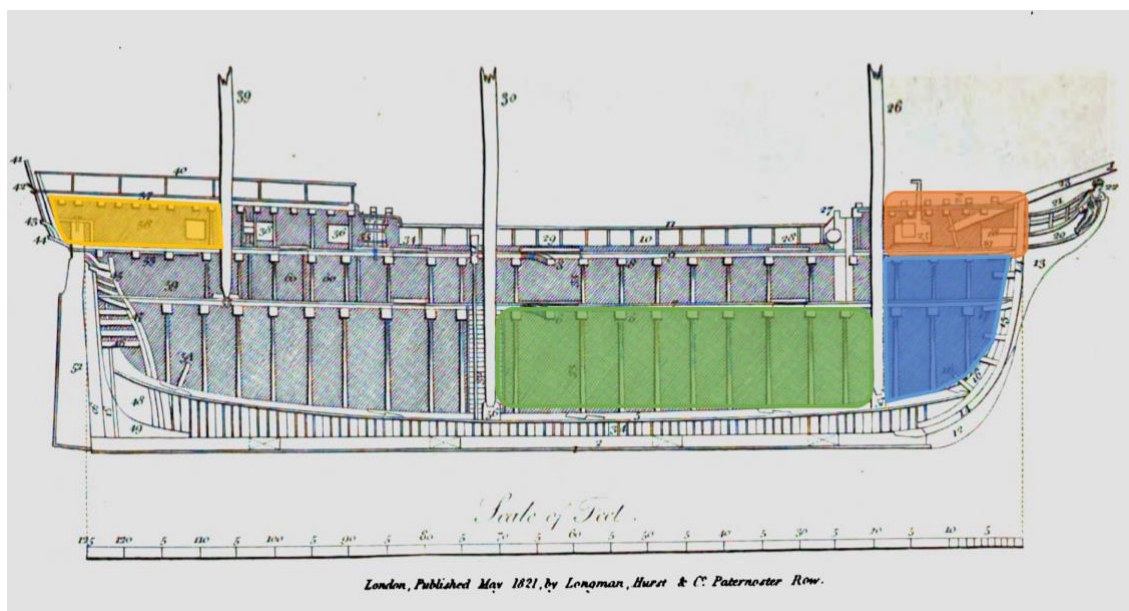


Figura 14. Espaços relacionados com a alimentação e atividades cotidianas: Cabina do capitão (amarelo)-Cozinha (laranja)-Bodega (verde)- espaço dos marinheiros (azul) (Steel, 1821).

Como se observa na Figura 31, os espaços destinados à preparação e consumo eram fechados — especialmente a cozinha, geralmente espaço reduzido

(OLIVER, 1995). Por outro lado, os espaços dedicados à obtenção de recursos de forma expeditiva (caça ou pesca) eram no exterior do navio. Essa estrutura espacial envolveu por um lado um uso diferencial e hierarquizado desses espaços, pois nem todos tinham o mesmo acesso a eles. Como resultado dessa estrutura, alguns espaços marcavam momentos mais individuais, e outros mais coletivos. Já a obtenção das provisões da bodega devia ser feita por algum oficial. De fato, segundo alguns manuais, a tripulação não tinha permissão de frequentar locais dos quais se encarregava um oficial.

O espaço para a preparação era um lugar individual, reduzido, onde só o cozinheiro e o ajudante tinham acesso. Por último, o consumo era feito em dois locais diferentes, na cabine, onde apenas os oficiais tinham acesso, e o *forecastle*, onde o resto da tripulação — incluídos os carpinteiros, tanoeiros etc. —, compartilhava o espaço de consumo.

Assim, existia um lugar para a armazenagem das provisões, outro para a preparação e outro para o seu consumo. Isso sugere que os cheiros de cada fase estariam, de certa forma, separados entre eles e também separados de outras atividades do navio.

Ações

Ao mesmo tempo que os espaços estiveram diferenciados segundo as fases da alimentação e os cargos da tripulação, também houve uma separação das atividades realizadas por cada pessoa e momento alimentar. No caso da obtenção dos produtos carregados nas bodegas, esta atividade era controlada só pelos oficiais. Da mesma forma, a preparação era feita pelo cozinheiro, às vezes com a ajuda do *steward*. A fase de consumo foi a mais diversa, pois os oficiais e capitães a realizavam de forma separada ao resto da tripulação.

Com exceção da obtenção do alimento, as outras fases parecem ter sido realizadas de forma estandardizada. Essa uniformização se evidenciou nas rações e no controle dos alimentos, que era levado a cabo pelo capitão e oficiais. Ao mesmo tempo, cada cargo também teve uma forma padronizada de realizar cada fase alimentar (Tabela 30).

Cargo	Função
Capitão	Controle da quantidade de comida
Oficiais	Controle dos alimentos na bodega
Cozinheiro	Preparação
Marinheiros e restante da tripulação	Consumo em locais específicos Obtenção de forma não planejada

Tabela 12. Tipos de atividades segundo os cargos.

Sobre as tarefas de cada pessoa no navio, observa-se que o contato com as fases foi diferente para cada tripulante. Como figura na Tabela 30, a maioria da tripulação não teve um contato com os alimentos até o consumo. No caso das fases anteriores — obtenção e preparação —, o contato foi pontual e recaiu nos oficiais e cozinheiro.

Mesmo que fossem importantes tanto a alimentação quanto suas fases, os tempos dos navios eram regulamentados por horários e turnos de trabalho, que geralmente eram dois: um chamado de *lardboard*, a cargo do primeiro oficial, e outro denominado *starboard*, comandado pelo segundo oficial, cada um com diferentes atividades a serem realizadas. Essas guardas dividiam o dia, começando e terminando a uma hora determinada. Ao mesmo tempo, os horários de alimentação eram também sempre os mesmos. Dessa forma, muitas das tarefas a serem feitas possuíam uma duração pautada pelo navio e não tanto pela duração da atividade em si. Um ponto importante que foi observado nos documentos é que os trabalhos realizados nas embarcações requeriam diferentes níveis de destreza manual. Geralmente, os trabalhos mais difíceis e que requeriam mais habilidade eram destinados às pessoas mais velhas e com mais experiência; já os trabalhos considerados “piores”, como “passar a vassoura”, limpar o chão e os mastros, etc. eram destinados às pessoas mais jovens.

Foi também observado que essa estrutura de atividades variou dependendo do lugar onde o navio estava. Geralmente, as atividades relacionadas à produção de óleo e peles não era a principal nos navios. No entanto, essa situação mudava quando nos territórios de caça. Nesses casos, observou-se que, algumas vezes o óleo de elefante era processado ou nas praias, ou no navio, ou nos *shallops*. Ainda, durante os momentos em que estava ancorado, o navio enviava os botes pequenos em busca de peles, e os *shallops* com provisões para os acampamentos que estavam mais afastados.

Por último, como vários documentos demonstram, algumas atividades não estavam contempladas nesses horários, como, por exemplo, a caça ou pesca de algum animal de forma expeditiva, ou as mudanças nas tarefas devido a intempéries. Embora a maioria das atividades e tarefas do navio estivessem pautadas e planejadas, as menções a eventos inesperados são numerosas e variados. Alguns estão relacionados a enfermidades, algum evento climático ou incidentes no navio — como brigas, falta de comida ou acidentes.

Acampamento antártico

Sentidos:

O território antártico teve uma estrutura sensorial muito diversa. Algo que salta aos olhos nas apreciações dos documentos é o fato de que quanto mais próximo o navio estava da Antártica, as menções ao frio são mais frequentes e os dias mais favoráveis são mencionados com ênfase e alegria.

No entanto, nesta parte me centro não nas pessoas que ficavam no navio, mas sim nas que desceram à terra e, portanto, discuto as características desse momento e o espaço em que se dava. Contrariamente ao que acontecia no navio, as pessoas que iam à terra experimentaram os elementos climáticos de forma mais direta. Essa situação se vê mais nitidamente nos acampamentos, onde a severidade do clima é evidenciada nas menções dos impedimentos e incômodos que se tinha para dormir em virtude do frio. Também é mencionada a imprevisibilidade do clima e como, muitas vezes, as atividades tiveram de ser interrompidas ou reorganizadas, levando em consideração essas condições. Pensar o frio é interessante, pois, os navios chegavam ao território antártico entre os meses de outubro e março, ou seja, o verão do hemisfério sul. Geralmente os navios partiam de portos na Inglaterra e nos Estados Unidos, caracterizados por invernos mais rigorosos (com neve em alguns casos), o que implica pensar que o frio (sem contar outros aspectos do clima, como os ventos e precipitações) talvez não fosse algo desconhecido daquelas pessoas. Junto a esse contato maior com as condições meteorológicas, também foi o contato com os animais, não só nos momentos de caçar, mas também no convívio cotidiano e sua utilização para a confecção de roupas, a construção de refúgios, a reparação dos cachimbos e até para a higiene (o sangue do elefante marinho servia como sabão).

Outros sentidos, como a visão também tiveram uma estrutura específica. Diferentemente dos outros momentos da viagem, as descrições feitas a partir de

aspectos visuais aumentam consideravelmente, concentrando-se em duas situações: a do navio e dos acampamentos. No caso do primeiro, a vista se torna uma ferramenta de reconhecimento e busca. Nos acampamentos, se observou uma relevância da vista em relação à busca de animais para obter comida e os espaços internos dos recintos, que deviam ser fechados por causa do frio, tornando-se obscuros, iluminados com pedaços de gordura de elefante marinho.

Da mesma forma, os sons também se apresentam como formas de conhecer o local; geralmente as menções aos barulhos estiveram relacionadas com o entorno, principalmente as quedas de pedras ou de gelo, do vento e de animais.

Durante o tempo nos acampamentos, os alimentos apresentaram diferenças sensoriais com o que foi consumido nos navios. Nas referências às comidas, houve alusões tanto a recursos locais quanto àqueles levados pelo navio. Porém, os detalhes sobre que tipos de alimentos eram preparados foram maiores nos animais locais, especialmente nos mamíferos marinhos. Os tipos de pratos preparados com cada um variavam, mas eles marcaram uma distinção de sabor com o que se comia na embarcação. No entanto, independentemente da origem, observou-se que houve uma grande quantidade de pratos feitos em formas de sopas e guisados, e não de forma mais sólida, o que significa que não houve aparentemente uma diferença de texturas dos pratos dependendo da origem dos recursos. Pelo fato de a maioria dos produtos serem obtidos no local, a tendência foi a preparação de pratos mais frescos e sem tantos produtos em conserva.

Essa diferença entre recursos foi observada nas formas de contato de cada um nas fases de obtenção e preparação.

Os recursos locais envolveram um contato maior desde a obtenção até o consumo, pois os animais precisaram ser mortos, processados e preparados. Pelo contrário, os recursos levados do navio já estariam processados, sendo só necessário a sua preparação e consumo. Esse contato maior também foi observado em outras questões da vida cotidiana dos lobeiros; por exemplo, no uso de pinguins para fazer ou reparar calçados, ou o uso de peles de lobo marinho para reparar roupas, ou a sangue para lavar as mãos depois do processamento dos animais. Dessa forma, o contato com esses recursos foi além da alimentação.

Ao mesmo tempo, o nível de contato entre as pessoas e os recursos foi diferente dependendo da estratégia de caça. Os botes que iam e voltavam no dia eram abastecidos com alimentos pelo navio, o que envolveu um contato menor do que no

caso de acampamentos afastados e longos. Neste último, houve dois tipos de recursos, os locais e os levados pelo navio.

Por outro lado, diferentemente do navio, as fases de preparação e consumo geralmente eram feitas no mesmo espaço junto a outras atividades, como dormir, conversar, ler etc. Como consequência disso, as formas de preparar e comer não refletiam uma distinção entre as pessoas que faziam parte dos grupos que desciam à terra. Também envolveu uma estrutura olfativa onde os cheiros das fases alimentares estavam misturados com essas outras atividades, com exceção provavelmente da obtenção; como ela geralmente era feita no local onde os animais eram encontrados, poderia se dar próxima ao acampamento ou longe, fazendo com que os cheiros relacionados à matança ficassem mais isolados do resto do cotidiano.

Da mesma forma, a alimentação envolveu uma estrutura sonora específica. Nos documentos, observou-se que as menções aos barulhos estiveram relacionadas com a obtenção da comida, quando o animal era morto ou quando os ovos das aves eram retirados. Observa-se também a estrutura sonora dos recintos, que, pelo fato de serem pequenos e fechados, concentrariam no seu interior os barulhos da preparação e consumo, junto com outras atividades.

Lugar

À diferença do navio, o espaço dos acampamentos não foi nem centralizado nem setorizado, mas isso não significou que não houvesse um contraste entre os espaços de obtenção (abertos) e os de consumo e preparação, que eram realizados dentro dos refúgios fechados. Ao mesmo tempo, os espaços vinculados à preparação e consumo seriam locais compartilhados, onde além de haver várias pessoas ao mesmo tempo, contaria com outras atividades sendo realizadas de forma simultânea. Essa separação também envolveu graus de contato com outros seres diferentes. No exterior dos recintos e nas praias, foi notado as menções à descrição dos animais locais, especialmente os mamíferos marinhos e as aves. A presença dos animais, assim como também a sua interação entre os lobeiros foi importante e, muitas vezes, além de um vínculo estabelecido pela caça e matança.

Ao mesmo tempo, esses espaços envolveram diversos graus de possibilidades de socialização ou isolamento, os quais podem ser separados basicamente em dois contextos: dos navios principais e dos botes e acampamentos de caça (Tabela 31).

Navios	Acampamentos
Frotas de mais de um navio	Poucas pessoas poucos dias em acampamentos isolados
Navios só	Muitas pessoas muitos dias em acampamentos isolados e afastados do navio
Navios só que convergem em um mesmo porto	Vários botes saindo e voltando no mesmo dia perto do navio

Tabela 13. Tipos de interações possíveis na Antártica.

Resulta interessante que as estratégias de obtenção das peles e óleo também tiveram diferentes graus de isolamento. Geralmente, nesse período, as partidas de caça eram rápidas e feitas em botes que iam e voltavam no mesmo dia. No caso do aproveitamento do óleo, os *trypots* colocados na praia eram localizados em setores perto do navio principal, o que também indicaria um grau de isolamento menor.

Ações

A estrutura performática nos acampamentos foi diferente à do navio, pois todas as atividades foram distintas. No caso da alimentação, todas as fases demonstraram ser coletivas. A obtenção geralmente era feita mediante a busca de animais ou aproveitando aqueles já caçados para a produção. A preparação era feita nos refúgios, junto ao consumo, que também era coletivo.

Diferentemente também das embarcações, as atividades nos acampamentos não eram tão estandardizadas ou padronizadas. No caso dos botes que iam e voltavam no mesmo dia, já partiam com alimentos, que eram previstos pelo navio, sendo, portanto, um aprovisionamento mais estandardizado. Contrariamente, quando os acampamentos eram mais afastados e longos, a obtenção envolvia muitas vezes o uso de recursos locais. Nesses casos, a obtenção era feita de forma mais expeditiva e muitas vezes aproveitando os animais usados em tarefas produtivas. Mesmo assim, foram observadas várias táticas e técnicas para obter ovos, aves e outros animais, o que demonstraria uma certa padronização e conhecimento sobre como obter esses animais. Da mesma forma, o processamento e preparação demonstraram técnicas de salga e de conservação, que também eram usadas de forma regular.

Durante o tempo na Antártica, as atividades do navio passavam a ser organizadas em torno à produção das peles e óleo. Enquanto a embarcação estava parada em algum local protegido, o tanoeiro e carpinteiro estavam na praia fabricando

barris para o óleo. Outros grupos podiam estar na costa processando o óleo e os botes indo em busca de peles e elefantes marinhos. Da mesma forma, os *shallops* eram enviados periodicamente em viagens de reconhecimento e para prover os grupos que estavam mais afastados.

Como foi mencionando anteriormente, havia diferentes tipos de estratégias de caça, o que envolveu diversas temporalidades (acampamentos longos, ocupações de horas ou um dia). Da mesma forma, o tempo do navio na Antártica dependia do clima, da quantidade de gelo nas praias e das colônias de mamíferos marinhos. Como se observa nos documentos, nesse primeiro momento os recursos eram muito abundantes, motivo pelo qual o tempo de estadia na Antártica era de várias semanas ou meses.

CAPÍTULO 5

A MEMÓRIA MATERIAL. RESULTADOS DA EVIDÊNCIA ARQUEOLÓGICA

A evidência material proporcionou uma grande quantidade de informação. Neste capítulo, serão detalhados esses dados. Como foi esclarecido anteriormente, foi considerada primeiro a heterogeneidade da indústria lobeira segundo diferentes escalas, desde o mais geral até o mais particular, e sua relação com a heterogeneidade alimentar. Depois, foram discutidos os resultados sobre os planos de experiência.

Heterogeneidade geral e sua relação com a alimentação

A partir das análises dos sítios antárticos na Península Byers e da materialidade própria desse território, foi possível observar algumas questões da heterogeneidade na indústria lobeira. Um ponto que se fez evidente no momento da análise dos sítios e suas diferenças é que, embora existam diversas menções ao uso de regiões específicas por grupos americanos e ingleses (STACKPOLE, 1955), fazer uma suposição da nacionalidade dos acampamentos estudados baseados nesses documentos poderia soar como arbitrariedade. Discutir as heterogeneidades na Antártica implica uma atenção especial na diversidade de formas de habitar o continente, independentemente da nacionalidade dos grupos.

Locais de acampe, caça e a alimentação

Os sítios lobeiros estiveram localizados em diferentes setores da Península Byers da Ilha Livingston, nas praias norte, sul, oeste e Punta Elefante, uma pequena península no lado sul da ilha, perto da praia sul, mas separada desta por um glaciar. Todas compartilham o fato de ser uma zona sem gelo e com muita vegetação e fauna (Anexo IV).

- Tipos de animais presentes: as mesmas espécies de aves e mamíferos marinhos estão presentes em todas as regiões;
- Vegetação: é regular em todas as regiões, com presença de líquens e musgos. Porém, a praia sul apresenta mais vegetação que a norte;

- Água doce: a região da Península Byers é a que apresenta a maior quantidade de água doce de todas as ilhas Shetland do Sul;
- Praias: as características das costas são similares em cada região, sendo marcadas pela largura, relevo baixo e irregular, e presença de promontórios e rochas. No entanto, a praia sul é mais extensa, sendo a maior praia das Ilhas Shetland do Sul (THOMSON e LÓPEZ MARTÍNEZ, 1996);
- Clima: ele responde a um clima marítimo polar, com humidade alta, céus cobertos durante a maior parte do tempo, nébula e precipitações regulares;

Uma análise detalhada das características das diferentes regiões permite observar que não houve diferenças marcantes entre as praias sul, norte, oeste e Punta Elefante no que diz respeito ao clima, vegetação, fauna e recursos. Resta saber se isso significa similitudes também nas formas de se alimentar em cada uma.

Pensando nas características mencionadas, elas tiveram um impacto ou se vincularam à alimentação de diversas formas. No caso dos animais, esses apresentaram uma fonte de carne importante, principalmente os lobos marinhos (*Arctocephalus gazella*), elefante marinhos (*Mirounga leonina*) e em menor medida, alguns focidos, como a foca caranguejeira (*Lobodon carcinophagus*), foca leopardo (*Hydrurga leptonyx*), foca de Weddell (*Leptonychotes weddellii*) ou foca-de-Ross (*Ommatophoca rossii*).

As aves também representaram fonte de alimentos, entre eles as espécies de famílias dos *Sphenicidae* (pinguins), *Procelariidae*, representada pelos petréis e a *Phalacrocoracidae*, formada pelos cormoranes. As aves são importantes porque não só possuem grandes quantidades de gordura e ácidos essenciais, mais que os pinnípedes (SAVANTI, 1994), mas também sua pele e gordura podem ser usadas como combustível (MAMELI, 2003 *apud* CRUZ 2014).

A vegetação não foi usada para o consumo ou ingestão, mas poderia ter sido usada para os fogões e, às vezes, para substituir o tabaco dos cachimbos. No caso da água doce, ela poderia ter sido usada para cozinhar, preparar infusões ou café e hidratar.

Como essas características não parecem ter tido grandes diferenças entre as diferentes regiões da zona, elas não marcariam ou gerariam diferenças na estrutura de recursos que cada região ofereceu aos lobeiros.

Estratégias de caça e a alimentação

Como mostraram os documentos e segundo pesquisas de outros autores, existiram diferentes estratégias que tiveram correlatos na materialidade dos acampamentos lobeiros (PEARSON, 2018, SENATORE, 2018, SMITH, 2002).

Dessa forma, observa-se que as estratégias de caça podiam ser eventos que duraram dias ou semanas, exigindo a estadia dos homens em terra; ou podiam ser situações de poucas horas, em que o bote ia e voltava no mesmo dia para o navio. É interessante, também, refletir sobre a quantidade de trabalhadores que desciam do navio, a sua organização, o tipo de ocupação que estabeleciam em terra e o recurso procurado e explorado. Para poder observar diferentes estratégias, concentrei-me na distribuição dos sítios e a relação com outros acampamentos, o tamanho e quantidade de recintos, as técnicas construtivas, materiais usados e estruturas presentes em cada recinto. Também considerei as práticas representadas e a possível função dos recintos que conformam cada sítio.

Com isso em mente, examinei o mapa arqueológico (Anexo IV), os recintos dos sítios analisados (Anexo VI), os materiais encontrados (Anexo V e VII) e os resultados de outras pesquisas (ZARANKIN e SENATORE, 2007; ZARANKIN *et al.*, 2011b; SENATORE *et al.*, 2008; SENATORE, 2018).

No caso da distribuição, foi observado que existiram sítios isolados, ou seja, longe de outros acampamentos em um raio de 1 km e outros em grupos (Anexo IV). Isso poderia estar relacionado aos relatos dos documentos, que explicam que os botes de um mesmo navio às vezes saíam simultaneamente, ou botes de diferentes navios resolviam se juntar e caçar juntos. Nota-se, contudo, o possível uso conjunto dos outros sítios próximos a ele (como, por exemplo, Pencas 3). O último poderia evidenciar a presença de um grupo maior e um uso complexo do espaço.

Os sítios analisados nesta pesquisa são sítios que foram identificados perto de outros. Porém, isso não significa que a ocupação de todos teria sido simultânea; para poder afirmar isso seriam necessário estudos comparativos entre os sítios próximos.

Quanto ao tamanho, observou-se uma diversidade, alguns de grande tamanho com vários recintos, como Cerro Negro, e outros menores, como Playa Sur 1. No caso específico dos sítios analisados nesta pesquisa, dois deles só apresentam um recinto grande e outro um pequeno anexo, todos com dimensões parecidas.

As técnicas construtivas e os materiais da maioria dos sítios exibem paredes feitas com pedras empilhadas e, em alguns casos, o uso de madeiras ou costelas de cetáceos para segurar tetos de tela ou peles. Os materiais usados foram tanto locais — como pedras ou vértebras ou costelas de cetáceos — como trazidos do navio, como madeiras, pregos ou telas. Os sítios analisados nesta pesquisa apresentam essas características (Anexo VI). Quanto às estruturas, todos apresentaram fogões em seu interior, além de vértebras de cetáceo usadas provavelmente como mobiliário (servindo como assento, mas também para o preparo ou corte). Isso reforça a ideia proposta na pesquisa anterior, que as similaridades das técnicas e formas de construção poderiam evidenciar grupos de pessoas que compartilharam uma série de saberes e formas de fazer próprias da atividade lobeira (CRUZ, 2014).

Por último, as práticas que estiveram representadas em cada sítio foram variadas. A maioria dos sítios — inclusive os que analiso neste trabalho — apresentam práticas relacionadas não só com a produção de recursos, mas também de lazer (jogos, fumo), reparo de roupas e calçados ou alimentação.

Todas as características examinadas permitem pensar que os grupos desceram com materiais do navio (pregos, barris), construíram refúgios que representaram um investimento de tempo e levaram a cabo, no seu interior, atividades não relacionadas com a caça de pinnípedes. Dessa forma, acredito que esses refúgios respondem a uma estratégia em que os grupos eram transportados a terra em botes com provisões e ficavam ali dias ou semanas. Isso não significa que os botes não possam ter sido usados como refúgio, ou que os grupos de caça que ficavam poucas horas em terra não tenham existido, mas até agora, os sítios localizados só permitiram identificar o modelo de coleta em que os grupos ficaram mais tempo no local.

Como Senatore (2018) assinala, alguns desses sítios evidenciaram a exploração de óleo e peles juntos e outros separados, no entanto, não foi observada uma correlação entre os tempos de estadia e tamanho do grupo com o tipo de recurso explorado (SENATORE, 2018).

No caso particular dos sítios Sealer 3, Pencas 3 e Punta Elefante 2, somado ao fato de eles compartilharem várias características — como fazerem parte ou estarem próximos a outros sítios, ou serem sítios que poderiam ter abrigado grupos de tamanho similar — os três parecem ter tido um investimento de tempo em sua construção similar e um período de ocupação parecido. As atividades realizadas

também parecem ter sido similares quanto aos recursos explorados; pela presença de estacas, parecem ter sido procuradas peles.

Pensando que as estratégias de caça exigiam tempo, quantidade de pessoas e espaços diferentes, isso poderia ter um impacto nas formas de se alimentar dos grupos. Para poder fazer essa relação, foquei na estratégia pontual da estadia prolongada, que foi a observada na maioria dos sítios encontrados até agora. A propósito, nos casos das estratégias onde os grupos usavam os botes ou ficavam poucas horas em terra, seria mais difícil de observar arqueologicamente.

Para caracterizar o tipo de alimentação que a estratégia de estadia prolongada teve arqueologicamente, concentrei-me nos resultados das análises arqueofaunísticas feitas para pensar os tipos de recursos consumidos. Em seguida, examinei as distribuições e tipos de vestígios relacionados à alimentação nos sítios analisados nesta pesquisa e as características dos recintos para discutir se a organização espacial da alimentação teria sido similar.

Quanto aos tipos de animais aproveitados, em todos os sítios analisados até o momento, os recursos predominantes foram os locais, especialmente mamíferos marinhos (CRUZ, 2014; MUÑOZ, 1996, 1997, 2000). O registro de mamíferos terrestres sempre aparece como inferior, porém, estão presentes em todos os sítios. Os sítios analisados nesta pesquisa não são exceção e, mais adiante, estabelecerei qual foi a relação entre esses tipos de recursos.

Embora os sítios apresentassem diferentes quantidades, tamanhos e tipos de recintos, em todos eles se encontraram pelo menos um fogão alimentado com ossos e material orgânico, muitas vezes associado a cintas de barril usadas como um *grill* e com vértebras de cetáceos usadas como assento ou como mesa para cortar. No caso dos sítios analisados aqui, os três apresentaram recintos com essas características. Geralmente os ossos estiveram perto ou associados aos fogões (Anexo VII).

As características mencionadas concordam com o fato de que esses sítios respondem a uma estratégia de caça determinada (tempo maior em terra e um maior investimento de tempo e esforço para construção do lugar de moradia). Dessa forma, em termos gerais, a alimentação dos grupos parece ter sido similar na tendência. No entanto, como foi observado na minha pesquisa anterior (CRUZ 2014), isso não significa que não existiram diferenças e particularidades em cada um. Elas serão discutidas a partir das variáveis do segundo objetivo.

A alimentação desde a zooarqueologia

Para poder discutir com mais detalhes a alimentação nos sítios, é preciso primeiro apresentar os resultados da análise zooarqueológica. Eles se encontram detalhados no Anexo X, onde são discutidos por sítio e seguindo os parâmetros metodológicos explicados nos capítulos anteriores para manter a clareza e organização.

Aqui são apresentados os dados mais pertinentes que serão integrados ao restante das análises para discutir as variáveis interpretativas desenvolvidas.

Os recursos presentes nos sítios

Nos três sítios, foi observado que a maioria dos animais aproveitados foram recursos obtidos no local, havendo, no entanto, diferenças no que diz respeito às espécies encontradas em cada acampamento (Figura 33).

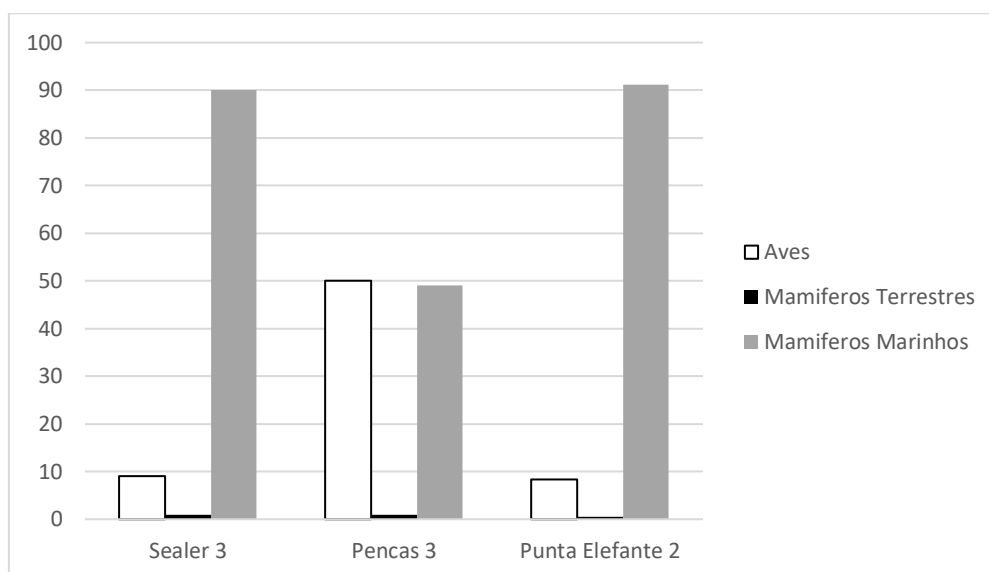


Figura 15. Proporção de recursos nos três sítios analisados.

Nos três casos, os mamíferos marinhos resultaram muito importantes. No entanto, no caso de Pencas 3, observou-se que a presença de aves é quase igual, algo não observado até agora em outros sítios. Por outro lado, a tendência de uma proporção muito pequena de mamíferos terrestres se notou em todos os sítios.

Os aportes dos recursos e formas de aproveitamento

Essas tendências e divergências poderiam estar relacionadas às formas de aproveitar esses recursos? Para responder a essa questão, é necessário entender quais partes de cada animal foram identificadas e as formas de aproveitá-las.

Quanto às partes, no caso de Sealer 3, as aves apresentaram restos do esqueleto apendicular, geralmente com uma quantidade grande de carne. No caso dos mamíferos marinhos, o esqueleto axial esteve mais representado (crâneo, costelas, vértebras, entre outros). Para os mamíferos terrestres, só foi observada uma vértebra.

A partir dessas partes, se levou a cabo uma análise das possíveis modificações antrópicas, como marcas de corte relacionadas a esartejamento, extração do couro e carne, a alteração térmica relacionada ao uso dos ossos como combustível ou à cocção e a fragmentação para o aproveitamento da gordura e medula presente nos ossos (Anexo X). Esses estudos permitiram notar que, dependendo do animal, o tipo de aproveitamento foi diferente (Tabela 32).

	Tipo de recursos	Atividades /usos
Rec. Maior	Mamíferos marinhos	- Extração de couro - Desarticulação - Aproveitamento da carne - Combustível
	Mamíferos terrestres	- Desarticulação - Aproveitamento da carne
	Aves	- Combustível - Extração de medula - Aproveitamento da carne

Tabela 14. Atividades observadas nos ossos de Sealer 3.

Em Pencas 3, as aves continuaram com uma representação similar às do sítio anterior. No entanto, nos mamíferos marinhos houve uma maior representação das extremidades. Para os mamíferos terrestres, foi identificado um osso pertencente a uma extremidade. Foram feitas as mesmas análises do sítio anterior (Anexo X), o que permitiu observar formas de aproveitamento diferentes a Sealer 3 (Tabela 33).

	Tipo de recursos	Atividades /usos
Rec. Maior	Mamíferos marinhos	- Aproveitamento da carne - Desarticulação
	Mamíferos terrestres	- Consumo da carne
	Aves	- Aproveitamento da carne

Tabela 15. Atividades observadas nos ossos de Pencas 3.

Em Punta Elefante 2, as aves parecem estar mais representadas pelas extremidades; já os mamíferos marinhos estiveram presentes tanto pelo esqueleto axial como o apendicular. Por último, os mamíferos terrestres estiveram representados por partes do esqueleto apendicular. A partir das análises realizadas no Anexo X, foi possível observar as seguintes formas de aproveitamento que figuram na Tabela 34.

	Tipo de recursos	Atividades /usos
Rec. Maior	Mamíferos marinhos	- Desarticulação - Aproveitamento da carne - Combustível
	Mamíferos terrestres	- Aproveitamento da medula - Aproveitamento da carne - Desarticulação - Aproveitamento medula
	Aves	- Aproveitamento da carne - Aproveitamento da medula

Tabela 16. Atividades observadas nos ossos de Punta Elefante 2.

Resta esclarecer que as diferenças mencionadas entre os sítios não parecem ter sido ocasionadas por fatores pós-depositacionais, pois as análises levadas a cabo (Anexo X) mostram que os diversos processos que poderiam ter agido nos ossos não levaram a uma conservação diferencial dos mesmos, ou, pelo menos, não a um ponto que o observado aqui tenha estado totalmente distorcido por esses processos.

O que esses resultados mostram é que, embora exista uma tendência nos três sítios a uma maior presença de recursos locais, estes foram aproveitados de formas diversas. Resta agora saber como essas formas de aproveitamento se deram no nível sensorial, uso de espaços e ações.

Construindo o sabor das memórias

Os resultados obtidos a partir do estudo faunístico foram integrados às outras análises propostas para outros materiais. Nesses resultados, as variáveis interpretativas foram consideradas para abordar os planos de experiência explicados. Assim, os resultados foram organizados segundo os sítios e segundo os pontos de contato (Anexo XI).

Sentidos:

Os três sítios apresentaram semelhanças e diferenças enquanto às estruturas sensoriais e os diferentes planos de experiência. Pelo observado a partir das características climáticas e de vegetação que a Península Byers apresentou (Anexo IV), os níveis de temperatura e precipitações, que eram muitas vezes baixas e fortes respectivamente, resultaram similares nos diferentes locais onde os três sítios examinados estavam. O mesmo pode ser observado a respeito dos momentos em que esses acampamentos foram utilizados, pois os vestígios e a localização dos sítios (Anexo IV e VII), permitiram advertir a presença de espécies que só estão nas praias nos meses de verão, como os lobos e elefantes marinhos. A presença de espécimes de idade curta significa que teriam sido caçados na época de reprodução, que acontece nos meses de novembro até março, aproximadamente. Os tipos de recintos feitos e sua localização em locais das praias — cobertos de neve durante o inverno — demonstram que a ocupação teria acontecido nos meses de verão ou quando a praia não estava coberta de neve.

Ao mesmo tempo, os três sítios também apresentaram formas de contato ou possibilidades táteis similares, além de algumas divergências. Por um lado, Pencas 3 e Punta Elefante 2 apresentaram um único recinto, o que permite pensar em pelo menos quatro tipo de possibilidades táteis (Tabela 35).

	Interior do recinto único	Exterior do recinto	Praia	Proximidades
abrigo	Sim	Sim	Não	Sim
Atividades	Cotidianas/produativas	produativas	Produativas	Desconhecidas
Conforto	Sim	não	Não	não

Tabela 17. Tipo de possibilidades táteis em Pencas 3 e Punta Elefante 2.

A primeira é vinculada ao recinto único, onde todas as atividades cotidianas parecem estar concentradas (fumo, comida, bebida, descanso), implicando vários tipos de experiências táteis diferentes. A presença de mobiliário e fogões permite-nos pensar em um local onde as pessoas, além de estarem protegidas do clima, estariam com uma temperatura mais confortável que nos outros espaços. Ao mesmo tempo, o fato de haver evidências de várias atividades (cozinha, fumo etc.), permite-nos supor maiores possibilidades de experiências táteis.

Contrariamente, o exterior, pelo fato de estar mais exposto às condições climáticas (Anexo IV), apresentaria uma influência maior dessas mesmas condições, especialmente dos ventos, chuvas e temperatura. Nas praias, também foram levadas a cabo as tarefas produtivas de matança e processamento de animais. Esses espaços também são locais que oferecem uma série de atividades que implicam experiências táteis específicas. Isso implica uma série de contatos diversos e, de certa forma, diferentes aos do recinto.

No caso de Sealer 3, além dessas possibilidades, foi notada uma quinta, vinculada à presença de um recinto menor, onde supostamente se guardavam as peles. Como esse sítio apresentou uma estrutura possivelmente com teto, isso nos permite pensar que existiu um certo abrigo, o que evitaria o contato direto com as condições climáticas externas, principalmente o frio e o vento. No entanto, a ausência de um fogão supõe que o local não estaria preparado para oferecer um conforto e um abrigo total do frio. Ao mesmo tempo, o recinto implicou uma série de atividades que se relacionam com um tato determinado: o das peles e sua guarda.

Essa estrutura tátil dos sítios teve um vínculo com a alimentação e a estrutura sensorial das diferentes fases, podendo-se dizer que uma se inseriu na outra. Os três sítios mostraram que a quantidade de recursos obtidos localmente era superior à dos recursos trazidos desde o navio. Sensorialmente isso implica uma possibilidade de sabores diferentes aos que os lobeiros estavam acostumados a consumir no navio. A maioria dos recursos locais implicaram uma forma de obtenção e preparação local e manual, não industrializada e geralmente mais fresca. Ainda, é na fase de aquisição que foram obtidos, mediante caça, armadilha e coleta, o que significa um maior contato em relação aos recursos trazidos, que já estavam prontos para ser preparados.

No caso da preparação, os indícios materiais são escassos. No entanto, é possível pensar que, tanto nos alimentos líquidos quanto nos sólidos, existiu uma

manipulação da carne que poderia ter sido a mesma. Isso poderia ser diferente no consumo, pois, devido à natureza da comida, os caldos e sopas teriam sido consumidos com a ajuda de recipientes e talheres, ao passo que os alimentos sólidos, como carne assada, poderiam ter sido consumidos com as mãos.

Por último, no momento do consumo, os diferentes recursos também poderiam ter envolvido texturas dos alimentos diferentes. As evidências dos três sítios demonstram que existiram formas diversas de aproveitamento e possivelmente de preparação de pratos. No caso dos mamíferos terrestres, a pouca quantidade de restos identificados dificulta discutir quais tipos de alimentos poderiam ter sido preparados com eles. No entanto, considerando por um lado que a carne salgada era um produto comum nos navios, que os operários não desciam com muitas provisões e que estes geralmente precisavam ser fervidos para retirar a sal, pode-se pensar que, para maximizar esse tipo de produtos, eram servidos em sopas ou caldos. Essa possibilidade estaria apoiada pela ausência de marcas de alteração térmica direta nos ossos.

As análises faunísticas não mostraram diferenças entre os tipos de carne que poderiam evidenciar preparações de pratos melhores que outros. Os vestígios também não mostraram uma distribuição espacial o que evidenciem um acesso diferencial aos recursos ou um uso diferenciado do espaço.

Em complementação a esses resultados, observei os restos materiais possivelmente relacionados à preparação de alimentos nos sítios. Neles os três apresentaram restos de barril, possivelmente usado para transportar alimentos tanto líquidos como sólidos. Da mesma forma, a presença dos fogões não permite dizer se teriam sido usados para a preparação de alimentos mais sólidos ou líquidos, pois um deles evidencia o uso de uma cinta de barril como instrumento para apoiar uma pequena panela (ZARANKIN *et al.*, 2011b), que poderia ter sido usada para os dois tipos de pratos.

A partir de todo o discutido, pode-se dizer que as tendências sobre os tipos de alimentos nos casos dos recursos locais foram tanto sólidas quanto líquidas, com uma tendência mais clara a alimentos sólidos no caso das aves. Pelo contrário, os recursos trazidos parecem ter sido utilizados para a preparação de alimentos líquidos nos três sítios.

Essa diferença entre formas de contato dentro e fora dos recintos também esteve vinculada às possibilidades visuais que envolveram os espaços e as atividades

realizadas neles. Nos três sítios, o recinto maior poderia ter sido um local de mais luz, devido à presença do fogão. Ao mesmo tempo, esses recintos, pelo fato de serem fechados, teriam uma isolação visual do resto do lugar e uma tendência a serem locais cheios de fumaça,

Pelo contrário, os espaços do exterior do recinto, as praias e proximidades eram luminosos e com um campo visual extenso em relação aos recintos. Porém, esses visuais foram dinâmicos e não estáticos, pois as possibilidades visuais também dependeram do clima.

Todos os sítios também evidenciaram sons originados das mesmas fontes: animais, clima, mar e atividades diárias. No caso dos três primeiros, eles apresentam uma constante, independentemente de estar nos recintos, praias ou proximidades. Pelo contrário, o som das atividades cotidianas poderia ser uma marca de diferença entre os locais, especialmente entre os recintos, as áreas externas relacionadas às tarefas produtivas, como as praias e as outras. Devido à organização interna dos recintos, pode-se pensar que os sons relacionados à preparação e obtenção, da mesma forma que os cheiros, poderiam estar misturados no mesmo espaço. No entanto, os sons próprios da obtenção poderiam estar mais afastados. Uma coisa interessante a respeito dos sons na Antártida é que, assim como acontece com o aspecto visual, é dinâmico. Dias de ventos fortes diminuem as possibilidades de comunicação e os barulhos de outras atividades. Os espaços mais abertos são os mais suscetíveis a isso, ao contrário do interior dos recintos, onde os sons seriam mais estáveis e independentes do clima.

Da mesma forma que o interior e exterior dos recintos marcaram possibilidades táteis e visuais específicas, o mesmo acontece com as possibilidades olfativas. No caso dos recintos, pelo fato de serem fechados, teriam apresentado talvez uma maior concentração de estímulos olfativos. Pelo contrário, o exterior apresenta outra estrutura olfativa pelo fato de ser um local aberto, mas também por ser dinâmico. Dependendo da orientação dos ventos, os cheiros mudam; muitas vezes, cheiros de animais que estão distantes podem ser trazidos pelos ventos. O cheiro do mar também está presente no exterior. No caso dos acampamentos lobeiros, as zonas de matança devem ter sido também uma fonte de cheiros característicos. Em relação aos cheiros das diferentes fases, especialmente os da preparação e consumo, considerando as características gerais do recinto junto à distribuição dos vestígios relacionados com outras atividades (Anexo VII) tanto os cheiros relacionados à

preparação e consumo estariam integrados com os de outras atividades. Nos três sítios, a tendência geral na distribuição dos vestígios seria em torno do fogão, o que poderia significar uma concentração de atividades nesse setor.

A respeito dessa tendência, Sealer 3 se diferencia dos outros dois no sentido de que, embora a maioria das atividades cotidianas fossem levadas a cabo no recinto maior, as produtivas estariam mais associadas ao anexo, onde poderiam ter sido secadas as peles, e a setores mais afastados, onde era realizada a matança dos animais. Nesse sentido, os cheiros relacionados à produção estiveram, de certa forma, um pouco mais isolados ou diferenciados que o restante.

Locais:

Os três sítios exibiram algumas questões similares e outras diferentes enquanto à dimensão espacial da experiência. Os três apresentaram graus de isolamento similar. A partir das análises da distribuição de sítios (Anexo IV), observa-se que os acampamentos estiveram perto de outros sítios. A partir de rápida análise, observa-se que os refúgios apresentaram características similares, pelo que se poderia considerar que também foram locais de moradia desses grupos. No entanto, não seria possível confirmar, a partir da evidência disponível, que todos fossem ocupados de forma simultânea.

Os sítios também compartilharam o fato de estar perto de colônias de diferentes animais (pinguins ou elefantes). Muito provavelmente, e considerando os restos ósseos identificados, essas espécies também estiveram perto do sítio durante o período de sua ocupação, no entanto, não é possível afirmar que essas colônias atuais existiram também no passado.

Ao mesmo tempo, os sítios mostraram diferenças quanto a sua localização. Sealer 3, por exemplo, se encontra num afloramento rochoso não muito alto nem grande; o sítio está perto da praia em um espaço aberto. Por outro lado, Pencas 3 possui uma característica diferencial, pois se encontra no meio de uma península, longe de afloramentos rochosos. Por último, Punta Elefante 2 é o sítio mais protegido dos três; a partir das características do recinto (Anexo VI), observa-se que ele foi um sítio fechado com muros de pedra e teto.

Os três recintos foram locais fechados, obscuros, contrariamente ao exterior, onde acontecia a caça e obtenção. Era também nesses recintos maiores onde as atividades eram levadas de maneira mais coletiva — ou, pelo menos, em um espaço

comum. Nesse sentido, Sealer 3 se diferenciou dos outros dois, apresentando dois recintos, que estiveram associados a atividades distintas, sendo que as fases alimentares de preparação e consumo estiveram concentradas no recinto maior. No entanto, a obtenção muito provavelmente teria acontecido no exterior.

Quanto à alimentação, nos três sítios observa-se que a maioria das atividades cotidianas aconteciam no seu interior. As fases de preparação e consumo não teriam sido uma exceção, devido principalmente à presença do fogão e dos restos alimentares recuperados. Devido ao acondicionamento interno desse espaço, ele apresentaria uma tendência a ser um espaço mais social, que facilitava a interação entre as pessoas que ali moravam. Ao mesmo tempo, esses recintos foram fechados com muros de pedra e teto e pelos muros altos do afloramento. Esses espaços estariam vinculados às fases de preparação e consumo, já as áreas abertas seriam dedicadas à obtenção dos recursos locais.

Ações:

Existiram diferentes estratégias e formas de estar na Antártica. No caso dos três sítios analisados e a partir da análise da evidência arqueológica disponível, especialmente os tipos de vestígios relacionados a atividades como reparação de calçados, fumo e bebidas (Anexo V), além das características construtivas e de acondicionamento dos recintos (Anexo VI), se observou um certo investimento de tempo e esforço, podendo-se sugerir que o tempo de ocupação do sítio teria sido medianamente considerável, talvez de semanas ou meses. Ao mesmo tempo, os três compartilharam certas características quanto a técnicas de construção e acondicionamento dos recintos, o que nos permite pensar que existia algum tipo de padrão ou forma de fazer. O mesmo pode ser pensado sobre o interior do recinto, que estava conformado por um espaço único onde várias atividades eram levadas a cabo —o que também parece responder a um tipo de forma de organizar observada em outros sítios lobeiros.

Como os sítios eram ocupações de mais tempo, a estrutura de atividades devia não ser só relacionada à produção de peles ou óleo. No caso do recinto, as atividades lobeiras não parecem ter tido uma predominância dentro do recinto maior, ao passo que o menor poderia ter sido mais significativo para essas atividades (Anexo V). Os recintos foram os locais de concentração de atividades cotidianas enquanto o exterior teria uma relação maior com as atividades produtivas e de obtenção de alimentos.

Considerando o que foi discutido nos pontos anteriores, todas essas atividades, especialmente as vinculadas à alimentação, teriam sido realizadas no exterior, enquanto as de preparação e consumo aconteciam no interior do recinto, marcando uma diferença de espaços. Dessa forma, a participação das pessoas nessas fases também poderia ter sido diferente. No caso da obtenção, elas poderiam estar associadas a atividades produtivas (extração de pele ou *blubber*) ou não, como no caso da coleta de ovos de aves. Geralmente, pelo observado nos documentos, essas atividades eram realizadas de forma grupal. No caso da preparação e consumo, como foi mencionado anteriormente, teria sido feita no recinto maior, um lugar que estaria associado à vivenda e a um espaço coletivo, o que significa que essas fases teriam sido feitas em companhia de outras pessoas.

Essas atividades, tanto da alimentação quanto outras, cotidianas e de produção, não pareceriam ter estado muito padronizadas. Porém, o fato de os fogões estarem apresentando evidências de terem sido usados para preparar os pratos permite-nos pensar, pelo menos, em uma rotina quanto ao espaço e a forma de aquecer usada nesses sítios.

CAPÍTULO 6

EXPLORANDO OS SABORES DOS ENCONTROS

What Antarctica looks like depends on where you stand, what the weather is like, what your prospects are and whether you are first or second to the Pole.
Elizabeth Leane (2012)

A partir dos resultados das análises feitas nas linhas de evidência documental e material, foi possível observar que as viagens lobeiras foram momentos de muita diversidade, sendo também bastante dinâmicas. Mesmo em contextos como o longo tempo no mar, esse apresentou possibilidades sensoriais e performáticas diferentes à medida que a travessia progredia.

Neste capítulo, os resultados anteriores serão integrados e discutidos para que se possa compreender como os múltiplos encontros com esses momentos foram se desenvolvendo, gerando e transformando memórias até o encontro com a Antártida. Para isso, relacionei a variabilidade e especificidade da viagem e da alimentação com os planos da experiência. Para fazer esse vínculo, considerei, a partir da alimentação, a existência de diferentes modelos sensoriais, performáticos e espaciais que coexistiam em cada encontro. De tal modo, apresentarei cada momento da viagem por separado, discutindo como cada modelo foi se relacionando um com outro e transformando os posteriores.

Portos de origem: o começo da viagem

O porto de origem era o local onde começava a viagem e onde as pessoas eram contratadas. No período analisado, os marinheiros, faziam parte do proletariado marinho global (MADDISON, 2014) e, no caso americano, esses grupos eram formados principalmente por pessoas da cidade e região, incluídos afro-descendentes e alguns poucos estrangeiros.

A idade média ia desde os 15 até os 30, tendo marinheiros principiantes, de primeira viagem, e aqueles já experimentados. No caso inglês, a presença de pessoas de outros países também era comum nas tripulações. Assim, falar de cidade de origem ou saída do navio lobeiro não necessariamente significaria uma familiaridade para todos os tripulantes (para um estrangeiro, o porto poderia ser um lugar pouco conhecido). Isso guarda relação com o fato de que, como mencionado anteriormente,

os portos, tanto ingleses como americanos, eram centros urbanos que, no século XIX, começaram a receber mais pessoas tanto de regiões agrícolas como de outros países.

Em relação à alimentação, os portos de saída envolveram dois modelos diferentes. Por um lado, a alimentação que fazia parte da cotidianidade das pessoas em terra, no dia a dia; por outro, a alimentação que ia fazer parte do navio e que era carregada antes de partir. No caso do primeiro, foi uma estrutura onde as diferentes fases alimentares estiveram muito diferenciadas entre si no nível sensorial, espacial e performático — a obtenção e produção geralmente era feita fora das cidades, já a preparação, muitas vezes, não era feita pelos consumidores, pois o consumo se dava em outros locais. No caso dos alimentos consumidos, apresentaram uma estrutura dominada por comidas pouco variadas, pouco frescas, industrializadas, de baixa qualidade e procurando maximizar os produtos disponíveis, geralmente ensopados. Por outro lado, os alimentos embarcados se diferenciaram do primeiro em todas as suas fases. Embora o tipo de alimentos fosse similar (produtos de baixa qualidade, majoritariamente industrializados e pouco variados, geralmente utilizados para fazer pratos tipo ensopados), as fases foram diferentes. Geralmente, a obtenção ou provisionamento era feito pelas pessoas de altos cargos ou os donos, seguindo as normas da época. Isso fazia com que os marinheiros não escolhessem a comida nem estivessem envolvidos na sua compra. Não havia também uma consulta aos marinheiros sobre quais alimentos consumiriam cada dia no navio, assim como também sobre as quantidade e locais onde isso seria levado a cabo.

A partir dessas duas estruturas, pode-se dizer que a primeira representou o conhecido, mas isso não significa que a percepção das pessoas sobre ela fosse a mesma. Como falei ao começo, houve presença, tanto nos navios dos Estados Unidos como nas embarcações inglesas, de pessoas estrangeiras. Enquanto para alguns esses modelos sensoriais eram familiares, para outros não, sendo percebidos de outras formas.

Nesse sentido, entendo que o porto e a alimentação podem ser pensados como familiar, no sentido do que remete ao “conhecido” para a maioria das pessoas da viagem, mas não para todas.

Portos intermédios e de aprovisionamento. Saindo do conhecido

À medida que a viagem avançava, os navios se adentraram no mar e, após semanas ou até meses, passavam por portos para se aprovisionar. Esse momento da viagem foi muito heterogêneo, pois diferentes locais foram utilizados para esse fim (Malvinas, Açores, Brasil, etc.), cada um com suas particularidades.

Considerando isso, existiram dois tipos de portos, as cidades que cresceram ao redor da atividade marinha, estruturalmente preparadas para servir de porto, e os pontos em que os navios paravam, mas que não possuíam infraestrutura de portos. Esses dois tipos de locais foram utilizados tanto por navios ingleses como americanos (especialmente a região de Malvinas e Açores).

Tanto nos portos “preparados” e os improvisados se observou que a estrutura temporal dentro dos navios passava de estar determinada pelas atividades a bordo, a girar em torno do aprovisionamento (seja através da compra ou obtenção) de diversos produtos. Quanto a esses produtos, os portos cidade, como os localizados nas Açores, geralmente ofereciam produtos com uma estrutura similar à dos portos de origem. Isso se notou não só nos tipos de alimentos, mas também nas fases de obtenção, pois eram os capitães e oficiais os encarregados de fazer o aprovisionamento, gerando uma diferenciação num nível sensorial e performático com relação ao resto da tripulação. A respeito dos alimentos, embora fossem geralmente produtos parecidos aos encontrados nos portos de origem, também houve menção a legumes frescos, o que envolve uma variação.

Um ponto importante sobre os portos de aprovisionamento desse tipo é que, durante o tempo em que o navio ficava parado, também houve um aprovisionamento menos organizado e mais expeditivo (pesca ou caça). Esse aprovisionamento se mostrou com uma estrutura diferente, em que a tripulação tinha mais envolvimento, e os alimentos ofereciam uma estrutura sensorial um pouco mais desconhecida do que aquela que os marinheiros experimentavam até esse momento da viagem. Esse último tipo de estrutura foi mais similar à oferecida pelos portos que não eram preparados para tal fim, como o caso das Malvinas. Nesses locais, todas as fases alimentares apresentaram uma estrutura diferente e nova, especialmente a obtenção, que envolveu uma participação da tripulação, se dando, além disso, em terra. Do mesmo modo, envolveu um lugar diferente ao do navio, além de um contato maior

tanto com os animais quanto com alimentos obtidos, o que gerou novas possibilidades performáticas.

Pode-se dizer que os portos intermediários significaram um momento quase de transição, oferecendo algumas estruturas experienciais similares e outras novas. Isso está especialmente reforçado nos portos não estandardizados, como as Malvinas. No entanto, os dois tipos de portos parecem ter sido escalas rotineiras. Nesse sentido, se nos portos de origem as diferenças nas formas de perceber o que seria novo ou conhecido pareciam depender da origem da pessoa, no caso dos portos intermediários, essa diferença podia estar vinculada à idade da pessoa e ao seu cargo. Enquanto uma pessoa mais velha ou com um cargo maior teria mais possibilidades de ter feito parte de outras viagens marinhas — e, portanto, enxergar esses locais como algo já conhecido — os marinheiros de primeiras viagens teriam outra experiência desse mesmo momento.

Navio. A memória marinheira

Diferentemente dos dois momentos anteriores, o navio era um contexto móvel e cambiante, além de representar a maior parte do tempo da viagem. O navio podia estar perto do porto de origem, passando o Equador, chegando ao Brasil, no meio do mar, enfim, ele representa algo mais heterogêneo. Os diferentes tipos de embarcações usadas também colaboraram para essa heterogeneidade, pois, às vezes, as viagens eram feitas em embarcações menores, o que significa uma distribuição de espaços, forma de navegação e conforto diferentes.

Durante esse tempo no mar, cada pessoa da tripulação teve suas tarefas destinadas e padronizadas. A vida cotidiana era altamente coordenada e sincronizada, pois estava ordenada segundo horários e os ritmos das tarefas no mar. As formas de fazer marcaram rotinas muito claras e diferenciando as formas perceptivas de cada fase e cada pessoa.

A alimentação não foi uma exceção a essa padronização. Os espaços e as formas de fazer eram controladas em todas suas fases, desde a obtenção até o consumo. O navio é o lugar onde os alimentos obtidos nos portos de origem e intermediários são preparados e consumidos. É nesse contexto que as menções de consumo são observadas, é aqui onde ele se concretiza. Pode-se dizer, então, que é

um momento que engloba e vincula diferentes encontros anteriores (porto de origem e intermediários) em um só.

Dessa forma, os alimentos consumidos nos navios são basicamente de dois tipos: os que representam uma estrutura experiencial conhecida para as pessoas que são da região de onde o navio partiu, ou seja, os alimentos do porto de origem e alguns dos portos de aprovisionamento; por outro lado, há aqueles que representam sabores conhecidos para as pessoas mais experientes na vida marítima que, portanto, conhecem alguns portos de aprovisionamento e os alimentos obtidos de forma mais expeditiva durante a viagem. Agora bem, esses alimentos, embora oferecessem uma possibilidade sensorial específica, devem ser considerados no contexto das outras fases e do quadro geral da viagem.

De tal modo, apesar das diferenças mencionadas, os restos das fases alimentares, no navio, eram as mesmas. A preparação era feita por uma pessoa, o contato era limitado para a maioria das pessoas da tripulação, assim como a tomada de decisões sobre esses produtos e o consumo marcava diferenças hierárquicas a partir do uso dos espaços. No caso dos pratos feitos com cada tipo de alimento, muito provavelmente eles eram preparados misturados (frescos com alimentos em conserva, industrializados com não industrializados etc.). Geralmente, em preparados mais líquidos, tipo guisados, o que envolve também uma mistura sensorial, pode-se supor um sabor de transição.

Juntando o anterior nas diferentes ações, locais e percepções sensoriais que cada fase envolvia, pode-se notar que a percepção sensorial poderia ter variado segundo a idade e cargo da pessoa. Considerando que a vida no mar começava à idade tenra, seria possível supor que pessoas mais velhas seriam mais propensas a terem feito outras viagens.

Considerando que geralmente o navio possuía uma alta segmentação espacial e de tarefas, cada pessoa no navio teve uma relação singular com a alimentação e, portanto, a percebeu de forma diferente.

A Antártica. A memória do encontro

Finalmente, os navios chegavam até a Antártica, onde ficavam várias semanas ou meses, dependendo do tempo, a quantidade de animais e sua capacidade de carga. Mas, o que envolveu “chegar” lá? A partir de todas as variáveis analisadas,

notei que a Antártica compreendeu duas possibilidades perceptivas diferentes: a das pessoas que ficavam no navio e a das pessoas que desceram dele. Claramente, cada uma esteve relacionada ao cargo e tarefa de cada indivíduo. No caso do navio, pode-se supor que a estrutura permaneceu parecida ao resto da viagem. Geralmente os capitães não desciam, assim como também o cozinheiro e os primeiros oficiais. Não é por acaso que a maioria das descrições feitas nos diários de bordo por pessoas que ocuparam esse cargo foram feitas principalmente considerando o aspecto visual, além do clima e das condições do mar. Mesmo quando essas pessoas desciam do navio, o seu contato com a terra era de pouco tempo. Enquanto o clima parece ter tido um lugar importante na forma de se relacionar com o lugar, a alimentação provavelmente continuou sendo a mesma do resto da viagem, contando, inclusive, com as mesmas estruturas.

As pessoas que desciam à terra eram os marinheiros, incluindo os de menos experiência, os tanoeiros, carpinteiros e o arpoador. A idade não parece ter sido um fator determinante no tipo do contato, pois os marinheiros geralmente eram de todas as idades e com vários graus de experiência (PEARSON, 2018).

Como demonstra a evidência tanto documental como material, o contato dos operários foi muito diverso devido ao tempo, locais, recursos explorados, isolamento, quantidade de pessoas etc. Basicamente, esse contato tomou as seguintes formas, oferecendo diferentes tipos de experiências e encontros com a Antártica:

- Poucos dias ou horas para as caças a lobos;
- Vários dias para caçar/processar lobos;
- Vários dias para processamento de óleo de elefante (uso de *trypots*);
- Poucos dias para obtenção de elefantes;
- Vários dias para obtenção de elefantes.

Esses diversos tipos de acampamentos apresentaram divergências nas formas de se alimentar e levar a cabo as diferentes fases alimentares. Porém, independente disso, esses acampamentos contaram com um abastecimento inicial de alimentos levados do navio. Em alguns casos, era adotado o uso de recursos obtidos no local. A relação entre estes dois tipos de recursos foi diferente dependendo do tipo de acampamento e das fases alimentares de cada um.

Nesse sentido, nos acampamentos de poucas horas, os alimentos geralmente eram integralmente levados do navio, mas, diferente das embarcações, eram os mesmos operários que deviam preparar os pratos de forma coletiva. Isso gerou um envolvimento maior nas fases alimentares que, até esse momento da viagem, estavam fora do cotidiano dessas pessoas. No caso dos acampamentos de vários dias e afastados, a presença desses recursos locais poderia ter sido maior que a dos levados desde do navio, ainda que existisse um aprovisionamento esporádico realizado por meio dos *shallops*. Os tipos de alimentos preparados com cada um desses recursos geralmente utilizavam outros misturados e, portanto, não houve uma estrutura sensorial que os distinguisse. No entanto, houve uma diferenciação nos espaços e tarefas nas outras fases, especialmente na obtenção e processamento: ao passo que recursos locais precisavam de um maior contato para a sua preparação, aqueles trazidos no navio já estavam prontos, tornando esse contato desnecessário. A visão era relevante na hora de buscar esses recursos (definitivamente, havia uma inserção sensorial maior com os recursos locais).

Essa estrutura mista era mais característica de acampamentos longos, enquanto os de poucas horas talvez tivessem fases alimentares mais rápidas.

Essas diferenças também se remarcarão a partir dos cheiros. Na fase de obtenção, a matança de animais poderia ter tido um impacto maior, diferentemente, os recursos trazidos não tiveram essa característica. Já nas fases de preparação e consumo, os cheiros e sons de ambos os recursos se misturaria com os de outras atividades cotidianas.

Uma característica importante dos acampamentos mais longos é que essa maior contribuição de recursos locais envolveria, mesmo sendo misturada com algum alimento do navio, uma estrutura de sabor diferente, mais fresca, menos industrializada e menos conhecida.

As diferentes fases também compreenderam um contato diferente com os climas, o que também gerou diferenças entre os recursos. Dever caçar, matar e processar os animais requeria estar no exterior, mais em contato com o clima, o que não era necessário quando havia recursos trazidos pelo navio.

Pode-se dizer que estar em terra, independentemente do tempo, envolveu um maior contato sensorial, auditivo, tátil, olfativo e visual. Descer na Antártica não significava apenas sentir o frio, mas também se envolver nas atividades realizadas em terra. Além disso, essas atividades propiciaram um espaço exclusivo dos lobeiros. Se

no navio estas atividades eram destinadas a determinados cargos, padronizadas e estruturadas através de horários, na Antártica a estrutura era mais coletiva e cooperativa. O dia não era mais regulado pelos horários de turnos de trabalho, mas sim pelo ritmo das atividades (caça, descanso, alimentação) e do clima. Da mesma forma, os espaços, que no navio eram segmentados, nos acampamentos, independentemente do tempo de estadia, passam a ser extremamente integrados.

As formas de relação com a Antártica foram diferentes dependendo dos tipos de contatos que se estabeleceram, mas em todos os casos, a alimentação foi uma forma de contato; a partir das estruturas performativas e sensoriais, as pessoas se vincularam e construíram os espaços na Antártica.

Esse panorama dos sítios nos permite pensar sobre aqueles identificados na Península Byers através de escavações e prospecções. O caso dessa península é interessante, pois além de permitir contemplar todo o discutido até agora desde o concreto, permite-nos também examinar alguns aspectos não observados nos documentos, como os tipos de possibilidades sensoriais que poderiam coexistir em um mesmo lugar. Os três sítios estudados envolveram estruturas diferentes, mas representam um tipo específico de encontro. A partir das análises feitas e do observado nos documentos, é possível pensar que, devido ao esforço na construção, organização dos espaços, quantidade de vestígios encontrados e sua distribuição, tratava-se de sítios de estadias longas, de mais de um dia ou, até mesmo, semanas. Provavelmente esses acampamentos estiveram longe do navio, em busca de peles de lobos, devido à grande quantidade de recursos locais e restos de vestígios associados à produção de pele.

Embora os três apresentem características que fazem pensar que seriam estadias prolongadas, acredito que a seu estudo pode ajudar a questionar se, em sítios de similares características, existiram formas de interação diferentes.

Para começar, os três refugios mostram que os recursos locais foram mais abundantes que os trazidos do navio. Porém, dentro de cada uma dessas categorias, houve diferentes espécies e partes representadas, e possivelmente, como consequência, diferentes formas de preparo, como também alimentos distintos. Essas diferenças também poderiam ter envolvido fases de obtenção diversas dentro dos recursos locais, pois não seria o mesmo matar e processar um lobo que um pinguim.

Essa diferença nos possíveis pratos preparados não parece ter tido uma consequência nas outras fases alimentares, pois nos três casos se observou que as

fases alimentares foram levadas a cabo nos mesmos espaços. A estrutura sensorial dentro dos recintos foi similar, mesmo no sítio Sealer 3, onde embora houvesse um segundo recinto, o principal apresentou uma estrutura experiencial parecida aos outros dois.

Da mesma forma, os recintos dos três sítios oferecem estruturas similares, mas se diferenciaram na relação entre eles e o exterior; enquanto Punta Elefante 2 estava protegido, Pencas 3 estava completamente aberto. Assim, não se poderia pensar que essa similitude nos recintos evidencia as mesmas estruturas sensoriais (barulhos, cheiros, visão) e performáticas. Isso também se vincula com a relação entre o exterior, arredores e interior do sítio. Nos três recintos houve pouca diversificação de espaços e diferença nos espaços relacionados às atividades do cotidiano, recreativas e produtivas.

Por último a estrutura performática de cada recinto parece ter sido similar (especialmente quanto às atividades levadas a cabo, como o fumo, reparar os calçados etc.). Da mesma forma, algumas questões produtivas poderiam ter sido também similares, pois existiam formas determinadas de processar as peles de lobos.

O que se observa através dos sítios em terra, é que a alimentação muda radicalmente, em todas suas fases, estruturas sensoriais, performáticas e espaciais, contrastando com as experiências nos outros momentos da viagem (Tabela 60). Esse aumento de envolvimento das pessoas se dá paralelamente a um contato com um local determinado.

A Antártica então vai além das características físicas e climáticas; ela se torna um local onde novas performances, novos estímulos sensoriais são apresentados. A alimentação nesse momento passa a ser uma facilitadora da interação das pessoas com o lugar.

		Tipo de alimentos	Nível de familiaridade	Nível de contato com as fases alimentares (considerando só marinheiros)
Porto de origem		Dois tipos (comida da cidade e do navio).	Familiar para a maior parte. Diferenciação marcada pela nacionalidade.	Menos contato em todas as fases.
Porto intermédio		Dois tipos (compradas e obtidas expeditamente).	Menos familiar. Diferenciação marcada pela idade e experiência em navios.	Compradas: menos contato em todas as fases Obtidas: Mais contato.
Malvinas		Um tipo (obtido expeditivamente).	Menos familiar. Diferenciação marcada pela idade e experiência em navios.	Mais contato, forma de relação com o lugar a partir da busca por comida.
Mar		Mistura de alimentos (porto de origem, porto de aprovisionamento, obtidos expeditivamente).	Menos familiar. Diferenciação perceptiva baseada na idade e cargo.	Menos contato em todas as fases.
Antártida	Navio	Provavelmente os mesmos que no momento anterior.	Desconhecido. Diferenciação baseada no cargo.	Menos contato em todas as fases.
	Poucos dias	Principalmente alimentos conhecidos.	Desconhecido.	Mais contato.
	Muitos dias	Mistura de alimentos (do navio e locais).	Desconhecido.	Mais contato.

Tabela 18. Diferentes formas alimentares segundo os momentos da viagem.

Uma pequena reflexão

Os encontros das pessoas com o mundo são constantes e infinitos, pois eles são a possibilidade mesma de geração e transformação de nossas memórias, aquelas necessárias para perceber e dar sentido ao mundo e a novos contextos. É impossível pensar em um encontro que aconteça no vazio; ele sempre vem precedido de outros. No caso dos grupos lobeiros, o encontro com a Antártica começou antes de dar início à viagem. A partir dos diferentes momentos, memórias que envolviam experiências sensoriais, motoras e espaciais foram se formando.

Parker (2001) tem defendido que, para entender melhor os diversos aspectos da vida marinha, é preciso adotar a “perspectiva do marinheiro” (PARKER 2001 *apud* RAINBIRD, 2007). Essa perspectiva coloca a experiência encorpada para mostrar que as pessoas associadas ao mar podem ser diferentes do resto da sociedade, pois a sua existência é transformada do porto ao navio, fazendo de cada lugar um espaço

familiar até chegar a um ambiente desconhecido, onde esse conhecimento é desafiado (RAINBIRD, 2007).

Ao longo desta pesquisa, à medida que analisava os diferentes relatos e os diferentes vestígios, comecei a enxergar essa perspectiva. Poder entender isso me levou a pensar sobre o que envolve uma viagem, e nesse caso, uma viagem até a Antártica. A forma mais simples de definir uma travessia como essa é vê-la como um percurso que consiste em ir do ponto A ao B. Em um mapa, isso se traduz em desenhar uma linha a partir de uma região ilustrada em uma imagem bidimensional até outro ponto distante do primeiro.

À medida que me deixei afetar pela pesquisa, e por minha própria experiência de ir até a Antártica, entendi que as coisas com as quais interagimos ao longo de nossas viagens têm sobre esta uma influência. Nos movimentamos através desse caminho em uma performance, onde vamos sentido esse percurso, eles nos transformam (JONES, 2007). O que pretendo com estas palavras é dar uma importância ao que está no meio do caminho entre os pontos A e B, porque antes do chegar ao B, já não somos os mesmos que quando saímos do A.

Quando os lobeiros chegaram na Antártica, não eram os mesmos que quando saíram de seus países. O contexto marítimo pode ser considerado como um momento de passagem, ele conecta os diversos pontos, mas ao mesmo tempo se transforma, e a forma em que ele é percebido nunca é estática.

Ao longo de nossas vidas, estabelecemos relações com o mundo material através de experiências sensoriais e performáticas, geramos as memórias desses locais e momentos através dos quais experimentamos uma sensação de familiaridade. Os começos das viagens antárticas poderiam envolver deixar para trás essa familiaridade, adentrando-se em um mundo de experiências sensoriais diferentes que se traduziram em novos esquemas corporais, novos sabores, formas de fazer, cheiros, locais etc. (PELLINI, 2018). Dessa forma, os começos das viagens foram os momentos em que novos modelos sensoriais podiam entrar em conflito com o conhecido, o que poderia ter envolvido processos de adaptação física, afetivas e emocionais, além de propiciar encontros corporais diferentes (PELLINI, 2018). Ao mesmo tempo, essas novas formas de experimentar se viram influenciadas por diversos fatores, como a origem, idade, experiência — e outros — das pessoas. Considero que, ao longo da viagem, modelos experienciais compartilhados poderiam ter surgido e entrado em diálogo com as formas de perceber de cada pessoa da tripulação.

Assim, a chegada na Antártida — especialmente nesse caso, que se trata dos primeiros contatos — é um momento dentro dessa viagem, onde embora existam essas diferenças, todos compartilham o fato de estar num local novo. Isso, no entanto, não significa que tenha sido ou envolvido o mesmo tipo de interações para todos os membros da tripulação dos navios. Como discuti na seção anterior, existiram diversos tipos de contato com a Antártica. Os sítios antárticos representam a materialização dessa interação, que tomou diversas formas, mas que envolveu um contato profundo em todos os sentidos entre as pessoas e o lugar (sensorial, performático, espacial).

POSFÁCIO

Desde quando estou aqui? Que pergunta, muitas vezes eu a fiz. E muitas vezes soube responder, uma hora, um mês, um ano, cem anos, conforme o que entendia por aqui, por mim, por ser, e aí nunca procurei coisas extraordinárias, nunca variei muito, quando muito o aqui parecia variar.
Samuel Beckett (1955)

...Muitos anos e muitas comidas têm passado desde essa primeira experiência confusa e desconhecida que foi minha viagem até a Antártica. Já estou velho e cansado, meus anos de mar acabaram faz tempo e, ainda assim, me lembro como se fosse hoje dessas sensações que senti aquela vez. Não foi a única vez que as experimentei, depois dessa muitas vezes foram as que se repetiram, acho que já perdi a conta de quantas, mas, realmente importa? Todos esses momentos fazem parte de mim.

Ainda lembro quando voltei para Stonington depois dessa primeira viagem. Tinha passado tanto tempo fora que acreditava que nunca mais ia voltar a experimentar as comidas de minha cidade. O desespero do começo tinha dado lugar à resignação, mas um dia de dezembro acordei com cheiros que eram conhecidos, não acreditava que estava sentindo as velhas comidas de antes. Passei semanas experimentando todos esses alimentos (e bebidas) que tanto esperava durante minha viagem. Cada bocado me fazia sentir uma sensação de familiaridade que nunca antes tinha sentido, mas, por quê? Que tipo de familiaridade era aquela? Que lembranças me traziam?

Um dia estava em meio a essas reflexões quando fui convidado a um jantar, um dos meus colegas de navio tinha voltado de uma viagem muito proveitosa. Quando cheguei, comecei a perceber que pelos cheiros, fumaça e barulhos o lugar era pequeno, lotado e fechado. A comida foi servida em meio de risadas e cantos, não sei dizer exatamente que aconteceu, talvez foi o cheiro, ou o sabor, ou a textura, ou todos juntos, mas no momento que experimentei esse prato, algo quase mágico aconteceu; de repente, tinha me transportado ao acampamento frio e úmido da Antártica.

Não foi a única vez que senti isto; com o tempo, comecei a ver que eu não era o mesmo estômago, com cada viagem, com cada acampamento na Antártica, minhas formas de entender os alimentos foram mudando, eu fui mudando. Agora na distância,

a Antártica, esse território que me parecia tão hostil e desconhecido ao começo me parecia familiar também. Com certeza, sem ele não seria quem sou. Embora faça tempo que deixei de ir lá, ela me visita e nosso encontro está eternizado nas memórias de cada cheiro, cada gesto, cada sabor.

Nossa vida é conformada por memórias de nossos encontros com o mundo, elas influenciam esse encontro e ao mesmo tempo se transformam. As memórias são parte de nós de forma ativa, elas são corporais, sensoriais, é nelas que os lugares passam a fazer parte de nós e nos afetam. Eis o que a história do estômago nos mostra. Como se pode observar, a Antártica é mais que um lugar físico, pois ela envolve as memórias, sensações, o que é visível e também o que não o é. Ou seja, ela é criada na interação, e toma diversas formas.

Essa forma de refletir sobre a Antártica evoca um ponto importante, os lugares não são objetivos e pré-existentes a essa relação. Não existe uma “Antártica” real, única, mas sim várias, construídas ao longo da história dessas interações que existiram entre a humanidade e o continente branco, ao mesmo tempo que é nessas interações que as pessoas são transformadas. É assim que as pessoas incorporam o lugar, no sentido de que trazem algo para dentro si (ZARANKIN, comunicação pessoal) e se deixam afetar por eles. A incorporação é dada a partir da relação que estabelecemos e que, ao mesmo tempo, nos constrói e transforma. Em resumo, nenhuma das duas partes será a mesma depois desse vínculo.

Nesta pesquisa, busquei uma forma de me aproximar e entender como essa incorporação acontece e como as pessoas são afetadas. Para isso, parti da ideia de que para que os vínculos sejam estabelecidos, deve existir um encontro, que é principalmente sensorial e afetivo. É nesse encontro que as memórias são geradas. Ao mesmo tempo, esse encontro não se dá em um vazio, ele é retroalimentado e transformado constantemente pelos encontros passados e futuros. Em todos os modos de experiência (ou seja, nas diferentes situações que envolvem os encontros), baseamos nossa percepção em um contexto anterior, que torne inteligível esse outro contexto (CONNERTON, 1989).

Nesse sentido, considere a ideia de memórias, que é a que permite trazer uma superação entre passado e presente, que coloca ambos em relação constante, pois nossa existência corpórea e a percepção do mundo envolvem constantemente o alargamento do presente ao passado, onde ambos se conectam na memória (TILLEY,

2004). A partir, então, do encontro e das memórias dos encontros, se cria um senso de proximidade e familiaridade, e se incorporam os diferentes locais. Ao mesmo tempo, essa conformação das memórias é um processo ativo que se dá pela interação, que, por sua vez, acontece a partir dos movimentos e performances de um corpo ativo com o mundo material. De tal modo, considerei que para estudá-las era preciso examinar atividades que compunham a vida cotidiana das pessoas, e que pudessem ser estudadas através de sua materialidade, pois todas as memórias têm uma dimensão material através de estruturas, espaços, objetos etc.,

Partindo disso retomei a alimentação como uma via de entrada para ver essas questões, pois ela tem uma relação muito íntima com a geração de memórias, por ser uma atividade primariamente sensorial e material. Entendo que a alimentação também é uma atividade onde os limites entre o interno e externo são desafiados e, portanto, ela seria uma via para entender como as pessoas incorporam de forma visceral os contextos com os quais interagem.

Uma coisa que ficou clara e que devia ser considerada é que, embora todos nós, os humanos, compartilhem o fato de nos vincular ao mundo através de nosso corpo e sentidos, não podemos universalizar o que isso envolve, pois os modelos sensoriais de cada grupo e as formas de entender esse vínculo são diferentes. No caso da Antártica, considerei que estudar essas questões devia ser pensada em um contexto específico. A indústria lobeira se apresentou como um momento da história antártica com muito potencial. Em primeiro lugar, ele pode ser estudado a partir de várias linhas de evidência, como documentos de evidência arqueológica. Esta última permite estudar esses encontros do concreto e material. Ao mesmo tempo, essas linhas possuem informação sobre a alimentação desses grupos em diferentes momentos das viagens lobeiras, permitindo gerar uma análise aprofundada do que envolveu a experiência alimentar. Por último, poder entender a memória desses grupos através da alimentação permitia propor novas narrativas tanto sobre antártica quanto sobre os lobeiros que contrastariam ou desafiariam as oficiais.

Dessa forma, primeiro se fez preciso entender e contextualizar os modelos perceptivos para considerar as questões subjetivas e a formação de uma memória coletiva. As formas de construir memórias dependem de vários fatores culturais e sociais (idade, nacionalidade etc.) e do modo como esses fatores teriam influenciado nas formas de perceber. Segundo, foi necessário localizar temporalmente e contextualmente esse encontro. Para isto, se relacionaram as particularidades e

diversidade na indústria lobeira com os encontros anteriores ao que me interessava discutir (a Antártica). Assim, foram considerados os diferentes momentos que compõem a viagem. A partir disto, busquei aprofundar essa heterogeneidade com o objetivo de compreender as experiências intersubjetivas e múltiplas das pessoas que faziam parte da indústria lobeira para poder analisar as variadas formas de encontro.

Pensando nessas questões, foram examinados documentos de navios americanos e ingleses, os dois principais países que fizeram as primeiras viagens lobeiras até Antártica. Embora uma das expectativas iniciais desta pesquisa tenha sido observar as possíveis divergências na alimentação e na estrutura perceptiva dos dois países, isso não foi o que se fez mais evidente através das análises. Essa surpresa foi instigante e me permitiu observar que alguns aspectos das viagens foram compartilhados, gerando o que seria uma experiência marítima determinada e específica dessa indústria. Porém, essas aparentes “igualdades” de alguns aspectos experienciais não significariam que as viagens foram homogêneas ou que as formas de encontro entre as pessoas e os diferentes momentos seriam iguais. Aprofundando, então, na questão de alguns fatores que poderiam gerar uma heterogeneidade nas formas de perceber, observei que, a cada momento da viagem, isso foi mudando. Por exemplo, as formas de se vincular e entender os portos de origem como algo conhecido estariam vinculadas mais à origem da pessoa que a outras questões. Já no caso do navio, as formas de se vincular a esse lugar teriam sido diferentes. Avaliando que nas tripulações existiam pessoas com anos de experiência na vida de mar e outras, novatas, não tinham nenhuma ou quase nenhuma experiência, percebi que poderia haver formas diversas de se vincular a esse momento. O mesmo pode ser dito sobre os cargos.

A partir dessas questões, observei então que as diferenças ou similitudes nas formas de se relacionar com os momentos entre as pessoas foram mudando. Em alguns momentos, certas pessoas compartilhavam algumas formas de encontro, em outras, não.

Ao mesmo tempo, cada etapa da viagem demonstrou estruturas perceptivas diferentes, o que se fez muito claro nas análises da alimentação de cada momento.

Finalmente, a chegada à Antártica compreende a síntese de todos os encontros anteriores e, portanto, de todas as memórias geradas. As formas do encontro com a Antártica não podem ser pensadas independentemente, mas em relação ao experimentado anteriormente, pois todos os modelos de experiência são baseados

em contextos anteriores que fazem inteligíveis aqueles novos (CONNERTON, 1989). A alimentação deixa isso claro, pois para as pessoas que desceram à terra ela marca uma possibilidade experiencial totalmente contrária a do navio. Os alimentos nesse caso foram tanto uma forma de contato com a Antártica, onde memórias dos momentos anteriores, os sabores e texturas se misturaram com as novas, geradas nas formas de fazer, nas performances, nos diferentes espaços.

Para finalizar esta tese, gostaria de fazer uma última reflexão a partir de todo o observado até agora. Esta pesquisa surgiu como uma forma de propor uma visão alternativa às formas de enxergar nossa relação com o mundo. Ao longo dela e à medida que ia lendo os documentos, observando os vestígios, estando na Antártica, consegui entender o poder do material nessa relação — e também de nossas memórias. Nossa existência acontece através das nossas lembranças, sem elas não conseguiríamos dar sentido aos nossos encontros com a materialidade do mundo. Aqui a arqueologia se mostra uma ferramenta poderosa. É a partir dessa ciência e dos diversos enfoques teóricos que vêm se desenvolvendo que podemos começar a pensar um mundo mais relacional, que nos afeta e nos modifica.

REFERÊNCIAS

ABARCA, M. E.; COLBY, J. R. Food memories seasoning the narratives of our lives, **Food and Foodways**, v. 24, p. 1-8, 2016.

ACOSTA, A.; RODRÍGUEZ, M. Análisis arqueofaunístico de un basurero histórico del siglo XIX (Monte Grande, Partido de Esteban Echeverría, Provincia de Buenos Aires). **Arqueología**, v. 8, p. 9-27, 1999.

ACUTO, F. A. Paisajes cambiantes: la dominación inka en el valle Calchaquí norte (Argentina). **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, v. 3, p. 143-157, 1999.

ADORNO, T. W.; HORKHEIMER, M. **Dialéctica de la Ilustración**, Madrid: Trotta, 1944.

ALBERTI, B. Archaeologies of Ontology. **Annual Review of Anthropology** v. 45: 163-79. 2016.

ALONSO, P.; GARCIA PARTARRIEU, I.; SCHEIDEGGER, A. Antarctica: Dead Reckoning. **ARQ (Santiago)**, Santiago, n. 83, p. 16-25, 2013.

ANDRADE LIMA, T. O papel da Arqueologia histórica no Mundo civilizado. Em Zarankin A.; Senatore, M. X (eds). **Arqueologia da Sociedade Moderna na América do Sul. Cultura Material, Discursos y Práticas**. Buenos Aires: Ediciones del Tridente, 2002.

ASHMORE, W. Social Archaeologies of landscape. Em L. Meskell; R. Preucel (eds.). **A companion to social archaeology**. Malden: Blackwell, 2004.

BACHELARD, G. **The poetics of space**. Boston: Beacon Press. 1969.

BALCH, E. S. **Antarctica**. Philadelphia: Press of Allen, Lane & Scott. 1902.

BALCH, E. S. Stonington Antarctic Explorers. Bulletin of the American Geographical Society, v. 41, n. 8, p. 473-492, 1909.

BARAD K. **Meeting the Universe Halfway: Quantum Physics and the Entanglement of Matter and Meaning**. Durham: Duke Univ. Press. 2007.

BASBERG, B.J; HEADLAND, R.K. **The 19th century antarctic sealing industry**: Sources, data and economic significance. Noruega: Norwegian school of economics and bussines administration, 2008

BEAUDRY, M. Above vulgar economy: the intersection of historical archaeology and microhistory in writing archaeological biographies of two new England merchants. Em James F. Brooks et. al. (ed.). **Small Worlds: method, meaning and narratives in microhistory**. Santa Fé: School for advanced research press, 2008.

BEAUDRY, M.; COOK, L.; MROZOWSKI, S. **Artifacts and active voices. Material culture as social discourse**. Em McGuire; Paynter, R. (comps.), The archaeology of inequality, Blackwell, Londres, p. 150-191, 1991.

BECKETT, S. **Textos para nada**. São Paulo: Cosac & Naify. 2015 [1955].

BEHRENSMEYER, A.K. Taphonomic and ecologic information from bone weathering. **Paleobiology**, v. 4, p.150-162, 1978.

BENDER, B. **Landscapes: Politics and perspectives**. Oxford: Berg, 1993.

BERGSON, H. **Matéria e memória**. São Paulo: Martins Fontes, 1999 [1896].

BERGUÑO, J. Las Shetland del sur. El ciclo lobero. Segunda aparte. **Boletín antártico chileno**, Chile, v.12 n.1, p. 5-13, 1993.

BETTS, M. Augmenting faunal quantification procedures through the incorporation of historical documentary evidence: An investigation of faunal remains from Fort George. Ontario. **Archaeology**, v. 69, p. 19-38, 2000.

BINFORD, L. R. Archaeology as Anthropology. **American Antiquity** 28, no. 2, p. 217–225, 1962.

BINFORD, L.R. **Nunamiut ethnoarchaeology**. Nova York: Academic Press, 1978.

BINFORD, L.R. **Bones: Ancient Men and Modern Myths**. Nova York: Academic Press, 1981.

BINFORD, L. **In Pursuit of the Past: Decoding the Archaeological Record**. Londres: Thames and Hudson, 1983.

BINFORD, L.R. **Faunal remains from Klasies River Mouth**. Orlando: Academic Press, 1984.

BLACK, M. **Food and Cooking in 19th-Century Britain: History and Recipe**. London: English Heritage. 1985.

BLACK, M. Victorian Britain. Em Brears, C. D. (ed.) **A Taste of History: 10,000 Years of Food in Britain**. Londres: British Museum Press. 1993.

BOLSTER, W. J. **Black Jacks. African american seamen in the age of sail**. Harvard, Harvard University Press, 1997.

BORIĆ, D. (ed). **Archaeology and Memory**. Oxford: Oxbow Books, 2010.

BOSI, E. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. São Paulo: T. A. Queiroz, 1979.

BOURDIEU, P. **Outline of a Theory of Practice**. Cambridge: Cambridge University Press, 1977.

BOURDIEU, P. **Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste**. Cambridge: Harvard University Press, 1984

BOWEN, J. Probate inventories: An evaluation from the perspective of zooarchaeology and agricultural history at Mott Farm. **Historical Archaeology**, Montana, v. 9, p. 11–25, 1975.

BOWEN, J. **A study of seasonality and subsistence: 18th-century Suffield, Connecticut**. 1990. Tese (Doutorado)-Universidade de Brown, Providence. 1990.

BOWEN, J. **Faunal remains and urban subsistence in New England**. Em Yentsch, A., e Beaudry, M. C. (eds.), *The Art and Mystery of Historical Archaeology*, CRC Press, Boca Raton, p. 267–281, 1992.

BOWEN, J. To market, to market: Animal husbandry in New England. **Historical Archaeology**, v. 32 n. 3, p. 137–152, 1998.

BOWEN, J; MANNING, E. Acquiring meat in a changing world. Em Halchin, J. Y. (ed.), **Archeological Views of the Upper Wagner Block, A Domestic and Commercial Neighborhood in Harpers Ferry**, Occasional Report n. 11, National Park Service, Washington, p. 9.1-9.54, 1994.

BRAJE, T. J.; RICK, T. C (Eds). **Human Impacts on Seals, Sea Lions, and Sea Otters: Integrating Archaeology and Ecology of the Northeast Pacific**. Berkeley: University of California Press. 2011.

BREARS, P. **Food and Cooking in 17th-Century Britain: History and Recipe**. London: English Heritage. 1985.

BREARS, P. **A Taste of History: 10,000 Years of Food in Britain**. London: British Museum Press. 1993.

BRITO, C. Portuguese Sealing and Whaling Activities as Contributions to Understand Early Northeast Atlantic Environmental History of Marine Mammals. Em Aldemaro R.; Keith, E. O (eds). **New Approaches to the Study of Marine Mammals**. Rijeka: IntechOpen, 2012.

BRITTEZ, F. **Procesos de formación, tafonomía e interpretación de patrones de consumo en sitios rurales tardíos**. Em Actas de las VI Jornadas de Arqueología e Historia de las regiones pampeana y patagónica. Mar del Plata: Argentina. 2007.

BRITTEZ, F. Zooarqueología, tafonomía y procesos de formación de sitios rurales pampeanos: estado de la cuestión y expectativas para momentos tardíos. **Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana** v. 3, p. 47-68, 2009.

BROOMFIELD, A. **Food and cooking in Victorian England**. Londres: Praeger. 2007.

BURNETT, J. **Plenty and Want: a Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day**. Londres: Nelson. 1966.

BUTLER, J. Burning Acts-Injurious Speech. Em Parker, A.; Sedgwick, E. K. (eds), **Performativity and Performance**. Nova York: Routledge, p. 197-227, 1995.

BUTLER, J. Performativity's Social Magic. Em Shusterman, R. (ed). *Bourdieu: A Critical Reader*. Oxford: Blackwell, p. 113-128, 1998.

BUTLER, J. Performance. Em Wolfreys, J (ed). **Readings: Acts of Close Reading in Literary Theory**. Edimburgo: Edinburgh University Press, 2000.

CADEGÁN SEPÚLVEDA, K. **Anatomía comparada del esqueleto apendicular de dos especies de otáridos, Otaria flavescens (Shaw, 1800) Arctophoca australis gracilis (Zimmerman, 1783)**. 2013. Monografía (Licenciatura)- Escuela de Biología Marina, Universidad Austral de Chile, 2013.

CAMPANA, D.; CRABTREE, P.; DEFRANCE, S. D.; LEV-TOV, J.; CHOYKE, A. M. (eds.) **Anthropological Approaches to Zooarchaeology: colonialism, complexity and animal transformations**. Oxford: Oxbow, 2010.

CARROLL, L. **Alice's Adventures in Wonderland**, New York:MacMillan. 1865.

CARTAJENA, I.; LABARCA, R. E. Patrones históricos de cuereo en lobos marinos: la evidencia de los abrigos 1 y 2 de playa Yámana (Isla Livingston, Antártica chilena). **Magallania**, Chimel, v. 35 n. 1, p. 95-105, 2007.

CASEY, S. **The Fate of Place: A Philosophical History**. Berkeley: University of California Press. 1997.

CAVIGLIA, S. E. **Malvinas: soberanía, memoria y justicia, voll II: balleneros, loberos, misioneros, s. XVIII-XIX**. Rawson: Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut. 2015

CHAUÍ, M. **Convite a filosofia**. São Paulo: Ática. 2000.

CHRONIS, A. Heritage of the senses: Collective remembering as an embodied praxis. **Tourist Studies**, v. 6, n. 3, p. 267-296, 2006.

CLASSEN, C. Foundations for an anthropology of the senses. **International Social Science Journal**, v. 153, p. 401-420, 1997.

COCONIER, G. **Comer con otros y comer entre nosotros: Comensalidades entre los gom de Mala' lapel (Formosa)**. Tesis de Licenciatura. Universidad de Buenos Airesm Faculdade de Filosofia e Letras, 2012.

COHEN, A.; SERJEANSTON, D. **A manual for the identification of bird bones from archaeological sites**. Londres: Archetype Publications Ltd, 1996.

CONNERTON, P. **How Societies Remember**. Cambridge: Cambridge University Press. 1989.

COOPER BUSCH. **The War Against the Seals: A History of the North American Seal Fishery**. Montreal: McGill-Queen's University Press,1985.

COOPER, J.; AVERY, G. Historical sites at Prince Edwards Islands. **South African National Scientific Programmes Report**, n. 128, 1986.

COSTAMAGNO, S.; THÉRY-PARISOT, I.; GUILBERT,R. Taphonomic consequences of the use of bones as fuel. Em O'Connor, T. (ed.) **Experimental data and archaeological applications. Biosphere to Lithospere**. Oxford: Oxbow Books. 2002.

COUNIHAM C.; VAN ESTERIK, P. **Food and culture: A reader**. Nova York: Routledge, 2013.

CROSSLEY, N. Merleau-Ponty, the Elusive Body and Carnal Sociology. **Body Society** v. 1 n. 43, p. 43-63, 1995.

CROSSLEY, N. The phenomenological habitus and its construction. **Theory and Society** v. 30, p. 81- 120, 2001.

CRUZ, M.J. **Aproximaciones a las prácticas alimenticias de los grupos foqueros (Islas Shetland del Sur, siglo XIX)**. Tesis de licenciatura en arqueología. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, 2011.

CRUZ, M. J. **Incorporando comidas e contextos. A alimentação e o corpo nos grupos foqueiros nas Shetland do Sul (Antártica, século XIX).** Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Minas Gerais, 2014.

CSORDAS, T. Somatic modes of attention. **Cultural Anthropology**, v. 8, n. 2, p. 135–156, 1993.

CSORDAS, T. **Embodiment and Cultural Phenomenology.** Em Weiss, G.; Haber, H. F. (eds.), *Perspectives on Embodiment*, Routledge, Nova York, p. 143-162, 1999.

DA COSTA, R. M. **A ilha do Faial na logística da frota baleeira americana no «Século Dabney».** Lisboa: Centro de História de Além Mar. 2012.

DAVIS, S. J. M. **The Archaeology of Animals.** Londres: Batsford Ltd. 1987.

DAY, J. **Making Senses of the Past: Toward a Sensory Archaeology.** Carbondale: Southern Illinois University Press, 2013.

DEAGAN, K. **Spanish Saint Augustine: The Archaeology of a Colonial Creole Community.** Nova York: Academic Press. 1983.

DEETZ, J. **In Small Things Forgotten: The Archaeology of Early American Life.** New Jersey: Anchor, Garden City. 1977.

DELLINO-MUSGRAVE, V. E. **Maritime Archaeology and Social Relations – British Action in the Southern Hemisphere.** Nova Iorque: Springer. 2006.

DE NIGRIS, M. **El consumo en grupos cazadores recolectores. Un ejemplo zooarqueológico de patagônia meridional.** Buenos Aires, Sociedad argentina de antropologia, 2004.

DEVOE, T. F. *The Market Book, A History of the Public Markets of the City of New York.* Nova York: Augustus M. Kelley. 1970 [1862].

DÍAZ MÉNDEZ, C.; GÓMEZ BENITO, C. Sociologia y alimentación. **Revista Internacional de Sociología (RIS)**, n. 40, Enero-Abril, p. 21-46, 2005.

DOUGLAS, M. **Purity and Danger: an analysis of the concepts of pollution and taboo.** Nova York: Routledge, 1966.

DOUGLAS, A. Excavations at Rainbow Quay, an 18th-century whale rendering plant, Rotherhithe, London. **Post-Medieval Archaeology**, v.33, p. 179-93, 1999.

DRUMMOND, J. C.; WILBRAHAM, A. **The Englishman's Food.** London: Jonathan Cape. 1939.

EDWARDS, E.; GOSDEN, C.; PHILLIPS, R. **Sensible Objects: Colonialism, Museums, and Material Culture.** Oxford: Berg. 2006.

ELIAS, N. **The Civilizing Process.** Oxford: Blackwell. 1994 [1939]

ENGLISH, A. J. Salted meats from the wreck of the "William Salthouse": Archaeological analysis of nineteenth-century butchering patterns. **Australian Journal of Historical Archaeology** v. 8, p. 63-69, 1990.

ESCUADERO, S. Zooarqueología histórica regional: un enfoque tafonómico para el NEA. **XXVIo Encuentro de Geohistoria Regional, Resistencia**. IIGHI, CONICET-UNNE, 2006.

FALCONER, W. **An universal dictionary of the marine: or, A copious explanation of the technical terms and phrases employed in the construction, equipment, furniture, machinery, movements, and military operations of a ship**. Londres: T. Cadell. 1769.

FIRTH, K. **"Bound for South Australia". 19th century Van Diemen's land whaling ships and entrepreneurs**. Adelaide: Shannon Research Press, 2006.

FISHER, J.W. Bone surface modifications in zooarchaeology. **Journal of Archaeological Method and Theory**, v. 2, p. 7-68, 1995.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FITTE, E. **El Descubrimiento de la Antártida, Crónica de los hombres y barcos que exploraron las aguas de las Shetland del Sur**. Buenos Aires: EMECE, 1962.

FITTE, E. **Crónicas del Atlántico Sur: Patagonia, Malvinas y antártica**, Buenos Aires: EMECE. 1974.

FOUCAULT, M. **La arqueología del saber**. Buenos Aires: Siglo XXI editores, 1969.

FOWLER, C. **The Archaeology of Personhood: An Anthropological Approach**. Londres, Routledge, 2003.

FRANCE, D. L. **Human and nonhuman bone identification. A color atlas**. Florida: CRC press. 2009.

FUCHS, T. The phenomenology of body memory. In: KOCH, S.; FUCHS, T.; 153 SUMMA, M.; MÜLLER, C. (Eds.). **Body Memory, Metaphor and Movement**. Amsterdam: John Benjamin Publishing Co, p. 9-22, 2012

GALLAGHER, S; ZAHAVI, D. **The Phenomenological Mind**. Londres, Routledge, 2008.

GALLOWAY, P. Material Culture and Text: Exploring the Spaces Within and Between. Em Hall, M. & Silliman, S. (eds), **Historical Archaeology**. Blackwell Publishing, p.42-64, 2006.

GIBBS. M. The archaeology of subsistence on the maritime frontier: faunal analysis of the Cheyne Beach whaling station 1845-1877. **Australasian Historical Archaeology**, v. 23, p. 115-122, 2005.

GIBBS. M. **The Shore Whalers of Western Australia: Historical Archaeology of a Maritime Frontier**. Sydney: Sydney University Press. 2010.

GIFFORD-GONZÁLEZ, D. Bones are not enough: Analogues, knowledge, and interpretative strategies in zooarchaeology. **Journal of Anthropological Archaeology**, v. 10, p. 215-54. 1991.

GIOVAS, C. M., LEFEBVRE, M. *Methods, Methodology, and Zooarchaeology in Practice*. Em C. M. Giovas; M. J. LeFebvre (eds.), **Zooarchaeology in practices. Case studies in methodology and interpretation in archaeofaunal analysis**. New York: Springer. 2018.

GILBERT, B. M.; MARTIN, L. D.; SAVAGE; H.G. **Avian osteology**. Columbia: Missouri Archaeological Society, 1996.

GLASBERG, E. **Antarctica as cultural critique: the gendered politics of scientific exploration and climate change**. New York: Palgrave Macmillan, 2012.

GLASSIE, H. **Folk Housing in Middle Virginia**. Knoxville: University of tennessee Press. 1975

GNECCO, C. Da arqueologia do passado à arqueologia do futuro: anotações sobre multiculturalismo e multivocalidade. **Amazonia** 2(1):92-103, 2010.

GOMES, F. A. Os Açores e a frota baleeira americana. **Boletim do Núcleo cultural da Horta**. v. 18, p. 385-392, 2009.

GOODY, J. **Cocina, Cuisine y clase. Estudio de sociología comaparada**. Barcelona: Gedisa, 1995.

GORDON, R. **Feeding the city: zooarchaeological perspectives on urban provisioning and consumption behaviors in post-medieval England (AD1500 - AD1900)**. 2015. Tese (Doutorado). University of Leicester, Leicester, 2015.

GOSDEN, C. **Social Being and Time**. Oxford: Blackwell. 1994

GOSDEN, C. **Anthropology and Archaeology: a changing relationship**. London: Routledge. 1999.

GOSDEN, C. What Do Objects Want? **Journal of Archaeological Method and Theory**, v. 12, p. 193–211, 2005.

GRAYSON, D.K. **Quantitative zooarchaeology**. Orlando: academic press, 1984.

GREINER, C. **O corpo. Pistas para estudos indisciplinados**. São Paulo: Annablume, 2006.

GRUNWALD, A. M. Analysis of fracture patterns from experimentally marrow-cracked frozen and thawed cattle bones, **Journal of Archaeological Science: Reports**, v. 8, p. 356-365, 2016.

GUIRY, E. J., NOËL, S., TOURIGNY, E., GRIMES V. A Stable Isotope Method for Identifying Transatlantic Origin of Pig (*Sus scrofa*) Remains at French and English Fishing Stations. **Newfoundland. Journal of Archaeological Science**. v. 39, n. 7, p. 2012-2022, 2012.

HABER, A. **Una Arqueología Indisciplinada**. En Primer Congreso Latinoamericano de Antropología, 359–364. Rosario: Facultad de Humanidades y Artes, 2005.

HABER, A. Un-disciplining Archaeology. **Archaeologies: Journal of the World Archaeological Congress**, v. 8, n. 1, p. 55–66, 2012.

HABER, A. Interculturalidad epistémica y acción política en la arqueología poscolonial. Em María Clara Rivolta (ed.). **Multivocalidad y activaciones patrimoniales en arqueología**:

perspectivas desde Sudamérica. Buenos Aires: Fundación de Historia Natural Félix de Azara: 47-65, 2014.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva.** São Paulo: Centauro. 2006

HALL, M. **Archaeology of the Modern World. Colonial Transcripts in the South Africa and the Chesapeake.** Londres: Routledge, 2000.

HAMILAKIS, Y. Food Technologies/Technologies of the Body: The Social Context of Wine and Oil Production and Consumption in Bronze Age Crete. **World Archaeology**, v. 31 n. 3, p.38-54, 1999.

HAMILAKIS, Y. Eleven theses on the archaeology of the senses. Em Day, J. (ed). **Making Senses of the Past: towards a sensory archaeology.** Carbondale: Southern Illinois University Press, p. 409–419, 2013.

HAMILAKIS, Y. **Archaeology and the Senses: Human Experience, Memory, and Affect.** Cambridge: Cambridge University Press. 2014.

HAMILAKIS, Y. arqueología y sensorialidad. hacia una ontología de afectos y flujos. **Vestigios: Revista Latino-Americana de Arqueología Histórica**, v. 9, n. 1, p. 31-53, 2015.

HAMILAKIS, Y.; LABANYI, J. **Remembering and Forgetting on Europe's Southern Periphery.** Bloomington: Indiana University Press. 2008.

HATTORI, E. M.; KOSTA, J. L. Packed pork and other foodstuffs from the California Gold Rush. Em Pastron A. G. and Hattori, E. M. (eds.) **The Hoff Store Site and Gold Rush Merchandise from San Francisco, California.** Society for Historical Archaeology, Special Publication Series, Number 7. pp. 82- 93. 1990.

HEADLAND, R K. **Chronological list of Antarctic Expeditions and related historical events.** Cambridge University press studies in polar research: Cambridge, 1989.

HEADLAND, R K. Geographic discoveries in Antarctica by the whaling industry. Em Bjøn, L. Basberg, Rongstad, Jan Erik and Wexelsen, Einar (eds.). **Whaling and history, perspectives on the evolution of the industry.** Publikasjon N. 29. P. 191-203, 1993.

HEADLAND, R. K. **Antarctic sealing voyages (1786 to 1922).** Scott Polar Research Institute. Prepared for Antarctic Sealing Conference, Cambridge, 2018

HEINRICH, A. R. Some Comments on the Archaeology of Slave Diets and the Importance of Taphonomy to Historical Faunal Analyses. **Journal of African Diaspora Archaeology and Heritage**, v. 1, n. 1, p. 9-40, 2012.

HERNANDO GONZALO, A. El espacio no es necesariamente un lugar: en torno al concepto de espacio y a sus implicaciones en el estudio de la Prehistoria. **Arqueología Espacial**, Teruel, v. 21, p. 7-27, 1999.

HISSA, S. **Arqueologia do tempo antártico.** Dissertação apresentada no mestrado em arqueologia histórica, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2011.

HOWES, D. (ed.). **The Varieties of Sensual Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses.** Toronto: University of Toronto Press, 1991.

HOWES, D. **Sensual Relations: Engaging the Senses in Culture and Social Theory**. Ann Arbor: University of Michigan Press, 2003.

HOWES, D. Charting the sensorial revolution. **Senses and society**, Londres, v.1 n. 1, p.113-128, 2006.

HOWES, D. (ed.). **The Sixth Sense Reader**. Oxford: Berg. 2009.

HUGHES, J.; LAZER, E. **The importance of “historic sites” on Heard Island for protection of scientific resources and environmental management of a world heritage site**. Em Selkirk, P.M. (ed.), Heard Island wilderness reserve: reports on natural science and cultural heritage research, ANARE Research Notes, p. 24-25, 1998.

HUSSERL, E. **Ideas: general introduction to pure phenomenology**. London: Collier MacMillan Publishers. 1962

INGOLD, T. **The perception of the environment**. London: Routledge. 2000

JACOBS, M. **The production of mindscapes. A comprehensive theory of landscape experience**. 2006. Tese (Doutorado). Wagenigen University. 2006

JAMES-LEE T. Subsistence activities at 19th-century shore whaling station sites in New Zealand and Australia: a zooarchaeological perspective. **Anthropozoologica**, v. 49 n. 1, p. 79-98, 2014.

JOHNSON, E. Current developments in bone technology. **Advances in Archaeological Method and Theory**. v. 8, p. 157–235, 1985.

JOHNSON, M. **An archaeology of capitalism**. Oxford: Blackwell, 1996.

JOHNSON, M. **Rethinking historical archaeology**. Em Funari, P.; Jones, S.; Hall, M. (eds.), Historical archaeology back from the edge. Routledge, Londres, p. 22-36, 1999.

JOHNSON, E. V.; PARMENTER, P. C. R.; OUTRAM, K. A new approach to profiling taphonomic history through bone fracture analysis, with an example application to the Linearbandkeramik site of Ludwinowo 7, **Journal of Archaeological Science: Reports**, v. 9, p. 623-629, 2016.

JONES, A. **Memory and material culture**. Cambridge University Press: Nova York, 2007.

JOYCE, R. Archaeology of the Body. **Annual Review of Anthropology**, v. 34, p. 139-158, 2005.

KARR, L. P.; OUTRAM, A. K. Tracking changes in bone fracture morphology over time: environment, taphonomy, and the archaeological record. **Journal of Archaeological Science**, v. 39, n. 2, p. 555-559, 2012.

KIPLE, K.; OMEIAS, K. (eds.). **The Cambridge World History of Food**. Cambridge: Cambridge University press, 2000.

KOHUT K. Literatura y memoria. **Cahiers du CRICCAL**, n°30,. **Mémoire et culture en Amérique latine**, v.1, p. 9-18, 2003.

KWINTER, S. **Architectures of Time: Toward a Theory of the Event in Modernist Culture**. Cambridge, Mass: The MIT Press. 2001.

KWINT, M.; BREWARD, C.; AYNSLEY, J. (eds). *Material Memories: design and evocation*. Oxford: Berg 1999.

LABARCA, R. La comida en la pampa durante el auge salitrero en Chile: una visión desde la zooarqueología histórica. **Revista española de arqueología americana**, v. 39 n. 2, p. 101-114, 2009.

LANDON, D. B. Foodways in the Lowell boardinghouses: The historical and zooarchaeological evidence. Em Beaudry, M. C., and Mrozowski, S. (eds.), **Interdisciplinary Investigations of the Lowell Boott Mills, Lowell, Massachusetts. Vol. I: Life in the Boardinghouses**. Boston: Cultural Resources Management Study 18, National Park Service, North Atlantic Regional Office. 1987.

LANDON, D. B. The potential applications of tooth cement increment analysis in historical archaeology. **Northeast Historical Archaeology**, v. 17, p. 85-99, 1991.

LANDON, D. B. Taphonomic evidence for site formation processes at Fort Christanna. **International Journal of Osteoarchaeology**, v. 2, p. 351-359, 1992.

LANDON, D. B. Testing a seasonal slaughter model for colonial New England using tooth cementum increment analysis. **Journal of Archaeological Science**, v. 20, p. 439-455, 1993.

LANDON, D. B. Feeding colonial Boston: A zooarchaeological study. **Historical Archaeology**, v. 30 n. 1, p. 1-153, 1996.

LANDON, D. Interpreting urban food supply and distribution systems from faunal assemblages: An example from colonial Massachusetts. **International Journal of Osteoarchaeology**, v. 7, p. 51-64, 1997.

LANDON, D. B. Zooarchaeology and Historical Archaeology: Progress and Prospects. **Journal of Archaeological Method and Theory**. V. 12, p. 1-36, 2005.

LANDON, D. B. Seasonal Slaughter Cycles and Urban Food Supply in the Colonial Chesapeake. Em E. J. Reitz; C. M. Scarry; S. J. Scudder (eds). **Case Studies in Environmental Archaeology**. New York: Springer. 2008.

LANDON, D.B. An update on zooarchaeology and historical archaeology: Progress and prospects. Em Majewski, T. and D. Gaimster (eds.), **International Handbook of Historical Archaeology**. New York: Springer. 2009.

LANZA, M. Un estudio zooarqueológico comparativo entre un sitio urbano y uno rural. **Actas de las IV Jornadas Arqueológicas Regionales**. 2004.

LANZA, M. Estudio zooarqueológico del sitio Siempre Verde. **Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología** v. XXXI, p. 229-247, 2006a.

LANZA, M. Zooarqueología de un sitio histórico de Tandilia. Em Ramos, M., Nespolo, E. (eds.) **Signos del Tiempo y Rastros de la Tierra**. Lujan: UNLU, p. 157-166, 2006b.

LANZA, M. Estudio zooarqueológico en zonas rurales y urbanas de Buenos Aires durante los s. XVIII y XIX. Em M. T. Carrara (comp.). **Continuidad y cambio social en Arqueología Histórica**, Rosario: Facultad de Humanidades y Artes. 2008.

LATOUR, B. **Reassembling the social. An introduction to Actor-Network Theory**. Nova York: Oxford Press. 2005.

LAWRENCE, S. Foodways on two colonial whaling stations: Archaeological and historical evidence for diet in nineteenth-century Tasmania. **Journal of the Royal Australian Historic Society**, v. 87, p. 209-229, 2001.

LAWRENCE, S. **An archeology of Australia since 1788**. Nova York: Springer, 2010.

LAWRENCE, S.; TUCKER, C. Sources of Meat in Colonial Diets: Faunal Evidence from Two Nineteenth Century Tasmanian Whaling Stations. **Environmental Archaeology**, v. 7, n.1, p. 23-34, 2002.

LAZER, E. **Antarctic and sub-antarctic cultural heritage**. Artículo preparado para el Australian State of the Environment Comitee. Department of Environment and Heritage, Canberra, 2006.

LEANE, E. *Antarctica in Fiction: Imaginative Narratives of the Far South*. Cambridge: Cambridge University Press. 2012.

LEONE, M. Interpreting Ideology in Historical Archaeology: The William Paca Garden in Annapolis, Maryland. Em Miller, D.; Tilley, C. (ed) **Ideology, Power, and Prehistory**. Cambridge: University Press, 1984.

LEVENSTEIN. H. *Revolution at the table. The transformation of the American diet*. Oxford: Oxford university press. 1988.

LEVI-STRAUSS, C. **L Le cru et le cuit**. Paris: Plon, 1964.

LITTLE, B. People with history: An update on historical archaeology in United States. **Journal of archaeological method and theory**, v. 1 n. 1, p. 5-40, 1994.

LYMAN, R. L. Bone frequencies: Differential transport, *in situ* destruction, and the MGUI. **Journal of Archaeological Science**. v. 12, p. 221–236, 1985.

LYMAN, R. L. Archaeofaunas and butchery studies: a taphonomic perspective. Em M. B. Schiffer (ed.). **Advances in archaeological method and theory**. v. 10, p. 249-337, 1987.

LYMAN, R. L. Prehistoric seal and sea-lion butchering on the southern Northwest Coast. **American Antiquity**. v. 57, p. 246-261, 1992.

LYMAN, R, L. **Vertebrate taphonomy**. Nueva york: Cambridge University Press, 1994.

LYMAN, R. L.; O'BRIEN, M. J. Plow-zone zooarchaeology: fragmentation and identifiability. **Journal of Field Archaeology**. v. 14, p. 493-498, 1987.

MADDISON, B. **Class and Colonialism in Antarctic Exploration, 1750–1920**. Londres: Pickering & Chatto. 2014.

MALLOY, M. **African Americans in the maritime trades: a guide to resources in New England**. Kendall Whaling Museum, Sharon, 1990.

MALPAS, J. Building Memory. **Interstices: Journal of Architecture and Related Arts**. v. 13, p. 11–21, 2012.

MALTBY, M. **Faunal Studies on Urban Sites: the Animal Bones from Exeter 1971-1975**. Sheffield: Department of Prehistory and Archaeology University of Sheffield. 1979.

MAMELI, L. **La gestión del recurso avifaunístico por las poblaciones canoeras del archipiélago fueguino**. Tesis Doctoral, Universidad de Buenos Aires, 2003.

MARKUS, T. **Buildings and Power; Freedom and Control in the Origin of Modern Buildings Types**, Oxford: Blackwell, 1993.

MARSCHOFF, M. ¿Comer o Nutrirse? La Alimentación Como Práctica Social. **Arqueología**.v. 13. 2007.

MARSCHOFF, M. El cuerpo y la corporización como herramientas metodológicas para el estudio de la cultura material. *Actas del IV Congreso Nacional de Arqueología Histórica*. 2010

MARTÍN–BUENO, M. **Proyecto de San Telmo. Informe sobre las actividades científicas de España en Antártida durante la campaña 1993-94**. Madrid: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología, 1995.

MARTÍN–BUENO, M. Arqueología Antártica: el Proyecto San Telmo y el descubrimiento de la Terra Australis Antártica. **Actas del V Simposio de Estudios Antárticos**, pp. 421-428. Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología, Madrid, 1996.

MARTINIC, M. Navegantes Norteamericanos en Aguas de Magallanes durante la primera mitad del siglo XIX. **Anales del Instituto de la Patagonia**, Punta Arenas, v. 17, p. 5-18, 1987.

MAYORGA, M. Conocimiento geográfico y etnográfico de los cazadores de lobos marinos en aguas australes de Chile. **Boletín Antártico Chileno**, v. 29 n. 2 p, 15-16, 2010.

MCGOWAN, A. Historical archaeology at Cape Denison, Commonwealth Bay, Antarctica. **Polar Record**, v. 24 n. 149, p. 101-110, 1998.

MCGUIRE, R. **Archaeology as Political Action**. Los Angeles: University of California Press, 2008.

MCNEIL, D. **Lenguaje and gesture**. Cambridge: Cambridge university press, 2000.

MENGEL, G. **The Incarnation of the Lived Time: Embodied Memory and the Enactive Approach to Cognition**. California: California Institute of Integral Studies. 2013.

MENGONI GOÑALONS, G. L. Análisis de materiales faunísticos de sitios faunísticos. **Xama**, v. 1, p. 71-120, 1988.

MENGONI GOÑALONS, G. L. **Cazadores de guanacos de la estepa patagónica**. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología, 1999.

MENGONI GOÑALONS, G. L. Zooarqueología en la práctica: algunos temas metodológicos. **Xama**, p. 19-22, 2006- 2009.

MENNELL, S. **All Manner of Food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present**. London: Basil Blackwell. 1985.

MERLEAU-PONTY, M. **Fenomenología de la Percepción**. Buenos Aires: Planeta Agostini, 1993 [1945].

MERLO, J. **Investigaciones actualísticas-experimentales para la interpretación del registro arqueofaunístico en sitios fortificados del siglo XIX**. Em Funari, P. P. e Brittez, F. R. (ed.), *Arqueología histórica en America Latina: temas y discusiones recientes*, Ediciones Suárez, Mar del Plata, p. 219-243, 2006.

MESKELL, L. **Object Worlds in Ancient Egypt. Material Biographies of Past and Present**. Oxford: Berg. 2004.

MIERS, J. Account of the discovery of New South Shetland, with observations on its importance in geographical, commercial and political point of view: With two plates. **Edinburgh Philosophical Review**, v. 3, p. 367–380, 1920.

MILLER, H. M. An archaeological perspective on the evolution of diet in the colonial Chesapeake, 1620-1745. Em Carr, L.G., P.D. Morgan; J.B. Russo (eds.), **Colonial Chesapeake Society**. Chapel Hill: University of Carolina Press, pp. 176-199. 1988.

MILLER, J.H. **The Large-Mammal Death Assemblage of Yellowstone National Park: Historical Ecology, Conservation Biology, Paleoecology**. 2009. Tese (Doutorado) University of Chicago, Chicago. 2009.

MILLER, J.H. The spatial fidelity of skeletal remains elk wintering and calving grounds revealed by bones on the Yellowstone landscape. **Ecology** v. 93, p. 2474–2482, 2012.

MILLER, D. **Materiality**. Durham: Duke University Press. 2005

MILLER, D. **Stuff**. Cambridge: Polity. 2010.

MILNE, C.; CRABTREE, P. J. Prostitutes, a rabbi, and a carpenter. Dinner at the Five Points in the 1830s. **Historical Archaeology**. v. 35, n. 3, p. 31-48, 2001.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, v. 16 n. 47, p. 31-41, 2001.

MINTZ, S. W.; DU BOIS, C. M. The anthropology of food and eating. **Annual Review in Anthropology**, v. 31, p. 99-119, 2002.

MORLAN, R. E. Toward the definition of criteria for the recognition of artificial bone alterations. **Quaternary Research**. v. 22, p. 160-171, 1984.

MUÑOZ, S. **Zooarqueología de la península Byers, isla Livingston, Shetland del Sur. Informe sobre los restos de mamíferos recuperados en la campaña de verano 1995-1996**. M.S., 1996.

MUÑOZ, S. El registro arqueofaunístico de la península Byers, isla Livingston, Shetland. **Actas de las IV jornadas sobre investigaciones antárticas, tomo II**, Buenos Aires, p. 11-15, 1997.

MUÑOZ, S. Arqueofaunas de la isla Livingston, Shetland del sur. Un estudio exploratorio de los restos de mamíferos recuperados en la península Byers. **Archaeofauna**, v. 9, p. 39-57, 2000.

MURTA LEMOS, C. M. Si me da permiso, entro; si no me da, me voy: el ritual de apertura de las ruinas de la Chacrinha dos Pretos (Minas Gerais, Brasil). Em Pellini, J.; Zarankin, A.; Salerno, M.. (Org.). **Sentidos Indisciplinados: Arqueología, Sensorialidad y narrativas alternativas**. Madrid: JAS Arqueología, p. 77-112, 2017,

NAGAOKA, L. Prehistoric seal carcass exploitation at the Shag Mouth site, New Zealand. **Journal of Archaeological Science**, v. 33, p. 1474-1481, 2006.

NAGAOKA, L.; WOLVERTON, S.; FULLERTON, B. Taphonomic analysis of the Twilight Beach seals. **Terra Australis**, v. 29, p. 475-498, 2008.

NEW BEDFORD WHALING MUSEUM. Lista de tipos de navios. Disponível em: <https://www.whalingmuseum.org/online_exhibits/crewlist/rigs.php>. Acesso em: 1 de julho de 2018.

NOE, A. **Action in perception**. Cambridge, MIT press, 2004.

O'CONNOR, T. What shall we have for dinner? Food remains from urban sites. Em Serjeantson, D.; Waldron, T. (eds.). **Diet and Crafts In Towns: the Evidence of Animal Remains from the Roman to the Post-Medieval Periods**. Oxford: BAR British Series 199. p. 13-23. 1989.

O'CONNOR, T. **The archeology of animal bones**. Phoenix: Sutton publishing, 2000.

O'GORMAN, F. The return of the Antarctic fur seal. **New Scientist**, v. 20 n.6, 1963.

OESTERHELD, G. **EL eternauta**. Buenos Aires, Editorial Frontera. 1969.

OLIVEIRA DE ANDRADE, B. Imagem e Memória: Henri Bergson e Paul Ricoeur. **Estudos Filosóficos**. v. 9, p. 184-203, 2012.

OLIVER, S. **Saltwater foodways: New Englanders and their food at sea and ashore**. Mystic: Mystic seaport museum. 1995

OTTER, E. **The Interpretation of Late Nineteenth Century Faunal Remains Through the Analysis of Written Texts**. 2002. Tese (Doutorado), Catholic University of America. 2002.

OUTRAM, A. K. The Identification and Palaeoeconomic Context of Prehistoric Bone Marrow and Grease Exploitation. 1998. Tese (Doutorado). University of Durham, England. 1998

OUTRAM, A. K. A New Approach to Identifying Bone Marrow and Grease Exploitation: Why the "Indeterminate" Fragments should not be Ignored. **Journal of Archaeological Science**, v. 28, n. 4, p. 401-410, 2001.

OUTRAM, M. Bone fracture and within-bone nutrients: an experimentally based method for investigating levels of marrow extraction. Em Miracle, P. and Milner, N. (eds.). **Consuming Passions and Patterns of Consumption**. Cambridge: McDonald Institute for Archaeological Research, p. 51-64. 2002.

VERTON, M.; WHITTLE, J.; DEAN, D.; HANN, A. **Production and Consumption in English Households, 1600-1750**. London: Routledge. 2004.

PARKER, A. J. Maritime landscapes. **Landscapes** v. 1, p. 22-41, 2001.

PATÍÑO, S. M. Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar. **Revista Luna Azul**, n. 31, p. 139-155, 2010.

PEARSON, M. Charting the sealing islands of the Southern Ocean. **Journal of the Australian and New Zealand Map Society** 80:33-56, 2016.

PEARSON, M. Sealing in the Southern oceans: towards an archaeological history. Em Robert Headland (Ed.), **The Proceedings of the 2016 Historical Antarctic Sealing Industry Conference, and Related Historical and Geographical Data**. Cambridge: Scott Polar Research Institute, 2018.

PEARSON, M.; STEHBERG, R. Nineteenth century sealing sites on Rugged Island, South Shetland Island. **Polar Record** 42(223):335-347, 2006.

PELLINI, J. R. Mudando o coração, a mente e as calças. A arqueologia sensorial. **Revista do museu de arqueologia e etnologia**, São Paulo, v. 20, p. 3-16, 2010.

PELLINI, J. R. Remembering through the senses. The funerary practices in Ancient Egypt. Em Pellini, J.; Salemo, M.; Zarankin, A. (eds.). **Coming to Senses. Topics in Sensory Archaeology**. Cambridge: Cambridge Scholars, p. 39-65, 2015.

PELLINI, J. R. **Arqueologia e os Sentidos: entrando na Toca do Coelho**. 1. ed. Curitiba: Prismas, 2016.

PELLINI, J. R. **Senses, Affects and archaeology. Changing the heart, the mind and the pants**. Cambridge: Cambridge scholars publishing. 2018

PÉREZ GARCÍA, M. Osteología comparada del esqueleto postcraneano de dos géneros de otariidae del Uruguay. **Boletín de la Sociedad Zoológica del Uruguay**, v. 14, p. 1-16, 2003.

PÉREZ GARCÍA, M. Ontogenia del postcráneo de *Arctocephalus australis* (mammalia, carnivore, otariidae). **Boletín de la Sociedad Zoológica del Uruguay**, v. 17, p. 1-19, 2008.

PIÉRARD, J.; BISAILLON, A. Osteology of the Ross seal, *Ommatophoca rossi* (Gray, 1844). Antarctic Research Series, v. 31, p. 1-24, 1979.

PIJOAN, C. M.; SCHULTZ, S. M.; MANSILLA, L. J. **Estudio histológico de las alteraciones térmicas en el material óseo procedente de Tlatelcomila, Tetelpan, DF**. Em Pijoan, C. M.; Lizarraga, X. (eds.). Perspectiva tafonómica. Evidencias de alteraciones en restos óseos del México prehispánico, p. 109–127. Serie Antropología Física, INAH, México, 2004.

POKINES, J. T.; KING, R. E.; GRAHAM, D. D.; COSTELLO, A. K.; ADAMS, D. M.; PENDRAY, J. M.; KUSHAL RAO, SIWEK, D. The effects of experimental freeze-thaw cycles to bone as a component of subaerial weathering. **Journal of Archaeological Science: Reports**, v. 6, p. 594-602, 2016.

POTTEIGER, M.; PURINTON, J. **Landscape narratives**. Nova York: John Willey & Sons Inc., 1998.

PROUST, M. *Swann's way*. Londres: Penguin. 1913.

PUTNEY, M. **Black Sailors: afro-american merchant seamen and whale men prior to the civil war**. Greenwood Press, Nova York, 1987

QUESADA, A., CAMACHO, A., LYONS, W.B. Multidisciplinary research on Byers Peninsula, Livingston Island: a future benchmark for change in Maritime Antarctica. *Antarctic Science*, v. 25, p. 123-127, 2013.

RADDICHI, G. **Os sapatos dos lobeiros-baleeiros: práticas de calçar do século XIX nas ilhas shetland do sul (antártica)**. 2015. Dissertação (Mestrado). Belo Horizonte. Universidade Federal de Minas Gerais. 2015.

RADICCHI, G. A.; ZARANKIN, A.; CODEVILLA SOARES, F.; ALVES PEREIRA, A.; CRUZ, M. J. Objetos e histórias congeladas: a preservação dos sítios lobeiros antárticos. *Patrimonium*, v. 1, p. 24-27, 2014.

RAINBIRD, P. **The Archaeology of Islands**. Cambridge: Cambridge University Press. 2007.

REITZ, E. J. Urban/rural contrasts in vertebrate fauna from the southern Atlantic coast. *Historical Archaeology*, v. 20 n. 2, p. 47-58, 1986.

REITZ, E. J. Animal use and culture change in Spanish Florida. Em Crabtree, P., Ryan, K., (eds.). **Animal Use and Culture Change, MASCA Research Papers in Science and Archaeology Supplement to Vol. 8**. Philadelphia: University of Pennsylvania Museum, p. 62-78, 1991.

REITZ, E. J.; WING, E. **Zooarchaeology**. Cambridge: Cambridge university press, 2008 [1999].

RHEA, M. S. **Zooarchaeology and historical archaeology of historic Shasta county hospital 1855-1900: a case study**. 2009. Dissertação (Mestrado) California State University. 2009.

RICHARDS, A. **Land, labour and diet in Northern Rhodesia: and economic study of the Bemba tribe**. Oxford: Oxford University Press, 1939.

RICHARDS, R. **The Commercial Exploitation of sea mammals at iles Crozet and Prince Edward Islands before 1850**. Cambridge: Scott Polar Research Institute, 1992.

RICHARDS, R. New market evidence on the depletion of southern fur seals: 1788-1833. *New Zealand Journal of Zoology*, v. 30 n. 1, p. 1-9, 2003.

RICHARDS, R. Nathaniel Ames: A Bostonian in the Antarctic in 1821. *International Journal of Maritime History*. v. 19, p. 271-285, 2007.

RICOEUR, P. **A Memória, a história, o esquecimento**. Campinas, Unicamp, 2007 [2000].

ROBERTS, S.J.; SMITH, C.I.; MILLARD, A.; COLLINS, M.J. The Taphonomy of cooked bone: characterizing boiling and its physico-chemical effects. *Archaeometry*, v. 44, n. 3, p. 485-494, 2002.

SALERNO, M. A. **Arqueología de la Indumentaria: Prácticas e Identidad en los Confines del Mundo Moderno (Antártida, siglo XIX)**. Buenos Aires: Del Tridente/Panorama Gráfica y Diseño, Colección Científica, 2006.

SALERNO, M. A. **Persona y cuerpo-vestido en la modernidad: Un enfoque arqueológico**. Tesis de doctorado en arqueología. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, 2011.

SALERNO, M. A. Persona y cuerpo-vestido en la modernidad. Los loberos-balleneros de la industria capitalista del siglo XIX. **Vestigios. Revista Latino-Americana de Arqueología Histórica**, v. 9, n. 1, p. 113-153, 2015.

SALERNO, M. A.; CRUZ, M. J. **Between words and oceans. logbooks and the antarctic sealing industry**. Trabalho apresentado no Standing Committee on Antarctic Humanities and Social Sciences conference. Ushuaia, 2019.

SALERNO, M.A.; CRUZ, M. J.; ZARANKIN, A. Inside or outside capitalism? Sealers' lives, food and clothing on board sealing vessels and on the Antarctic hunting grounds. Em James A. Nyman, Kevin R. Fogle, and Mary C. Beaudry (eds.), **Shadow Capitalists? Historical Archaeologies of Intimate Economies**. 2017.

SALERNO, M., R.; RIGONE, R.; A. ZARANKIN. **Explorando bitácoras. Aproximaciones al accionar de loberos y balleneros en Tierra del Fuego durante el siglo XIX**. Trabalho apresentado no VII Congreso Nacional de Arqueología Histórica. Facultad de Humanidades y Artes, Universidad Nacional de Rosario. Rosario. 2018.

SALERNO, M. A.; ZARANKIN, A. En busca de las experiencias perdidas. arqueología del encuentro entre los loberos y las islas shetland del sur (antártida, siglo XIX). **Vestigios**, v. 8, n. 1, p. 131-157, 2014.

SALERNO, M.; ZARANKIN, A.; M.X. SENATORE. La Visión Cartográfica: Expansión Territorial y Poder en el Mundo Moderno. Em Patiño D.; Zarankin, A.; Mantilla, C. (eds) **Arqueologías Históricas, Patrimonios Diversos. Cauca**. Universidad del Cauca, Cauca, p. 15-32, 2010.

SARTORI, J., COLASURDO, M. B; ESCUDERO, S. Zooarqueología histórica: la necesidad de un enfoque tafonómico integral en argentina. **Arqueología**. v. 18, p. 267-277, 2012.

SAVANTI, F. **Las aves en la dieta de los cazadores-recolectores de la costa fueguina**. Buenos Aires: Consejo Nacional de Investigaciones científicas y técnicas, 1994.

SCARTASINI, F. L.; BORELLA, F. Peces y lobos en Punta Odriozola y Arroyo Verde. Evaluando la importancia de los recursos marinos en la costa oeste del golfo San Matías. **Arqueología**, v. 23, n. 3, p. 107-127, 2017.

SCOTT, E.M. Who ate what? Archaeological food remains and cultural diversity. Em Reitz, E.J.; L.A. Newsom; S.J. Scudder (eds.). **Case Studies in Environmental Archaeology**. Nova York: Plenum Press, pp. 339–356, 1996.

SCOTT, E.M. Pigeon soup and plover in pyramids: French foodways in New France and the Illinois Country. Em Twiss, K.C., (ed.). **The archaeology of food and identity**. Carbondale, Southern Illinois University, pp. 243-259, 2007.

SENATORE, M.X **Arqueología e Historia en la colonia española de Floridablanca - Patagonia, siglo XVIII**. Buenos Aires: Editorial Teseo, 2007.

SENATORE, M. X. Antarctic historical sealing and material culture. Em Robert Headland (Ed.), **The Proceedings of the 2016 Historical Antarctic Sealing Industry Conference, and Related Historical and Geographical Data**. Cambridge: Scott Polar Research Institute, 2018.

SENATORE, M. X.; ZARANKIN, A. **Informe Campaña Arqueológica Antártica 1995-96 Península Byers, Isla Livingston, Shetland del Sur**. Presentado al Instituto Antártico Argentino (86 pág.). MS. 1996.

SENATORE, M. X.; ZARANKIN, A. **Arqueología Histórica en Antártida. Avances en la Investigación**. Actas del II Congreso Argentino de Americanistas Tomo II, Buenos Aires, p. 585-603, 1997.

SENATORE, M. X.; ZARANKIN, A. Arqueología Histórica y Expansión Capitalista. Prácticas cotidianas y grupos operarios en Península Byers, Isla Livingston, Shetland del Sur. Em Zarankin, A.; Acuto, F. (eds.), **Sed Non Satiata**, p. 171-188. Ed. Tridente, Buenos Aires, 1999.

SENATORE, M. X.; ZARANKIN, A. Hasta el fin del Mundo. Arqueología en las Islas Shetland del Sur. El caso de Península Byers, Isla Livingston. **Praehistoria**, Buenos Aires, v. 3, p. 111-123, 2000.

SENATORE, M. X.; ZARANKIN, A. Widening the scope of antarctic heritage: Archaeology and the ugly, the dirty and the evil, in antarctic history. Em Barr, S.; Chapli, P. (comp.), **Polar settlements- Location, techniques and conservation**. Noruega, ICOMOS-IPHC, p. 51-60, 2011.

SENATORE, M. X.; ZARANKIN, A.; SALERNO, A. M.; VALLADARES, I. V.; CRUZ, M. J. Historias Bajo Cero. Arqueología de las Primeras Ocupaciones Humanas en la Antártida. Em Borrero, L. A.; Franco, N. V. (eds.), **Arqueología del Extremo Sur del Continente Americano**, Editorial Dunken, Buenos Aires, p. 251-283, 2008.

SEREMETAKIS, C. The Memory of the Senses: Historical Perception, Commensal Exchange and Modernity. **Visual Anthropology Review**, v. 9, n. 2, p. 2-18, 1993.

SEREMETAKIS, C (ed.). **The Senses Still: Memory and Perception as Material Culture in Modernity**. Boulder: Westview Press. 1994.

SERJEANTSON, D. 'Rid grasse of bones': a taphonomic study of the bones from midden deposits at the Neolithic and Bronze Age site of Runnymede, Surrey, England. **International Journal of Osteoarchaeology**. v. 1, p. 73-89, 1991.

SERRES, M. The Five Senses: a philosophy of mingled bodies (I). Londres: Continuum London. 2008 [1985].

SHANKS, M.; TILLEY, C. **Re-Constructing Archaeology-Theory and Practice**. 2.ed. London/ New York: Routledge 1992 [1987].

SINGER, D.A. The use of fish remains as a socioeconomic measure: An example from 19th-century New England. **Historical Archaeology**, v. 19, n. 2, p. 110-113, 1985.

SILVA, H. La Pesca y la Caza de Lobos y Anfibios. La Real Compañía Marítima de Pesca en Deseado (1790-1807). Em *Historia Marítima Argentina*, p. 507-529. 1985.

SILVEIRA, M.; GARCIA, A. Procesos tafonómicos en el sitio "El Divisadero Monte 6" (partido de General Lavalle, provincia de Buenos Aires). **La zaranda de ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología**, v. 5, p. 121-132, 2009.

SMALLZREID, K. A. **The everlasting pleasure: Influences on America's kitchens, cooks, and cookery, from 1565 to the year 2000**. New York. 1956.

SMITH, W. G. **The New Zealand sealing industry. History, archaeology and heritage management**. Wellington: Department of Conservation, 2002.

SMITH, R. I.; H. W. SIMPSON. Early nineteenth century sealer's refuges on Livingston Island, South Shetland Islands. **British Antarctic Survey Bulletin**. V. 74, p. 49-72, 1987.

SOARES, F. C.; GARDIMAN, G. G. Mais uma dose: análise arqueobotânica do consumo de cerveja nas Shetland do Sul (Antártica). **HABITUS**, v. 15, p. 273, 2017.

SOARES, F. C. ; PENA, W. L. S. ; ROSA, L. A. S. ; JOIA, T. C. . A (des) Construção da Embriaguez em Solos Antárticos. Em Fernanda Codevilla Soares. (Org.). **Comida, Cultura e Sociedade: Arqueologia da Alimentação no Mundo Moderno**. Recife: UFPE, p. 139-168, 2016.

SOUZA, M.; SYMANSKI, L. Análise distribucional Intra-Sítio em Arqueologia Histórica: Algumas Aplicações. **Revista de Arqueologia**. v.9, 1996.

SPENCER, C. The British Isles. Em Kiple, K.; Ornelas, K. (eds.). **The Cambridge World History of Food**. Cambridge: Cambridge University Press, p. 1217-1226, 2000.

SPENCER, C. **British food: An extraordinary thousand years of history**. London: Grub Street. 2004.

STACKPOLE, E. **The voyages of the huron and the huntress: the american sealers and the discovery of the continent of antartica**. Connecticut, 1955.

STAFFORD, B. **Devices of wonder, from the world in a box to images on a screen**. Los Angeles: The Getty research institute, 2001.

STEAD, J. **Food and Cooking in 18th-Century Britain: History and Recipe**. London: English Heritage. 1985.

STEAD, J. Georgian cooking. Em Brears *et al.* (eds.) **A Taste of History: 10,000 Years of Food in Britain**. Londres: British Museum Press, p. 217-262, 1993.

STEHBERG, R. **Arqueología Histórica antártica. Aborígenes sudamericanos en los mares subantárticos en el siglo XIX**. Santiago: Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, 2003.

STEHBERG, R.; CABEZA, A. Primera excavación arqueológica histórica en Antártida. **Boletín Antártico Chileno**, v. 4 n. 1, p. 15-71, 1983.

STEHBERG, R.; A. CABEZA. Comienzos de la arqueología histórica antártica en el sitio Cuatro Pircas. **Revista Chilena de Antropología**, v. 6, p. 83-11, 1987.

STEHBERG, R.; NILO, L. Procedencia Antártica de dos Puntas de Proyectil. **Boletín Antártico Chileno**, v. 3 n. 1, p. 2-21, 1983.

STINER, M.; KUHN, S. L.; WEINER, S.; BAR-YOSEF, O. Differential burning, recrystallisation and fragmentation of archaeological bone. **Journal of Archaeological Science**, v. 22, p. 233-227, 1995.

STOLER, L. A. **Along the Archival Grain: Epistemic Anxieties and Colonial Common Sense**. Princeton. University Press, Princeton, 2009.

STOLLER, P. **The Taste of Ethnographic Things: the senses in anthropology**. Philadelphia: University of Pennsylvania Press. 1989.

STOTT, R. B. **Workers in the Metropolis: Class, Ethnicity, and Youth in Antebellum New York City**. Cornell University Press. 1990.

STRATHERN, M. **O Efeito Etnográfico**. São Paulo: Cosac Nayfi. 2014 [1990].

STUART, I. Sea rats, bandits and roistering buccaneers: what were the Bass Strait sealers really like?. **Journal of the Royal Australian Historical Society**, v. 83 n. 1, p. 47-58, 1997.

SUTTON, D. **Cooking Skill, the Senses, and Memory: The Fate of Practical Knowledge**. Em Edwards, E.; Gosden, C.; Phillips, R. (eds), *Sensible Objects: Colonialism, Museums and Material Culture*, Londres, Berg, p. 87-119, 2006.

SUTTON, D. Food and the senses. **Annual review of anthropology**, v. 39, p. 209-223, 2010.

TAPIA CALISTO, C. E.; MAYORGA, M.; MALDONADO, G. G. **Loberos norteamericanos e ingleses en Patagonia, Tierra del Fuego e islas Sub-antárticas y Antárticas, entre fines del siglo XVIII y 1840**. Tesis presentada para optar al título de profesor en ciencias sociales. 2007.

TARDE, G. **Monadologia e sociologia e outros ensaios**. São Paulo: Cosac & Naify, 2007 [1895].

TENNER, E. **Our own devices, the past and the future of body technology**. Nova York: Alfred Knopf, 2003.

THOMAS, J. **The politics of vision and the archaeologies of landscape**. Em Bender, B. (comp.). *Landscapes: politics and perspectives*, Berg, Oxford, p. 19-48, 1993.

THOMAS, J. S. **Time, Culture and Identity: An Interpretive Archaeology**. Londres: Routledge. 1996.

THOMAS, J. S. Phenomenology and material culture. Em C. Tilley, W. Keane, S. Küchler, M. Rowlands and P. Spyer (eds.) *Handbook of Material Culture*, p. 43-59. London: Sage. 2006.

THOMPSON, E. P. Time, work-discipline, and industrial capitalism, **Past & Present**. v. 38, n. 1, p. 56-97, 1967.

THOMSON, M.R.A.; LÓPEZ-MARTÍNEZ, J. Introduction. Em López-Martínez, J., Thomson, M. R. A., Thomson, J.W. (eds.) **Geomorphological map of Byers Peninsula, Livingston Island. BAS GEOMAP Series Sheet 5-A, 1-4**. Cambridge: British Antarctic Survey, 1996.

TILLEY, C. **The Phenomenology of Landscape**. Oxford: Berg, 1994.

TILLEY, C. **The materiality of stone. Explorations in landscape phenomenology**. Nueva York: Berg, 2004.

TILLEY, C.; HAMILTON, S.; BENDER, B. Nature, Culture and Clitter: distinguishing between cultural and geomorphological landscapes-The case of tors in south-west England. **Journal of Material Culture**. v. 5, n. 2, p. 197-224, 2000.

TODISCO, D.; MONCHOT, H. Bone weathering in a periglacial environment: The Tayara Site (KbFk-7), Quikirtaq Island, Nunavik (Canada). **Arctic**, v. 61 n. 1, p. 87-101, 2008.

TORO, M., CAMACHO, A., ROCHERA, C., RICO, E., BAÑÓN, M., FERNÁNDEZ, E., MARCO, E., AVENDAÑO, C., ARIOS, Y., QUESADA, A. Limnology of freshwater ecosystems of Byers Peninsula (Livingston Island, South Shetland Islands, Antarctica). **Polar Biology**, v. 30, p. 635-649, 2007.

TORRES, D., CATTAN, P., YANEZ, J. Post-breeding preferences of the Southern Elephant seal *Mirounga leonina* in Livingston Island (South Shetlands). **Cientifica**, v. 27, p. 13-18, 1981.

TOURIGNY, E. D. **Upper Canada foodways: an analysis of faunal remains recovered from urban and rural domestic sites in Toronto (York), ad 1794-1900**. Dissertação (Mestrado). University of Leicester. 2016.

TOURIGNY, E. D. Eating Barreled Meat in Upper Canada: Cultural and Archaeological Implications. **International Journal of Historical Archaeology**. P. 1-22, 2017.

TOURUNEN, A. *Animals in an Urban Context. A Zooarchaeological study of the Medieval and Post-Medieval town of Turku*. Tese (Doutorado). University of Turku. 2008.

TRAILL, C.P. **The Canadian settler's guide**. Seventh edition, Toronto: C.W. 1857.

TRONCOSO, A. M. Espacio y Poder. **Boletín de la Sociedad Chilena de Arqueología**, n. 32, p.10-23, 2001.

VIANA VARGAS, E. **Gabriel Tarde e a diferencia infinitesimal**. In *Monadologia e sociologia e outros ensaios*. Cosac & Naify, São Paulo, 2007.

VILLA, P.; MAHIEU, E. Breakage patterns of human long bones. **Journal of Human Evolution**, v. 21, p. 27-48, 1991.

VILLAGRAN, X. S.; SCHAEFER, C.; BERTRAND L. Living in the cold: Geoarchaeology of sealing sites from Byers Peninsula (Livingston Island, Antarctica). **Quaternary International**. v. 315, p. 184-199, 2013.

WAGNER, R. "Existem grupos sociais nas terras altas da Nova Guiné?" **Cadernos de campo**, São Paulo, n. 19, p. 1-384, 2010

WALSH, L.S.; MARTIN, A. S.; BOWEN, J. Provisioning early American towns. The Chesapeake: A multidisciplinary case study. Final Performance Report for National Endowment for the Humanities Grant. 1997

WATSON, J. L.; CALDWELL, M.L. **The cultural politics of food and eating, a reader.** Londres: Blackwell publishing, 2005.

WIJNGAARDEN-BAKKER, L. The faunal analysis and historical record: meat preservation and the remains at Smeerenburg, Spitsbergen. Em Grigson, C.; Clutton-Brock, J. (ed.) **Animals and archaeology: husbandry in Europe.** Oxford: British Archaeological Reports, p. 195-204. 1984.

WILKIE, L. **Documentary Archaeology.** Em Hicks, D.; Beaudry, M. (eds.), *The Cambridge Companion to Historical Archaeology.* Cambridge: Cambridge University Press, p. 13-33, 2006.

WILSON, A. C. **Food and Drink in Britain: From the Stone Age to Recent Times.** London: Constable. 1973.

WILSON, M. C. Cut marks and early Hominids: Evidence for skinning. **Nature**, p. 298-303, 1982.

WOLVERTON, S. NISP:MNE and % whole in analysis of prehistoric carcass exploitation. **North American Archaeologist**, v. 28, p. 85-100, 2002.

YATES, F. **Art of memory.** Chicago: University of Chicago press, 1974.

ZARANKIN, A. A persistência da memória? histórias não-lineares de arqueólogos e foqueiros na antártica. **Revista de Arqueologia (Sociedade de Arqueologia Brasileira)** v. 27, p. 36-45, 2014.

ZARANKIN, A. Archaeology of a Tear: Delusions in a Tent in a Stormy Day in Antarctica. Em Pellini, J. R.; Zarankin, A.; M. A. Salerno (eds.), **Coming to Senses: Topics in Sensory Archaeology**, Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, 11-20, 2015.

ZARANKIN, A.; CRUZ, M. J. Arqueología contaminante: Narrativas y una crítica a la falacia del distanciamiento del arqueólogo y su objeto de estudio en la experiencia antártica. Em Pellini, J. R.; Zarankin, A.; Salerno, M. A. (eds.). **Sentidos indisciplinares. Arqueología, sensorialidad y narrativas alternativas.** Madrid: JAS editora, p. 345-370, 2017.

ZARANKIN, A.; SALERNO, M. A. **El paisaje como construcción sensorial. El caso de la Antártida.** Trabajo presentado en XVII Congreso Nacional de Arqueología Argentina. Mendoza, 11 al 15 de outubro. 2010.

ZARANKIN, A.; SALERNO, M. A. "Todo está guardado en la memoria"; Reflexiones sobre los espacios para la memoria de la dictadura en Buenos Aires (Argentina). Em Zarankin, A.; Salerno, M. A.; Perosino, C. (eds.). *Historias Desaparecidas: Arqueología, memoria y violencia política.* Córdoba: Editorial Brujas, p. 143-171, 2012.

ZARANKIN, A.; SALERNO, M. So Far, So Close. Approaching Experience in the Study of the Encounter Between Sealers and the South Shetland Islands (Antarctica, Nineteenth Century). Em Peder R., van der Watt LM., Howkins A. (eds.). **Antarctica and the Humanities.** Londres: Palgrave Macmillan, p. 79-103, 2016.

ZARANKIN, A.; SALERNO, M.; HOWKINS, A. From Antarctica to New England: Approaching the Memory of Sealing and Sealers. Em Robert Headland (Ed.), **The Proceedings of the 2016 Historical Antarctic Sealing Industry Conference, and Related Historical and Geographical Data.** Cambridge: Scott Polar Research Institute, 2018.

ZARANKIN, A.; SENATORE, M. X. Ocupación Humana en Tierras Antárticas: una aproximación arqueológica. **Soplando el viento. Arqueología de la Patagonia**, p. 629-644, Bariloche, 1996.

ZARANKIN, A.; SENATORE, M. X. Arqueología en Antártida, Estrategias, Tácticas y los paisajes del capitalismo. **Desde el país de los gigantes. Perspectivas Arqueológicas en Patagonia**, Universidad Nacional de la Patagonia Austral, Río Gallegos, Río Gallegos, 1999.

ZARANKIN, A.; SENATORE, M. X. Hasta el fin del Mundo. Arqueología en las Islas Shetland del Sur. El caso de Península Byers, Isla Livingston. **Praehistoria**, Buenos Aires, v. 3, p. 219-236, 2000.

ZARANKIN, A.; SENATORE, M. X. **Arqueologia da sociedade moderna na America do Sul**. Buenos Aires: Del tridente, 2002.

ZARANKIN, A.; SENATORE, M. X. Archaeology in Antarctica, 19th century capitalism expansion strategies. **Internacional Journal of Historical Archaeology**, Nova York, v.9 n. 1, p.43-56, 2005.

ZARANKIN, A.; SENATORE, M. X. **Historias de un pasado en Blanco. Arqueología Histórica Antártica**. Belo Horizonte: Argumentum, 2007.

ZARANKIN, A.; SENATORE, M. X. Storytelling, Big Fish e Arqueologia. Repensando o Caso da Antártida. En **Tempos Ancestrais**, W. Morales, F. Moi, (eds). São Paulo: Annablume, p. 281-301, 2013.

ZARANKIN, A.; SENATORE, M. X.; SALERNO, M. A. Tierra de nadie: arqueología, lugar y paisaje en Antártida. **Revista Chilena de antropología**, v. 24, p. 147-171, 2011^a.

ZARANKIN, A.; HISSA, S.; SALERNO, M. A.; FRONER, Y.; RADICCHI, G.; RESENDE DE ASSIS, L. G.; BATISTA, A. Paisagens em branco: arqueologia e antropologia antárticas-avanços e desafios. **Vestígios**, Belo Horizonte, v. 5 n. 2, p. 9-51, 2011^b.

ZEDER, M.A. **Feeding cities: Specialized animal economy in the ancient Near East**. Washington, DC: Smithsonian Institution Press. 1991

FONTES CONSULTADAS

Listas de tripulação:

New London Crew Lists, 1803-1878 [Mystic seaport museum, Mystic, Massachusetts] 1831 **Charles Adams**. Documento electrónico, <https://research.mysticseaport.org/databases/crew-lists-new-london/> , acessado em 10 de julho de 2017.

New London Crew Lists, 1803-1878 [Mystic seaport museum, Mystic, Massachusetts] 1831 **Courier**. Documento electrónico, <https://research.mysticseaport.org/databases/crew-lists-new-london/> , acessado em 10 de julho de 2017.

Whaling crew list database [New Bedford whaling museum, New Bedford, Massachusetts] 1818 **Gleaner**. Documento eletrônico, https://www.whalingmuseum.org/online_exhibits/crewlist/search.php?by_name=&by_vessel=on&reverse=ASC&order_by=&term=gleaner&page=1, acessado em 10 de julho de 2017.

Diários de bordo:

Logbook do navio Aurora. Ships log collection. Log 334 (Nantucket Historical society, Nantucket, Massachusetts). 1820

Logbook do navio Cora de Robert Fildes. 5M-2858A-PRO 73 (New Bedford whaling museum, New Bedford, Massachusetts). 1820

Logbook do navio Huron de John Davis. Reel II frame 1 (Boston Public Library, Boston, Massachusetts). 1821

Logbook do navio Robert de Robert Fildes. 5M-2858A-PRO 73 (New Bedford whaling museum, New Bedford, Massachusetts). 1821

Diarios de viagem:

AMES, N. **A Mariner's Sketches, originally published in the Manufacturers and Farmers Journal**, Providence: Cory, Marshall and Hammond, 1830.

CLARKE, W. **Narrative of the Wreck of the 'Favorite' on the Island of Desolation: Detailing the Adventures, Sufferings, and Privations of John Nunn; an Historical Account of the Island, and its Whale and Seal Fisheries: With a Chart and Numerous Wood Engravings.** Londres: William Edward Painter, 1850.

FANNING, E. **Voyages round the World; with selected sketches of Voyages to the South Seas, North and South Pacific Oceans, China etc between 1792 and 1832,** Collins & Hannay, New York, 1833.

GOODRIDGE, C. **Narrative of a Voyage to the South Seas, and the Shipwreck of the Princess of Wales Cutter, with an Account of Two Years Residence on an Uninhabited Island.** Exeter: W.C. Feath-erstone, 1843.

Manuais de marinheiro:

BUTTS, I. R. **Every Sailor his Own Lawyer. The Rights of Seamen: The Coaster's and Fishermen's Guide, and Master's and Mate's Manual.** I. R. Butts, Boston 1848.

DANA, R. H. **The Seaman's Friend.** Thomas Groom & Co., Boston, 1851.

PARISH, A. **The Sea Officer's Manual, being a Compendium of the Duties of a Commander; First, Second, Third and Fourth Officer; Officer of the Watch; and Midshipman; in the Mercantile Navy.** Smith, Elder & Co., London, 1857.

STEEL, D. **Steel's Ship-master's Assistant, and Owner's Manual: Containing Information Necessary for Persons Connected with Mercantile Affairs.** Londres: Longman, Orme, Brown, Green and Longman, 1821.

ANEXO I. Ficha para identificar os dados gerais dos navios lobeiros que foram até às Shetland do Sul no período mencionado (1820-1825).

NAVIOS INGLESES:

Capitão	Nome e tipo de navio	Ano e porto de partida	Observações	Fonte secundaria	Locais visitados
David Barney	Nelson (ship)	Dec. 1818 (Londres)	-Barney também figura como Bunn, Burnir e Burney	Headland 1993, 2018	
Capt. Rodrigo	Espirito Santo (brig)	1819 (Buenos Aires)	-Mencionado por James Pendleton Sheffield do Hersilia (USA)		-Malvinas
George Powell	Eliza (smack)	1819-21 (Londres)			-Malvinas -Bridgeman Island -Cabo Shirref (Livingston)
James Weddell	Jane (brig)	1819-21 (Greenock)	-Se encontra com o Charity (Charles H. Barnard) e General Knox (William O. Orne)		-Malvinas
Joseph Kitchen	Anne (ship)	1820-21 (Liverpool)	New Plymouth (Livingsgton island)		-New Plymouth -South Georgia
William Smith	Norfolk(ship)	1820-21 (Londres)		Pearson 2016	
Peter Kemp	Anne (ship)	1820-21 (Londres)	-Naufraga 30 dec. 1820	Headland 1993, 2018	
John Wright	Dove (smack)	1820-21 (Londres)			
Brighton	Henry Wellesley	1820-21 (Londres)			
Drummond	Hercules	1820-21 (Londres)			
Joseph Weeks	Horatio (snow)	1820-21 (Londres)			
John Walker	John (snow)	1820-21 (Londres)	-Consegue 12000 peles -Reporta 30 navios americanos lobeiros nas Shetland durante o verão 1820-21		
Thomas Duell	King George IV (Ship)	1820-21 (Londres)			

Capt. Short	Lady Francis (Cutter)	1820-21 (Londres)			Shirreff cove (Livingston)	
Robert Wetherell	Mercury (snow)	1820-21 (Londres)			Shirreff cove (Livingston)	
Thomas Bunn (or Binn)	Minerva (brig)	1820-21 (Londres)			Minstrel point (Elephant island)	
Christopher MacGregor	Minstrel (Snow)	1820-21 (Londres)				
Charles Robinson	Pomona (sloop)	1820-21 (Londres)				
David Thompson	Swan (snow)	1820-21 (Londres)				
Robert Mitchell	Woodburn (schooner)	1820-21 (Londres)				
Joseph Usher	Caraquet	1820-21 (Liverpool)	-Se encontra com Robert Fildes (Cora 1820-21)	Headland 1993, 2018		
Robert Fildes	Cora (brig)	1820-21 (Liverpool)	-Naufraga na ilha Desolation em 6 de janeiro de 1821			
			-Fildes é o primeiro em preparar mapas e instruções de navegação para as ilhas			
			-Tinham um gato			
Andrew Macfarlane	Dragon (brig)	1820-21 (Valparaiso)	-Grupo de mercantes britânicos que compraram o navio de Liverpool para ir às Shetland			
			-Se encontra com Robert Fildes em 16 de dec. De 1820 na Deception			
			-Vende 8.000 peles em Buenos Aires			
James Johnson	Hannah (ship)	1820-21 (Liverpool)	-Naufraga na ilha King George em 25 dec. 1820			
Ralph Bond	Hetty (brigantine)	1820-21 (Londres)				-Malvinas
Ferdinand Spiller	Indian (ship)	1820-21 (Liverpool)				-Malvinas
John Roberts	King George IV (Ship)	1820-21 (Liverpool)	-Primeiro navio em chegar a Potter Cove		-Tristan de Cunha	
			Operaram principalmente na Rugged Island		-Malvinas	

John Richards	George (Snow)	1821-22 (Liverpool)	Rugged Island, New Plymouth (Livingston Is)	Pearson 2016	
Richard Sherratt	Lady Troubridge (brig)	1820-21 (Liverpool)	-Visitou Cape Melville, King George Island em 25 de dec 1820	Headland 1993, 2018	
Samuel Nowell	Livonia (snow)	1820-21 (Londres)	-Das Shetland vai para Valparaiso		
John Clark	Lord Melville (snow)	1820-21 (Londres)	-Visitam King George Island, onde passam o inverno "in a strong house with apple supplies"		
Capt. Morris	Princess Charlotte (ship)	1820-21 (Plymouth)	moored Johnsons Dock, Livingston Island		
Thomas Hodges	Salisbury (brig)	1820-21 (Liverpool)			
Lawrence Frazier	Sprightly (smack (ketch, sloop?))	1820-21 (Londres)	New Plymouth (Livingston Is.), Clothiers Harbour (Robert Is.)		-Malvinas
William Smith	William (brig)	1820-21 (Blyth)	-Reportam entre 15 a 20 navios e 30 navios americanos		-Cora Cove (Desolation Is.), Clothier Harbour (Robert Is.)
William Veale	Princess of Wales	1820-23 (Londres)	-Naufraga nas Ilhas Crozet em 17 de março de 1821		-Ile de la Possesion -Ile d'est -Hobart -Prince Edwards -Crozet
			-Charles Goodridge escreve um diário		
Joseph Kitchen	Anne	1821-22 (Liverpool)	-South Shetland/New Plymouth-South Georgia		
Joseph Usher	Caraquet (ship)	1821-22 (Londres)			
Thomas Duell	Dart (Schooner)	1821-22 (Londres)			
George Powell	Dove (smack)	1821-22 (Londres)			-Malvinas -South Shetland
John Wright	Eliza (smack)	1821-22 (Londres)			
W. bond	Enchantress (brigantine)	1821-22 (Plymouth)			-Malvinas -New Plymouth (Livingston island) -Clothier Harbour
Henry Rowe	Grace (brig)	1821-22 (Plymouth)	Harmony cove (Nelson Is), New Plymouth (Livingston Is) Clothier Harbour (Robert Is)		-Malvinas -South Shetland -New Plymouth -Clothier Harbour

Ralph Bond	Martha (brig)	1821-22 (Plymouth)		Headland 1993, 2018	-Malvinas -South Shetland -New Plymouth -Clothier Harbour
Adam Dickinson Kellock	Henry (shallop)	1821-22 (Plymouth)	-Reporta 20 navios americanos nas Shetland		
Ralph Bond	Hetty (brigantine)	1821-22 (Londres)	-Thomas Smith, um marinheiro escreveu um diário		
George Brown	Sprightly (smack (ketch, sloop))	1821-22 (Londres)	-Thomas Smith, um marinheiro escreveu um diário		-New Plymouth (Livingston Is.), Clothiers Harbour (Robert Is.)
John Walker and Thomas Kincaid	John	1821-22 (Londres)			-Malvinas -Shetland -Prince Edward -Cape town
James Weddell	Jane (brig)	1821-22 (Leith)	-Tinham um cachorro		-Malvinas, Shetland, South Georgia, Tristan de Cunha, Shirreff cove (Livingston is)
Michael McLeod	Beaufoy (sloop)	1821-22 (Leith)			-Malvinas, Shetland, South Georgia, Tristan de Cunha
Robert Black	King George (ship)	1821-22 (Liverpool)			-Shetland e South Georgia
John Alexander	King George IV (sloop)	1821-22 (Londres)			
Capt. Peacock	Liberty	1821-22 (Newcastle)	Clothier Harbour (Robert is) Blyth bay (desolation is)		
James Laing e capt. Johnson	Mellona (brig)	1821-22 (Newcastle)	-Parou em Shirreff Cove (Livingston)		
Samuel Nowell	Livonia (snow)	1821-22 (De Valparaiso a Londres)			-Malvinas e Shetland
John M' Kean	Princess Charlotte (ship)	1821-22 (Calcuta)	-Moored Johnsons Dock, Livingston Island		

Robert Fildes	Robert (brig)	1821-22 (Liverpool)	-Fildes faz um reporte completo sobre as South Shetland. Param em Clothiers Harbour (Robert Is.), Blyth Bay (Desolation Is.), Shirreff Cove (Livingston Is)	Headland 1993, 2018	-Malvinas e Shetland
James Johnson	Romeo (brig ou brigantine)	1821-22 (Londres)			-Clothier Harbour
Charles Pottinger	Tartar (snow)	1821-22 (Londres)			-South Georgia e Shetland
Alexander Benjamin Greaves	Brussa (brigantine)	1821-23 (Londres)			-Clothier Harbour
David Burney (O Barney)	Nelson (ship)	1821-23 (Londres)			-Malvinas e Shetland
Charles Robinson	Pomona (sloop)	1821-23 (Londres)			-Malvinas e Shetland
Andrew Low	Adeona	1822-23 (Greenock)			-Malvinas e Shetland
Capt. Baxter e Capt. Clarke	Cicero (ship)	1822-23 (Londres)			
Thomas Duell	Dart (Schooner)	1822-23 (Londres)			
John Wright	Dove (smack)	1822-23 (Londres)			
John Alexander	King George IV (ship)	1822-23 (Londres)			
Ralph Bond	Martha (brig)	1822-23 (Londres)			
David Kell	Nereid (brig)	1822-23 (Londres)			
Peter Williams	Prince of Denmark (schooner)	1822-23 (Londres)			Headland 1993, 2018
James Weddell	Jane (brig)	1822-24 (Leith)	Weddell faz um mapa das Shetland e do George IV Sea (depois chamado de mar de Weddell) também foi uma viagem de exploração	-Tierra del fuego	
Mathew Brisbane	Beaufoy	1822-24 (Leith)	viagem também de exploração	-Tierra del fuego	

Andrew Low	Adeona (brig)	1823-24 (Greenock)		-Malvinas
Matthew Brown	Susanna Ann	1823-24 (Londres)		
Edward Hughes	Sprightly (smack (ketch, sloop)	1824-25 (Londres)	Hughes Bay, costa oeste da Península Antártica, Shetland	-New Plymouth (Livingston Is.), Clothiers Harbour (Robert Is.)
Robert Ferguson	Susanna Ann (cutter)	1824-25 (Londres)		-Malvinas
Mathew Brisbane	Beaufoy	1824-26 (Londres)		-Shetland, Tierra del Fuego, Malvinas

NAVIOS AMERICANOS:

Capitão	Nome e tipo do navio	Ano de partida	Observações	Fonte secundaria	Locais visitados
James Pendleton Sheffield	Hersilia (brig)	1819-20 (Stonington)	-Nas Malvinas se encontram com o Espirito Santo. -Nathaniel Palmer como second mate e Willian Fanning como supercarga -Primeira expedição americana conhecida em chegar a essas regiões	Headland 1993, 2018	-Malvinas -Rugged Island
Joseph Hardy Henfield	Catherine (brig)	1820-21 (Stonington)		Headland 1993, 2018 Pearson 2016	-Malvinas
Abraham Bunker Clark	Clothier (Ship)	1820-21 (Stonington)	-Afunda 9 dec. 1820 em Robert Island -Consegue 10.000 peles	Headland 1993, 2018	-Malvinas
Jeremiah Holmes	Emeline (brig)	1820-21 (Stonington)	-Consegue 10.500 peles		-Malvinas -Isla de los estados -Beauchene Island
	Spark (schooner/shallop)	1820-21 (Stonington)	Tender do <i>Catharine, Clothier and Emeline</i>	Headland 1989	
Charles H. Barnard	Charity	1820-21 (Nova York)		Headland 1993, 2018	-Malvinas
Robert Johnson	Wasp (schooner)	1820-21 (Nova York)			-Malvinas, Johnson's Dock, Byer's Peninsula (Livingston Is), Yankee Harbour (Greenwich Is.) Seal Islands
Calvin Bunker	Diana (brig)	1820-21 (Nantucket)	-Consegue 2.000 peles -Perde 8 homens		
Edward Low	Esther (ship)	1820-21 (Boston)			
John G. Scott	Emerald (brig)	1820-21 (Boston)	-O navio é vendido em Valparaiso		

Benjamin Pendeton	Frederick (brig)	1820-21 (Stonington)	Yankee harbor (Greenwich is) New Plymouth (Livingston Is.)	Headland 1993, 2018	-Malvinas -Isla de los Estados
James Pendleton Sheffield	Hersilia (brig)	1820-21 (Stonington)			-Malvinas -Isla de los Estados
Nathaniel Brown Palmer	Hero	1820-21 (Stonington)	Deception IS, Yankee harbor (Greenwich is), Hersilia cove (rugged is), New Plymouth (Livingston is)		-Malvinas -Isla de los Estados
Thomas Dunbar	Free Gift (Schooner)	1820-21 (Stonington)	Yankee harbour (Greenwich is) New Plymouth (Livingston IS)		-Malvinas -Isla de los Estados
Ephraim Williams	Express (Schooner)	1820-21 (Stonington)	Reporta outros 12 navios americanos nas Shetland. Param New Plymouth (Livingston is)		-Malvinas -Isla de los Estados
William B. Orne	General Knox (ship)	1820-21 (Salem)	-Além de peles também coletou óleo de elefante		-Malvinas
David Leslie	Gleaner (brig)	1820-21 (New Bedford)	-Das Shetland vai para Valparaiso		
Nathaniel Ray	Harmony	1820-21 (Nantucket)	-Baseados na ilha Rugged e depois em Yankee harbour		
Tristan Folger	William and Nancy (Schooner)	1820-21 (Nantucket)	-Baseados na ilha Rugged e depois em Yankee harbour		
Robert Johnson	Jane Maria (brig)	1820-21 (Nova York)	Baseados na ilha Rugged e depois em Yankee harbour, península Byers (livingston is)		
Robert R. Macey	Aurora (brig)	1820-21 (Nova York)	-Baseados na ilha Rugged e depois em Yankee harbour		
Benjamin J. Brunow	Henry (schooner)	1820-21 (Nova York)	Baseados na ilha Rugged e depois em Yankee harbour. Em janeiro 1821 chegam na costa sul da ilha Livingston		
Donald Mackay	Sarah (shallop)	1820-21 (Nova York)	-Baseados na ilha Rugged e depois em Yankee harbour		
Jonathan Winship	Ester O'Cain (ship)	1820-21 (Boston)			-Malvinas -Shetland (Potter Cove) -King George Island

Joseph Adams	Stranger (brig)	1820-21 (Boston)			-Malvinas -Shetland (Potter Cove) -King George Island
Robert Inott	Samuel (ship)	1820-21 (Nantucket)	-Também coleta óleo de elefante -Navio condenado no Rio de Janeiro		-Malvinas
William Napier	Venus (Schooner)	1820-21 (Nova York)			-Esther Harbour
John Davis	Huron (ship)	1820-22 (New Haven)	-Navegou junto com o Huntress -Caçaram lobos marinhos em Yankee Harbour -Se encontraram com 5 navios de Stonington -Entra na ilha Deception em 30 de dec. 1821 -Passa o inverno nas Malvinas em 1821 e volta para as South Shetlands em 1821-22 onde conseguem 12.000 peles e 700 barris de óleo.	Headland 1993, 2018	-Malvinas -Livingston
Christopher Burdick	Huntress (schooner)	1820-22 (Nantucket)	-Navegou junto com Huron Navegou das Shetland para Patagonia em março de 1821 e Chega em Nantucket em junho.		-Livingston
Benjamin Upton	Nancy (brig)	1820-22 (Salem)	-Visitam as Shetland duas vezes e param em Clothiers Harbour (Robert Is.), Harmony Cove (Nelson Is.), Yankee Harbour (Greenwich Is.)		-Inverno nas Malvinas
Nicolas Withem	Governor Brooks (schooner)	1820-22 (Salem)	-Visitam as Shetland duas vezes		-Inverno nas Malvinas
Lloyd Howland	Ospray	1820-22 (New Bedford)	-Faz um esquema das Shetland		-Valparaiso
Charles H. Barnard	Charity (brig)	1821-22 (Nova York)	-Consegue 8.000 peles, at Shireff's Cape and south coast (Livingston Is.) and Yankee Harbour (Greenwich Is.)	Headland 1993, 2018	

J. Horsfield	Caroline (ship)	1821-22 (Stonington)	Operam perto de Clothier Harbour (Robert Is.)	Pearson 2016	
John Johnson	Cornelia	1821-22(New Bedf.)		Headland 1993, 2018	-Valparaiso
Benjamin Pendleton	Frederick (brig)	1821-22 (Stonington)	-Baseados na ilha Livingston		
William Axson Fanning	Alabama Packet (brig)	1821-22 (Stonington)	-Baseados na ilha Livingston		
Josiah C. Chester	Essex (Ship)	1821-22 (Stonington)	-Baseados na ilha Livingston		
Thomas Dunbar	Free Gift (Schooner)	1821-22 (Stonington)	-Baseados na ilha Livingston		
Benjamin Sheffield Cutler	Free Gift	1821-22 (Stonington)	-Baseados na ilha Livingston -O nome dele foi observado em uma vertebra em uma gruta na Livingston)		
Harris Pandleton	Hero	1821-22 (Stonington)	-Baseados na ilha Livingston		
Nathaniel Brown Palmer	James Monroe (sloop)	1821-22 (Stonington)	-Baseados na ilha Livingston		
Capt. Sayre	General Scott (brig)	1821-22 (Sag Harbour)			
Jonathan Winship	Ester O'Cain (ship)	1821-22 (Boston)			
Prince Moores	George Porter	1821-22 (Nantucket)			
Isaac Hodges	Harmony (shooner)	1821-22 (Nantucket)	Baseados em Harmony cove (Nelson Is)		
Abraham Blauvelt	Jane Maria (brig)	1821-22 (Nova York)	Byers península (Livingston is)	Headland 1993, 2018	-Malvinas, Shetland do Sul e mar de Weddell
Robert Jonson	Wasp (schooner)	1821-22 (Nova York)	Benjamim Morrel foi o <i>first mate</i>		-Malvinas, Shetland do Sul e mar de Weddell. Johnson's Dock, Byer's Peninsula (Livingston Is), Yankee Harbour (Greenwich Is.)

ANEXO II. Trajetórias dos navios.

- Navios americanos

Brig Aurora (Nova York, 1820)				
Data	Lat	Long	Localidade	Momento
05/07/1820	39° 55'N	72° 57'W	Partida desde Nova York	Porto
06/07/1820	39° 8'N	70° 40'W		Mar
07/07/1820	38° 40'N	70° 5'W		Mar
08/07/1820	38° 44'N	69° 48'W		Mar
09/07/1820	38° 49'N	68° 48'W		Mar
10/07/1820	38° 30'N	64° 56'W		Mar
11/07/1820	S/M	62° 25'W	Menção à corrente de Florida	Mar
12/07/1820 até 29/07/1822	38° 27'N	60° 5'W		Mar
30/07/1820 Até 06/08/1820	S/M	S/M	Ilha Fyal (parece ser as Faial em Azores). Ficam até o dia 06/08/1820	Aprov
06/08/1820 até 16/08/1821	37° 22'N	28° 12'W		Aprov
17/08/1820	15° 25'N	25° 38'W	Menção a ilha de Santo Antônio.	Mar
18/08/1820 até 29/09/1822	13° 25'N	21° 55'W		Mar
27/09/1820	25° 40'S	42° 17'W	Se avista Cabo frio	Mar
28/09/1820	28° 12'S	44° 4'W		Mar
29/09/1820	30° 10'S	45° 15'W		Mar
30/09/1820	32° 00'S	46° 29'W		Mar
01/10/1820	33° 42'S	48° 1'W		Mar
02/10/1820	34° 17'S	49° 9'W		Mar
03/10/1820	35° 55'S	51° 32'W	Encabeçado da pagina menciona o Rio de la Plata (Brig aurora off the river plate)	Mar
04/10/1820	36° 31'S	52° 33'W		Mar
05/10/1820	37° 28'S	53° 51'W		Mar
06/10/1820	39° 29'S	55° 13'W	Menção ao "Brasil Bank"	Mar
07/10/1820 até 20/10/1822	40° 26'S	56° 31'W		Mar
21/10/1820	51° 30'S	S/M	Menção às ilhas Malvinas (Brig Aurora off the Falkland Islands). Chega ao que o autor supõe que são as "New Islands"	Mar

22/10/1820	S/M	S/M	Estão parados perto das ilhas	Mar
23/10/1820	51° 36'S	S/M	New Islands	Mar
24/10/1820	S/M	S/M	New Islands	Mar
25/10/1820	S/M	S/M		Mar
26/10/1820	51° 38'S	S/M	Começam a navegar de novo. Menção a Elephant island, West Point Island, P. Jason and New Islands	Mar
27/10/1820	S/M	S/M	Van checar se chegaram nas new islands	Mar
28/10/1820	S/M	S/M		Mar
29/10/1820	S/M	S/M	Menção a que o Aurora "got anchor in east New Island harbour"	Aprov e talvez caça
30/10/1820	S/M	S/M	Harbored in some island, probably Falkland Islands	Aprov e talvez caça
31/10/1820	S/M	S/M	Harbored in some island, probably Falkland Islands	Aprov e talvez caça
1/11/20	S/M	S/M	Harbored in some island, probably Falkland Islands	Aprov e talvez caça
2/11/20	S/M	S/M	Harbored in some island, probably Falkland Islands	Aprov e talvez caça
3/11/20	S/M	S/M	Harbored in some island, probably Falkland Islands	Aprov e talvez caça
4/11/20	S/M	S/M	Harbored in some island, probably Falkland Islands	Aprov e talvez caça
5/11/20	S/M	S/M	Harbored in some island, probably Falkland Islands	Aprov e talvez caça
6/11/20	S/M	S/M	Harbored in some island, probably Falkland Islands	Aprov e talvez caça
7/11/20	51° 33'S	S/M	Retomam a viagem	Mar
8/11/20	51° 37'S	61° 35'W		Mar
9/11/20	52° 14'S	63° 11'W		Mar
10/11/1820	54° 9'S	64° 39'W	Um dos instrumentos de medição quebro. A Lat. Não está 100% correta	Mar
11/11/1820	54° 47'S	S/M	Menção ao avistamento da Ilha dos Estados e Tierra del Fuego	Mar
12/11/1820	55° 36'S	63° 10'W	Tentativa de chegar perto da ilha dos Estados e encontrar um lugar para parar. Desistem	Mar
13/11/1820	57° 8'S	61° 25'W	Lat e Long duvidosas	Mar
14/11/1820	58° 00'S	60° 16'W		Mar
15/11/1820	59° 24'S	59° 41'W	Lat e Long duvidosas	Mar
16/11/1820	60° 13'S	59° 44'W		Mar
17/11/1820	60° 45'S	58° 8'W		Mar
18/11/1820	61° 22'S	60° 12'W	Uma ilha é avistada. Provavelmente chegada a destino	Mar
19/11/1820	61° 22'S	59° 39'W		Mar

20/11/1820	60° 32'S	59° 20'W		Mar
21/11/1820	60° 30'S	59° 35'W		Mar
22/11/1820	61° 6'S	58° 45'W		Mar
23/11/1820	60° 48'S	58° 33'W		Mar
24/11/1820	60° 40'S	58° 10'W		Mar
25/11/1820	60° 48'S	57° 53'W	Avistam uma ilha	Mar
26/11/1820	61° 00'S	58° 09'W		Mar
27/11/1820	60° 53'S	57° 57'W		Mar
28/11/1820	60° 52'S	56° 45'W		Mar
29/11/1820	60° 30'S	56° 42'W	Avistam terra de novo	Mar
30/11/1820	60° 29'S	56° 47'W		Mar
01/12/1820	60° 20'S	56° 57'W		Mar
02/12/1820	60° 52'S	56° 44'W		Mar
03/12/1820	S/M	S/M	Avistam terra de novo	Mar
04/12/1820	60° 51'S	58° 15'W		Mar
05/12/1820	60° 56'S	57° 6'W		Mar
06/12/1820	60° 42'S	S/M	Avistam terra, a mais extensa desde a vista o dial 29	Mar
07/12/1820	S/M	S/M		Mar
08/12/1820	S/M	S/M		Mar
09/12/1820	60° 58'S	S/M		Mar
10/12/1820	60° 46'S	S/M		Mar
11/12/1820	S/M	S/M		Mar
12/12/1820	S/M	S/M		Mar
13/12/1820	S/M	S/M		Mar
14/11/1820	61° 3'S	S/M		Mar
15/12/1820	S/M	S/M	Procurando um lugar para descer em terra	Mar
16/12/1820	S/M	S/M	Idem	Mar
17/12/1820	S/M	S/M	Idem	Mar
18/12/1820	61° 19'S	S/M	-Um bote é enviado para procurar lobos marinhos	Mar
19/12/1820	S/M	S/M	Procurando um lugar para descer em terra	Mar
20/12/1820	S/M	S/M	Idem	Mar
21/12/1820	60° 25'S	S/M	Idem	Mar
22/12/1820	61° 36'S	S/M	Idem	Mar
23/12/1820	61° 13'S	S/M	Idem	Mar
24/12/1820	61° 10'S	S/M	Idem	Mar
25/12/1820	S/M	S/M	Idem	Mar

26/12/1820	60° 52'S	S/M	Idem	Mar
27/12/1820	S/M	S/M	Idem	Mar
28/12/1820	60° 47'S	S/M	Idem	Mar
29/12/1820	S/M	S/M	Idem	Mar
30/12/1820	S/M	S/M	Idem	Mar
31/12/1820	S/M	S/M	Idem	Mar
01/01/1821	S/M	S/M	Idem	Mar
02/01/1821	S/M	S/M	Idem	Mar
03/01/1821	S/M	S/M	Idem	Mar
04/01/1821	60° 42'S	S/M	Idem	Mar
05/01/1821	S/M	S/M	Se encontra com o Emerald de Boston	Mar
06/01/1821	S/M	S/M		Mar
07/01/1821	S/M	S/M		Mar
08/01/1821	S/M	S/M	Se tenta enviar dois botes a pegar lobos marinhos mas se acaba desistindo por causa da perigosidade	Mar
09/01/1821	S/M	S/M	Enviam dois botes a pegar lobos marinhos	Mar
10/01/1821 até 20/01/1822	60° 50'S	S/M		Mar
21/01/1821	S/M	S/M	Os botes que estavam pegando lobos voltam e saem de novo	Mar
22/01/1821	S/M	S/M		Mar
23/01/1821	S/M	S/M	O Clapmatch volta, mas o Aurora não. Preocupação	Mar
24/01/1821	S/M	S/M	O Aurora volta	Mar
25/01/1821	S/M	S/M		Mar
26/01/1821	S/M	S/M		Mar
27/01/1821	S/M	S/M	Se encontra com outro navio lobeiro de Boston (Esther) e começam a viajar juntos	Mar
28/01/1821	S/M	S/M		Mar
29/01/1821	62° 30'S	59° 30'W	Atracam numa ilha sem nome junto com o Esther, se encontram com o navio O'cane de Boston, o King George da Inglaterra e uma Shallop do Clothier. Resulta ser Potter's cove nas shetland	Caça
30/01/1821	S/M	S/M	Harbored at Potter's cove	Caça
31/01/1821	S/M	S/M	Harbored at Potter's cove	Caça
01/02/1821	S/M	S/M	Primeira vez na viagem que o autor do log-book desce a terra. Descrição detalhada	Caça
02/02/1821	S/M	S/M	Primeira vez na viagem que o autor do log-book desce a terra. Descrição detalhada	Caça
03/02/1821	S/M	S/M		Caça
04/02/1821	S/M	S/M		Caça

05/02/1821	S/M	S/M		Caça
06/02/1821	S/M	S/M		Caça
07/02/1821	S/M	S/M	Partem para Yankee harbor	Mar
08/02/1821	S/M	S/M		Mar
09/02/1821	62° 31'S	59° 46'W	Chegam a Yankee harbor	Caça
10/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
11/02/1821	S/M	S/M	O bote Clapmatch e outro mais saem em uma expedição lobeira	Caça
12/02/1821	S/M	S/M	O Aurora Clapmatch sai em uma expedição lobeira	Caça
13/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
14/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
15/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
16/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
17/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
18/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
19/02/1821	S/M	S/M	O bote que saiu junto com o Clapmatch volta ao navio com 29 peles	Caça
20/02/1821	S/M	S/M	Outro bote volta com 38 peles	Caça
21/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
22/02/1821	S/M	S/M	Se juntam com outros navios para explorar as outras ilhas	Caça
23/02/1821	S/M	S/M	Desistem da exploração porque encontram um capitão de um navio que já foi para esses lados	Caça
24/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
25/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
26/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
27/02/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
28/02/1821	S/M	S/M	O bote aurora foi enviado em busca do Tibout que está sem notícias desde faz um dia	Caça
01/03/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
02/03/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
03/03/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
04/03/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
05/03/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
06/03/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
07/03/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
08/03/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça
09/03/1821	S/M	S/M	Em Yankee Harbour	Caça

10/03/1821	S/M	S/M	Partem com o Shallop para Clothier harbor em busca de um anchor	Caça
11/03/1821	S/M	S/M		Caça
12/03/1821	S/M	S/M		Caça
13/03/1821	S/M	S/M		Caça
14/03/1821	S/M	S/M	Making preparations for the sea	Caça
15/03/1821	S/M	S/M	Employed the crew in making preparations for the sea	Caça
16/03/1821	S/M	S/M		Caça
17/03/1821	S/M	S/M	Volta o Schallop que foi para Clothier harbor com coisas de um naufrágio do Clothier	Caça
18/03/1821	S/M	S/M		Caça
19/03/1821	S/M	S/M		Caça
20/03/1821	S/M	S/M		Caça
21/03/1821	S/M	S/M		Caça
22/03/1821	S/M	S/M		Caça
23/03/1821	S/M	S/M		Caça
24/03/1821	S/M	S/M		Caça
25/03/1821	S/M	S/M		Caça
26/03/1821	S/M	S/M	Terminam os preparativos para sair ao mar tanto do navio como do <i>shallop</i>	Caça
27/03/1821	S/M	S/M	Menção ao capitão Barnard do navio Charity de Nova York e Capt. Davis do Huron e Navio Jane Maria	Caça
28/03/1821	S/M	S/M	O autor do logbook deixa o navio e embarca no Charity.	Caça
			Menção ao brig Charity	

Brig Charity (Nova York, 1820)				
Data	Lat	Long	Localidade	Momento
29/03/1821	S/M	S/M	O autor (que estava no Aurora) embarca no Charity	Caça
30/03/1821	S/M	S/M		Caça
31/03/1821	62° 14'S	S/M		Caça
01/04/1821	60° 48'S	57° 13'W		Caça
02/04/1821	59° 31'S	58° 4'W		Caça
03/04/1821	58° 8'S	58° 57'W	Ship Huron y schooner Cecilia com eles,	Caça
04/04/1821	56° 2'S	60° 45'W	Ship Huron e seu tender com eles	Caça
05/04/1821	54° 15'S	60° 48'W		Caça
06/04/1821	53° 25'S	60° 45'W		Caça
07/04/1821	52° 59'S	60° 27'W	Desenho da "beachless island"	Caça
08/04/1821	53° 25'S	S/M	Estão em Charity harbor	Caça
09/04/1821- 19/04/1821	S/M	S/M		Mar
20/04/1821	S/M	S/M	Estão na New Island	Aprov.
21/04/1821	S/M	S/M		Aprov.
23/08/1821	S/M	S/M	Navegam até as S. Shetland	Mar
23/10/1821	S/M	S/M	Voltam para as Shettand. Parece que desde abril até outubro ficam nas Malvinas. (Barnard Island)	Mar
24/10/1821 até 30/10/1821	55° 13'S	62° 50'W		Mar
25/10/1821	56° 51'S	62° 30'W		Mar
26/10/1821	58° 24'S	62° 51'W		Mar
27/10/1821	59° 40'S	63° 11'W		Mar
28/10/1821	61° 50'S	64° 1'W		Mar
29/10/1821	62° 15'S	62° 58'W		Mar
30/10/1821	S/M	S/M		Mar
31/10/1821	62° 45'S	60° 00'W		Mar
01/11/1821	S/M	S/M	Entram em Yankee Harbor	Caça e talvez aprov
02/11/1821- 25/01/1822	S/M	S/M		Caça e talvez aprov
26/01/1822	S/M	S/M	Saem de Yankee harbor	Caça e talvez aprov
27/01/1822- 15/02/1822	S/M	S/M		Mar
16/02/1822- 03/03/1822	S/M	S/M	Chegam às Malvinas (Barnard island)	Aprov.

4/3/22- 10/03/1822	S/M	S/M	Saem de Port Charity e chegam a Fox Island bay	Aprov.
11/03/1822	51° 23'S	S/M	Começam a volta	Mar
12/03/1822 até 13/04/1822	49° 55'S	60° 4'W		Mar
14/04/1822	8° 31'S	32° 59'W	Decidem parar em Pernambuco	Aprov.
15/04/1822	8° 31'S	34° 45'W	Menção a que vem o cape st. Augustine	Aprov.
21/04/1822	6° 57'S	35° 6'W	Menção a Olinda	Aprov.
22/04/1822 até 18/05/1822	4° 15'S	35° 26'W		Mar
19/05/1822	37° 15'N	72° 46'W	O autor acha que estão ao norte do Florida Stream	Mar
20/05/1822	38° 20'S	73° 43'W		Mar
21/05/1822	S/M	S/M	Menção a Sandy Hooks	Chegada

Brig Huron (New Haven, 1821)				
Data	Lat	Long	Localidade	Momento
18/01/1821	S/M	S/M	-Yankee sound -Enviaram um bote a buscar peles com provisões para 5 dias	Caça
25/01/1821	S/M	S/M	-O bote volta com peles	Caça
26/01/1821			-Partem para Bligh harbor	Caça
27/01/1821	S/M	S/M	-Chegam em Bligh harbor	
28/01/1821	S/M	S/M	-Partem para Shirref mas decidem mudar de destino a buscar as pessoas que estavam na praia Sul	Mar
29/01/1821	S/M	S/M	-Enviaram o bote a examinar Shirref para comprovar que não tinha lobos marinhos	Mar
30/01/1821	S/M	S/M	-Enviaram um bote a coletar peles	Mar
31/01/1821	S/M	S/M		Mar
01/02/1821	S/M	S/M		Mar
02/02/1821	S/M	S/M	-Chegam ao lado norte de Low Island -Os botes são enviados a terra e voltam com peles	Mar
03/02/1821			-Passam o dia caçando lobos. A noite guardam os botes	Caça
04/02/1821	S/M	S/M	-Enviaram dois botes em busca de lobos -Um dos botes volta com peles	Caça
05/02/1821	S/M	S/M		Caça
06/02/1821	S/M	S/M	-Um dos botes volta	Caça
07/02/1821	S/M	S/M	-Enviaram um bote em busca de lobos e volta no mesmo dia sem nada	Caça
12/02/1821	S/M	S/M	-Menção a repartição das peles caçadas com outro navio	Caça
15/02/1821	S/M	S/M	-O bote sai a buscar peles	Caça
27/02/1821	S/M	S/M	-O <i>boatswain</i> sae com o bote e uma <i>sealing crew</i>	Caça
01/03/1821	S/M	S/M	-O bote volta com peles	Caça
01/04/1821	60° 48'S	57° 02'W		Mar
02/04/1821	59° 12'S	58° 29'W		Mar
03/04/1821	57° 48'S	59° 31'W	-Começam a ir para as Malvinas junto com o navio Charity e Cecilia	Mar
04/04/1821	55° 57'S	61° 20'W		Mar
05/04/1821	54° 45'S	60° 35'W		Mar
06/04/1821	53° 42'S	59° 21'W		Mar
07/04/1821	53° 21'S	59° 56'W		Mar
08/04/1821	52° 30'S	58° 54'W		Mar
09/04/1821- 08/10/1821	S/M	S/M	Passam o inverno nas Malvinas	Aprovisionamento/esta dia e caça

09/10/1821	53° 02'S	60° 58'W	Partem para as Shetland	Mar
10/10/1821	54° 17'S	63° 31'W		Mar
11/10/1821	55° 15'S	63° 16'W	-Menção ao cabo Saint John -Menção ao navio Palladium de Boston e o John Adams, de Nantucket	Mar
12/10/1821	57° 30'S	64° 43'W		Mar
13/10/1821	59° 26'S	64° 56'W		Mar
14/10/1821	61° 48'S	64° 56'W		Mar
15/10/1821	62° 57'S	63° 26'W		Mar
16/10/1821	Nao figura	63° 00'W		Mar
17/10/1821- 28/12/1821	62° 53'S	Nao figura	-Estão nas Shetland -Pessoas na praia produzindo óleo (14/11/1821) -Pessoas no navio produzindo óleo (27/11/1821) -Menção a Blight bay e Shirref cove (27/11/1821)	Caça
29/12/1821	S/M	S/M	-Chegam na Ilha Deception -Menção a tripulação (all hands) na produção de óleo na praia (01/01/1822)	Caça/produção
18/02/1822	62° 03'S	59° 45'W	-Saem para as Malvinas junto com o Cecilia e o Lynx	Mar
19/02/1822	59° 52'S	61° 43'W		Mar
20/02/1822	57° 59'S	65° 15'W		Mar
21/02/1822	56° 07'S	63° 22'W		Mar
22/02/1822	54° 24'S	62° 50'W		Mar
23/02/1822	52° 58'S	62° 37'W		Mar
24/02/1822	52° 07'S	62° 21'W		Mar
25/02/1822	51° 47'S	61° 06'W		Mar
26/02/1822- 07/04/1822	S/M	S/M	Chegam a terra (Malvinas)	Aprovisionamento
08/04/1822	51° 67'S	60° 26'W	Saem das Malvinas para a costa patagônica em companhia de um <i>schooner</i>	Mar
09/04/1822	49° 13'S	54° 50'W		Mar
10/04/1822	48° 21'S	60° 30'W		Mar
11/04/1822	47° 37'S	61° 55'W		Mar
12/04/1822	47° 31'S	63° 19'W		Mar
13/04/1822	47° 18'S	64° 07'W		Mar
14/04/1822	46° 57'S	65° 11'W		Mar
15/04/1822	46° 01'S	Nao figura		Mar
16/04/1822	45° 37'S	66° 18'W		Mar
17/04/1822	44° 38'S	66° 44'W	Avistagem de terra, Patagonia (New Bay)	Mar
18/04/1822	43° 11'S	Nao figura		Mar
19/04/1822	42° 43'S	Nao figura	Entram na Bahia	Mar

20/04/1822	S/M	S/M	Navegam perto da costa em busca de lobos marinhos	Caça
22/04/1822	S/M	S/M	-Descem a terra com o bote para buscar peles	Caça
23/04/1822	S/M	S/M	-Volta ao navio com as peles	Caça
24/04/1822	42° 23'S	S/M		Mar
26/04/1822	41° 38'S	S/M	Vem la parte norte de la bahia de Matias	Mar

Brig Esther (Boston, 1820)				
Data	Lat	Long	Localidade	Momento
05/12/1820	S/M	S/M	-Chegada nas Shetland	Mar
25/12/1820- 23/03/1821	S/M	S/M	-Conseguem chegar a terra (Potter's cove) -O autor é enviado em expedição lobeira junto com 4 pessoas e um <i>boatsteerer</i> -Em outra ocasião dois botes foram preparados para uma travessia longe do navio. Ficaram longe 35 dias e dormiram na praia debaixo dos botes -Menção á técnica de dormir embaixo dos botes -O navio vai acompanhado de um pequeno tender de 85 tons. com 10 ou 12 homens.	Caça
24/03/1821	S/M	S/M	-Voltam para o continente. Menção ao Cabo de Hornos. Chegam na ilha de Santa Maria (Chile)	Aprovisionamento
S/M	S/M	S/M	-Seguem para Valparaiso	Aprov.
S/M	S/M	S/M	-O autor é deixado em Coquimbo, Chile depois de 10 meses de viagem. Nesta localidade o autor pega outro navio que não é lobeiro	-
S/M	S/M	S/M	-Parada em Liverpool e depois Balmtimore	-
06/01/1823	S/M	S/M	-Sai em um navio militar americano	-
02/02/1824	S/M	S/M	-Chega a Rio de Janeiro	-
07/02/1824	S/M	S/M	-Sai do Rio de Janeiro para o Sul. Passam pela Ilha dos Estados e Cabo de Hornos ate Valparaiso e Callao onde fica 2 anos no exercito	-
24/01/1827	S/M	S/M	-Sai para Estados Unidos desde Chile	-
06/03/1827	S/M	S/M	-Chegam em Salvador Bahia depois de 42 dias de mar	-
01/04/1827	S/M	S/M	-Chegam em Bridgetown (Barbados)	-
29/04/1827	S/M	S/M	Chegam a Nova York onde o autor pega um navio a sua casa, de onde esteve ausente 6 anos e 8 meses	-

Brig Hersilia (Stonington, 1819)		
Data	Localidade	Momento
julho	Partida desde stonington	
	Malvinas	aprov
	Aurora islands (shetland). "The centre island they place in latitude 52° 58' south, longitude 47° 51' west".	
	ilha dos etados (madeira e agua)	aprov
fevereiro	Chegam à lat 63. As 10 am vem terra. Chaman o local que vem de Mount Pisgah Island.	
fevereiro	Depois de Mount Pisgah, chegam a um local que eles chaman de Fanning's Islands; se dirigem a uma delas, que nomeam de Ragged Island. Nela param em um local que chaman de Hersilia Cove.	
	Chegam a Deception Island	

Trajetórias navios americanos	
Navio americano	Lugar mencionado
Hersilia	Aurora islands (Sheltand)
	Hersilia Cove (Rugged Island)
Herisilia, schooner Express, schooner Free Gift, sloop Hero	Yankee Harbor (Greenwich Island) ,Deception Island,
Esther	Potter cove (King George Island)
Aurora/Charity	Elephant Island
	Yankee Harbor (Greenwich Island)
	Potters cove (King George Island)
Huron	Yankee Harbor (Greenwich Island)
	Low Island
	Robbery Beach (Livingsgotn Island)
	Cape Shirref (Livingston Island)
	Blythe Bay (Desolation Island)
	President island
	Johnson's Bay (Livingston Island)

- Navios ingleses

Brig Robert (Liverpool, 1821)				
Data	Lat	Long	Localidade	Momento
13/08/1821			Liverpool	Porto
18/08/1821			Começa a viagem	Mar
19/08/1821				Mar
20/08/1821 até 11/09/1821	52° 30'N	5° 16'W		Mar
11/09/1821	28° 25'N	19° 01'W	Menção à ilha de Palma	Mar
12/09/1821 até 19/11/1821	26° 44'N	20° 28'W		Mar
20/11/1821	S/M	S/M	-Chegam a terra (Malvinas). -Enviam um bote a terra	Aprov.
21/11/1821	S/M	S/M	-Aprovisionamento em Malvinas -O bote volta com gansos, coelhos -Enviam os botes em busca de água, voltam no mesmo dia	Aprov.
22/11/1821 até 07/12/1821	51° 50'S	57° 50'W		Mar
08/12/1821	S/M	S/M	-Menção a Clothier harbor -Entram em Bly the bay -Enviam o bote para Shirreff cove para examinar e voltar -Menção a que descem com os <i>tryowrks</i> e <i>cash</i>	Caça
09/12/1821	S/M	S/M	-O bote volta de Shirreff com notícias de que o lugar tem outros navios	Caça
14/12/1821	S/M	S/M	-Deixam Bly the bay	Caça
15/12/1821	S/M	S/M	-Param em Shirreff cove -Se enviam botes com provisiones a diferentes pontos da costa para caçar lobos	Caça
26/12/1821	S/M	S/M	-Deixam Shirreff -Chegam a Clothier harbor -Descem os materiais para armar a shallop -Enviam várias partidas de caça em diferentes direções	Caça

Brig Cora (Liverpool, 1820)				
Data	Lat	Long	Localidade	Momento
6/10/1820	S/M	S/M	Menace a river Messy ou Misery e king's dock	Mar
7/10/1820	S/M	S/M	Saem de Liverpool	Mar
8/10/1820	S/M	S/M		Mar
9/10/1820	50° 26'N	7° 44'W	Baidrey island	Mar
10/10/1820	47° 23'N	10° 14'W		Mar
11/10/1820	45° 13'N	13° 00'W		Mar
12/10/1820	43° 16'N	14° 37'W		Mar
13/10/1820	41° 56'N	16° 46'W		Mar
14/10/1820	40° 54'N	16° 63'W		Mar
15/10/1820	38° 57'N	15° 23'W		Mar
16/10/1820	37° 04'N	15° 36'W		Mar
17/10/1820	35° 12'N	15° 31'W		Mar
18/10/1820	32° 56'N	16° 59'W	Menção a Porto Santo. Desenho da ilha	Aprov.
19/10/1820 até 05/11/1821	31° 26'N	16° 51'W		Mar
6/11/1820	3° 59'N	26° 42'W	Saw a flock of gulls flying NE	Mar
7/11/1820	3° 22'N	25° 53'W		Mar
8/11/1820	3° 01'N	26° 09'W		Mar
9/11/1820	1° 20'N	27° 12'W		Mar
10/11/1820	0° 07'S	28° 13'W	Passam pelo Ecuador	Mar
11/11/1820 até 24/11/1820	1° 55'S	28° 58'W		Mar
25/11/1820	33° 04'S	43° 42'W	Ventos fortes	Mar
26/11/1820	33° 51'S	43° 04'W	Ventos fortes	Mar
27/11/1820 até 08/12/1820	34° 13'S	43° 30'W		Mar
9/12/1820	51° 05'S	54° 31'W	Chegam nas ilhas Malvinas	Mar
10/12/1820	53° 25'S	57° 50'W		Mar
11/12/1820	56° 07'S	59° 13'W		Mar
12/12/1820	58° 06'S	60° 25'W		Mar
13/12/1820	59° 45'S	62° 07'W		Mar
14/12/1820	61° 49'S	62° 07'W	Chegam a Desolation Island e buscam um lugar para descer	Mar
15/12/1820	62° 06'S	S/M	Chregam às costas de New South Shetland	Caça

16/12/1820	62° 20'S	60° 35'W	Estao em Cora Island (que na realidade é Desolation Island) na parte leste.	Caça
17/12/1820	S/M	S/M	Ancorados em Deception (Wood Harbour).	Caça
18/12/1820	S/M	S/M	Ancorados em Deception (Wood Harbour). -botes ocupados caçando lobos e elefantes marinhos	Caça
19/12/1820	S/M	S/M	Ancorados em Deception (Wood Harbour). -Enviam o cooper a terra para produzir o óleo do elefante marinho (try the oil)	Caça
20/12/1820	S/M	S/M	Ancorados em deception (Wood Harbour). Caçando fur and elephant seals.	Caça
21/12/1820	62° 25'S	S/M	Port Wood -O bote volta com peles	Caça
22/12/1820	S/M	S/M	Caçando peles	Caça
23/12/1820	S/M	S/M	Port Wood -Os primeiros dois botes voltam com peles -Se envia um desse botes a cora island onde obtem mais peles	Caça
24/12/1820	S/M	S/M	Port Wood	Caça
25/12/1820	S/M	S/M	Port Wood	Caça
26/12/1820	S/M	S/M	Port Wood	Caça
27/12/1820	S/M	S/M	Port Wood	Caça
28/12/1820	S/M	S/M		Caça
29/12/1820	S/M	S/M		Caça
30/12/1820	S/M	S/M		Caça
31/12/1820	S/M	S/M		Caça
1/1/1821	S/M	S/M		Caça
2/1/1821	S/M	S/M		Caça
3/1/1821	S/M	S/M		Caça
4/1/1821	S/M	S/M		Caça
5/1/1821	S/M	S/M		Caça
6/1/1821	S/M	S/M	Naufragam em Deception	Caça
7/1/1821	S/M	S/M		Caça
8/1/1821	S/M	S/M		Caça
9/1/1821	S/M	S/M		Caça
10/1/1821	S/M	S/M		Caça
11/1/1821	S/M	S/M		Caça
12/1/1821	S/M	S/M		Caça
13/1/1820	S/M	S/M	Os navios Williams de Blyth e John de Londres ajudam eles	Caça
14/1/1820				Caça

Trajetórias navios ingleses	
Navio ingles	Lugar mencionado
Robert	Blythe Bay (Livingston Island)
	Cape Shirref (Livingston Island)
	Clothier harbour (Norte de Robert Island)
Cora	Cora Island -Wood Harbor (Desolation)
	Johnsons Bay (Livingston Island)
	Yankee Harbor (Greenwich Island)
	Potters cove (King George Island)
	Cape Shirref (Livingston Island)
	New Plymoth (rugged island)
	Clothier harbour (Norte de Robert Island)

ANEXO III. Informação das tripulações Americanas.

NAVIOS AMERICANOS													
Informação sobre a viagem (origem)					Informação sobre a tripulação								
Navio	Tipo de navio	Capitão	Data	Porto/pais	Nº de pessoas	Idades	Lugar de nascimento	Lugar de residência	Pais de cidadania	Cargos/ função	Cabelo	Descrição (complexion/ skin)	Documento
Charles Adams	Ship	Palmer, Alexander S.	1831	Stonington, CN	25	17 (1) 18 (2) 19 (3) 20 (1) 21 (1) 22 (1) 23 (2) 24 (1) 25 (1) 26 (2) 27 (2) 28 (4) 29 (1) 32 (1) 48 (1)	Stonington (7)	Idem	USA		-Dark (5)	-Dark (5)	Lista de tripulação
											n/a	-Colored Man (1)	
											-Dark (1)	-Light (1)	
							Nova York (6)	Idem	USA		-Dark (2)	-Dark (2)	
											-Dark (3)	-Light (3)	
											n/a	-Colored man (1)	
							Inglaterra (1)	Nova York	USA		-Dark (1)	-Dark (1)	
							Newark (1)	Idem	USA		-Dark (1)	-Light (1)	
							Marblehead (1)	Idem	USA		-Light (1)	-Light (1)	
							Westerly, RI (1)	Idem	USA		-Light (1)	-Light (1)	
							Albany (1)	Idem	USA		-Dark (1)	-Light (1)	
							Estocolmo, Suecia (1)	Nova York	USA		-Light (1)	-Light (1)	
							Boston (1)	Idem	USA		-Dark (1)	-Dark (1)	
							Shoreham (1)	Idem	USA		-Dark (1)	-Light (1)	
							Old Town (1)	Idem	USA		n/a	-Colored man (1)	

							New Haven (1)	Idem	USA		n/a	-Colored man (1)	
							Griswold (1)	Idem	USA		-Light (1)	-Light (1)	
							Groton(1)	Idem	USA		-Dark (1)	-Dark (1)	
Courier	Schooner	John Barnum	1831	Stonington, CN	12	20 (3) 22 (2) 23 (2) 24 (1) 25 (1) 27 (1) 32 (1) 38 (1)	Shoreham (1)	Stonington	USA		-Dark (1)	-Dark (1)	Lista de tripulação
							Stonington (2)	Idem	USA		-Dark (1)	-Dark (2)	
											-Light (1)		
							North Stonington (1)	Idem	USA		-Dark (1)	-Dark (1)	
							Salem (1)	Idem	USA		-Light (1)	-Light (1)	
							Nova York (6)	-Nova York(4). - Stonington (2)	USA		-Dark (4)	-Light (4)	
											n/a	-Colored man (1).	
	-Dark (1)	-Dark (1)											
Baltimore (1)	Nova York	USA		n/a	-Colored man (1)								
Aurora	Brig	Robert Macey	1820	Nova York	-					-Cozinheiro -capitao, -steward. -sailmaster -foremast. -hands. -officer		Logbook Aurora	
Esther	Ship	Edward Low	1820-21	Boston, MA	50 aprox. (entre o Esther e o tender dele)					-Sealing expedition composta de 4 pessoas e um boatsteerer		Diário (Ames)	

Gleaner	Brig	David Leslie	1819-20	New Bedford, MA	16	n/a	Freetown	USA		.Brown (1)	-Light (1)	Lista de tripulação	
						-Nova York (1). -New Orleans (1)				-Light (2)			
						n/a	New Bedford (6)	USA		-Brown (1)	-Light (3)		
						n/a				-Black wooly (2)	-Black(2)		
						n/a				n/a	-n/a (1)		
						n/a			Troy	USA			-Light (1)
						n/a	Tiverton, RI	USA		-Brown (1)	-Light (1)		
										-Brown (1)	-Light(1)		-Light (2)
						n/a	Westport (3)	USA		-Dark (1)	-Dark (1)		
						n/a	Nantucket	USA		-Dark (1)	-Fair (1)		
						n/a	Dartmouth	USA		-Brown (1)	-Light (1)		
						n/a	Little Compton	USA		-Brown (1)	-Light (1)		
						n/a	Middleboro	USA		-Brown (1)	-Fair (1)		

NAVIOS INGLESES									
Informação sobre a viagem (origem)					Informação sobre a tripulação				
Navio	Tipo de navio	Capitão	Data	Porto/ país	Nº de pessoas	Idades	Lugar de nascimento	Cargos/ função	Documento
Princess of Wales	Cutter (75 ton)	William Veales	Maio de 1820	Londres, Inglaterra	15	Menção de 3 boys e um marinheiro velho	Londres, Inglaterra	-1 capitão. -1 mate. -3 boys. -10 marinheiros -Partida de caça:	Diario de viagem (Goodridge)
							Menção de um italiano (mate)		
							Paignton (autor)		
							Hanover		
							Darmouth		
Cora	Brig	Robert Fildes	Outubro de 1820	Liverpool, Inglaterra	-	-		-Master. -first mate -carpenter -seamen -Cooper	Logbook Cora (robert Fildes)
Royal sovereign	S/M(40 tons)	Alexander Sinclair	Abril 1825	Londres, Inglaterra	-	Menção a um <i>lad</i> de 16 anos	Rotherhithe Essex	-commanding officer -mate -chief officer -steersman -boatswain -Steward	Diario de viagem (Nunn)

ANEXO IV. Análises do mapa arqueológico da Península Byers, ilha Livingston (Shetland do Sul).

	Similitudes entras as diferentes praias (Norte, Sul, Oeste)	Diferenças
Tipos de recursos	<p>-Aves: dois espécies de pinguins: pinguim de barbijo (<i>Pygoscelis antarctica</i>) e papúa (<i>P. papua</i>), londrinas antárticas (<i>Sterna vittata</i>), petréis de Wilson (<i>Oceanites oceanicus</i>), petréis dameros (<i>Daption capense</i>), gaivotas cozinheiras (<i>Larus dominicanus</i>), petréis gigantes del sur (<i>Macronectes giganteus</i>), petréis de ventre negro (<i>Fregetta tropica</i>), cormoranes de olho azul (<i>Phalacrocorax atriceps</i>), skúas pardas (<i>Catharacta loennbergi</i>) e pombos antárticos (<i>Chionis alba</i>) (QUESADA et al. 2013; SCAR, 2016)</p> <p>-Mamíferos: elefantes marinhos austrais (<i>Mirounga leonina</i>), uma das maiores populações desta espécie registradas nas ilhas Shetland do Sul. Durante o verão eles permanecem em terra nas praias. Nas imediações da praia encontram se focas de Weddell (<i>Leptonychotes weddellii</i>), focas canguerejeiras (<i>Lobodon carcinophagous</i>) e leopardos marinhos (<i>Hydrurga leptonyx</i>). Antigamente abundavam as focas peleterias antárticas (<i>Arctocephalus gazella</i>) (TORRES et al., 1981).</p> <p>-Água doce: A península Byers apresenta a maior quantidade de lagos de água doce em todas as ilhas Shetland. Ela apresenta mais de 100 lagos e numerosos lagos de água doce (que se diferenciam dos lagos em que se congelam até o fundo em inverno) e uma densa rede y variada de córregos. Existem três sistemas hidrográficos com correntes que levam água para a praia Sul, Robbery beach (norte) e Presidente (oeste) (Toro et al. 2007). O terreno suave favorece a retenção de água e em verão são comuns os solos anegados (QUESADA et al. 2013; TORO et al. 2007; SCAR, 2016)</p>	<p>A vegetação é maior na costa sul que na norte (QUESADA et al. 2013; SCAR, 2016).</p>
Tamanho das praias	<p>A costa da península Byers tem uma longitude de 71 km em total. Embora o releve é baixo em geral, a costa é irregular e em muito locais acidentada, com numerosos promontórios e falésias e ilhas, rochas e bancos de areia situados na frente da costa. As praias são largas, especialmente nas praias Robbery beach no Norte, President no Oeste e as praias sul (THOMSON e LÓPEZ MARTÍNEZ, 1996).</p>	<p>As praias sul são as mais extensas: tem 12 km de largo e até 0,9 km de ancho. São as maiores das ilhas Shetland do Sul (THOMSON e LÓPEZ MARTÍNEZ, 1996).</p>
Caraterísticas gerais	<p>A zona sem gelo na península, possui uma longitude central de oeste a leste de aproximadamente 9 km e uma longitude de 18,2 km de noroeste-sudeste e com uma área de 966 km² (QUESADA et al. 2013; SCAR, 2016). Desta forma, a península representa o maior setor sem gelo das Shetland do Sul. O relevo é pouco principalmente baixo, embora existem algumas elevações com altitude dos 80 a 265 metros de altitude (QUESADA et al. 2013; SCAR, 2016).</p>	<p>Na Praia Norte, o local é mais acidentado. Algumas partes das costas apresentam falésias abruptas.</p>

<p>Clima (vento, precipitações, neve, etc).</p>	<p>Pode se dizer que o clima na península é menos extremo que no continente. A temperatura média no verão vai de 10C máxima diária até -10C mínima diária. Em inverno as temperaturas mínimas podem chegar a -35C e a máxima sempre embaixo de 0C.</p> <p>As precipitações são mais frequentes que no continente com medidas anuais de 700-1,000 mm. Climaticamente, o ambiente é mais cálido, pois ele responde a um clima marítimo polar com humidade relativamente alta (aproximadamente 90%), céus cobertos durante a maior parte do tempo, nébulas frequentes e precipitações regulares. A temperatura média do ar é de -3,29°C, possui a menor variação estacional (-8,82°C) e recebe o nível mais alto de radiação solar. A velocidade média do vento é moderada: 13,86 m/seg. (QUESADA et al. 2013; SCAR, 2016).</p> <p>A península Byers se encontra coberta de neve durante 7-8 meses por ano. Durante o verão a frequência de tormentas é maior e tem ventos de 139km/h associados às tormentas. A radiação solar alcança os valores máximos nesta estação com mais de 20 horas de luz solar por dia. Pode se dizer que desde o ponto de vista climático, o verão é caracterizado por temperaturas mais cálidas acima de 8C e precipitações de água líquida, embora as variações de estas condições muda muito anualmente (TORO, CAMACHO, ROCHERA, et al., 2007)</p>	<p>A parte sul da península encontra-se mais exposta aos fenômenos dos ventos do estreito de Bransfield.</p> <p>Por outro lado, a parte norte está mais exposta aos fenômenos meteorológicos do estreito de Drake no norte e noroeste</p>
---	---	---

	Praia Sul		Praia Oeste	Praia Norte		Punta Elefante
Sítios Isolados	Playa Sur1 (PS1 e PS1a)		Punta Diablo 2 (PD2)	-		-
	Playa sur nueva					
	-Cerro Negro (CN)					
	-Punta Diablo 1 (PD1)					
	-Rocas Largas 1 (RL1)					
Sítios em áreas circunscritas (1 km de radio)	Sub-area X-Stackpole	-Punta X 1 (PX1) - Punta X 2 (PX2 e PX2a) - Punta X3 (PX3) - Stackpole 1 (STA1) - Stackpole 2 (STA2)	-	Subárea Punta-Varadero-punta pencas	Punta Varadero (PVA e PVAa) Punta Pencas 1 (PE1) Punta Pencas 2 (PE2) Punta Pencas 3 (PE3)	Punta Elefante 1 (PE1) Punta Elefante 2 (PE2) Punta Elefante 3 (PE3) Punta Elefante 4 (PE4) Punta Elefante X1 (PEX1)
		Subárea Punta Lair		Cueva Lima Lima (LL e LL2) Playa de los ladrones (PLL) Punta Lair 1 (PL1 e PL1a)		
		Subárea Cutler		Cutler 1 (CUT1a e CUT1b) Cutler 2 (CUT2 e CUT2a)		
	Sub-area Sealer-Punta Vietor	-Punta Vietor 1 (PV1) -Punta Vietor 2 (PV2 e PV2a) -Punta Vietor 3 (PV3) -Cerro Sealer 1 (CS1 e CS1a) -Cerro Sealer 2 (CS2) -Cerro Sealer 3 (CS3 e CS3a) -Cerro Sealer 4 (CS4 e CS4a) -Cueva Sealer (Cus)				
Total de sítios	18	1	10	5		

ANEXO V. Análise dos objetos recuperados nos sítios analisados.

NOME DO SÍTIO: SEALER 3					
Matéria prima	Inventário	Uso/atividade atribuída (segundo ficha original)	Uso/atividade atribuída (Segundo análises)	Localização no sítio	Base de dados usada
Têxtil					
Tecido	2010.0024		Possivelmente sado no acondicionamento do recinto		Ficha acess geral
Couro	2010.0012	Sapato	sem reparo com marcas de uso	Rm-E2/N1	Análises Gerusa
	2010.0003	Sapato	Com remendas ou sinal de reaproveitamento e marcas de uso	Nivelamento	Análises Gerusa
	2010.0021	sapato	Sem mais infos	Rm-E3/Nivelamento	Análises Gerusa
	2010.0031	Não ident	Sem mais infos	Sem mais infos	Análises Gerusa
	2010.00045	Não ident	Sem mais infos	Rm-E2/nivelam	Análises Gerusa
	2010.0148	Não ident	Sem mais infos	Rm-D2/N1	Análises Gerusa
	2010.0165	Não ident	Sem mais infos	An-B1/N1	Análises Gerusa
	2010.0200	Não ident	Sem mais infos	Rm-D3/Nivelamento	Análises Gerusa
	2010.0209	Não ident	Sem mais infos	C3/N1	Análises Gerusa
Orgânico					
Madeira	2010.0162	Estaca	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/ate 30cm	Análises Fernanda/Raquel
	2010.0039	Indet	Indet	Quad E2/nivelac	Análises Fernanda/Raquel
	2010.0146	Indet	indet	Quad D2/nivelac	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0232	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad E3/nivelac	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel

2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel

2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A2/30-35cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel

2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30--40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Armazenamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca	Processamento	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	-	-	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0156	Estaca ou cravinho	Processamento/Armazenamento/Calçar (manutenção)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel

2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel

	2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0157	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/30-40cm	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0114	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad B2/N1 e N2	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0166			Anexo B1/N3	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0183	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad E3/Nivel-peneira	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0167	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Anexo B1/N3	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0167	-	-	Anexo B1/N3	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0167	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Anexo B1/N3	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0203	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad A3-1/30 a 40 cm	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0184	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad E3/peneira	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0184	Estaca ou cravinho	Processamento ou calçar (manutenção de sapato)	Quad E3/peneira	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0184	Não identificado	Não identificado	Quad E3/peneira	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0138	Estaca	Processamento (secar a pele)	Quad D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0138	Estaca	Processamento (secar a pele)	Quad D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010,0110	Não identificado	Não identificado	Quad E3/Nivelm.	Análises Fernanda/Raquel
Metal					

Unidades	48	Indet.	Indet.	Rec. Sup.	Datos dipa 2006
	2010-0207, 2010-0142	Indet	Indet	RM D2 e C3/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0213	Barril	Armazenamento	RM C2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0202	Prego	Fixação	RM B2/N3	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0185	Prego	Fixação	RM E3/Peneira	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0185	AL	Fixação	RM E3/Peneira	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0501	AM	Fixação	RM D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0501	AN	Fixação	RM D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0501	AO	Fixação	RM D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0501	AP	Fixação	RM D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0501	AQ	Fixação	RM D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0501	AR	Fixação	RM D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0501	AS	Fixação	RM D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0168	AT	Fixação	B1/N3	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0150	AU	Fixação	RM D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0238	AV	Fixação	RM E3/Nivelam.	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0150	AW	Fixação	RM D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
	2010-0151	AX	Fixação	RM D2/N1	Análises Fernanda/Raquel
2010-0196	AY	Fixação	RM C2 /ate 40 cm	Análises Fernanda/Raquel	

NOME DO SÍTIO: PENCAS 3							
Matéria prima	Inventário	Objeto	Uso atribuído	Fase da alimentação	Localização no sítio	Base de dados usada	observações
Cerâmica							
Gres	29	Garrafa	Contenedor de bebida	Consumo	Rec. sup	Datos dipa 2006	
	29	Garrafa	Contenedor de bebida	Consumo	Rec. Sup	Datos dipa 2006	
	29	Garrafa	Contenedor de bebida	Consumo	Rec. sup	Datos dipa 2006	
Caulim	30	Cachimbo	fumo	consumo	Rec. sup	Datos dipa 2006	
	2011-0569; 2011-0449	Cachimbo	Fumo	Consumo	B1-C2/N2	Análises Fernanda/Raquel	
	2011-470.1; 2011-470.2	Cachimbo	Fumo	Consumo	B2/N2	Análises Fernanda/Raquel	
	2011-565	Cachimbo	Fumo	Consumo	A1/N2	Análises Fernanda/Raquel	
	2011-569.1	Cachimbo	Fumo	Consumo	Rec. Sup.	Análises Fernanda/Raquel	
	2011-556	Cachimbo	Fumo	Consumo	B1/N2	Análises Fernanda/Raquel	
	2011-556	Cachimbo	Fumo	Consumo	A2/N2	Análises Fernanda/Raquel	
Textil							
Tecido	2011.0320	Luva de lã			Rm/B1 N1	Ficha access	
	2011.0472		Fragmento de cordão de tecido		B2/N2	Ficha acces	
Couro	2011.0414	sapato	Sem mais infos	Vestido	B1/N2	Análises Gerusa	
	2011.0417	sapato	Sem mais info	Vestido	C1/N2	Análises Gerusa	
	2011.0420	Indet.	Sem mais info	vestido	D1/N2	Análises Gerusa	
	2011.0447	sapato	Marcas de uso	vestido	C2/N2	Análises Gerusa	
	2011.0458	sapato	Sem mais info	Vestido	C1/N2	Análises Gerusa	

	2011.0459	Sapato	Marcas de uso	Vestido	B1/N2	Análises Gerusa	
	2011.0460	Sapato	Sem mais info	Vestido	D2/N1	Análises Gerusa	
	2011.0461	sapato	Sem mais info	Vestido	C1/N2	Análises Gerusa	
	2011.0462	sapato	Marcas de uso e de reparo e reaproveitamento	Vestido	Z/N2	Análises Gerusa	
	2011.0463	sapato	Sem mais info	Vestido	A1/N2	Análises Gerusa	
	2011.0498	Sapato	Sem mais info	Vestido	A2/N2	Análises Gerusa	
	2011.0503	sapato	Evidência de reaproveitamento/reparo	Vestido	B1/N2	Análises Gerusa	
	2011.0504	sapato	Sem mais info	vestido	E1/N2	Análises Gerusa	
	2011.0506	sapato	Evidência de uso/reaproveitamento, reparo	vestido	B1/N2	Análises Gerusa	Objeto encontrado junto ao objeto registrado com o número 2011.593.(fragm de tecido)
	2011.0508	sapato	Marcas de uso	vestido	A2/N2	Análises Gerusa	
	2011.0509	sapato	Evidência de uso/reaproveitamento, reparo	vestido	B2/N2	Análises Gerusa	
	2011.0510	Sapato	Evidência de uso	vestido	A1/N2	Análises Gerusa	
	2011.0511	sapato	Evidência de uso	vestido	B2/N2	Análises Gerusa	
	2011.0521	sapato	Sem mais infos	vestido	A2/N2	Análises Gerusa	
Orgânico							

Madeira	2011.0570	Indet.	Indet		Quad Z/N2	Análises Fernanda/Raquel	Peça formada a partir de um pedaço pequeno de madeira que apresenta as extremidades em formato cônico e com uma depressão na parte central, onde provavelmente, algo fosse amarrado (possivelmente linha). Pensamos alguns usos para esse artefato: bóia de pesca, "botão" para casaco e outros.
	2011.0432	Indet	Indet		Quad A1/N2	Análises Fernanda/Raquel	Peça formada a partir de um pedaço pequeno de madeira que lhe confere um formato de espátula, porém não conseguimos identificar seu uso ou tipo de peça
	2011.0430	Estaca/ cravinho	Processamento		Quad C1/N2	Análises Fernanda/Raquel	
	2011.0430	Estaca/ cravinho	Processamento		Quad C1/N2	Análises Fernanda/Raquel	
	2011.0438 2011.0426	Barril	armazenamento	obtenção	Quad B2/N2	Análises Fernanda/Raquel	Objeto encontrado junto ao objeto de número de registro 2011.0589.
	2011.0433	Indet	indet		Quad E1/N1	Análises Fernanda/Raquel	
	2011.0485 2011.0515	indet	indet		Quad D1/N2	Análises Fernanda/Raquel	
Outros	2011.0492		Rolha de cortiça			Ficha acess	
	2011.0542		Fragmento de cortiça			Ficha acess	
Metal							
Unidades	2011-0481	Prego	Fixação		Trans oeste	Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0481	Prego	Fixação		Trans oeste	Análises Fernanda/Raquel	

	2011-0479	Prego	fixação		D1/N2	Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0484	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0477	N/ident	N/ident			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0477	N/ident	N/ident			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0477	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0477	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0477	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0482	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	

	2011-0475	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0475	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0475	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0475	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0479	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0479	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0445	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0445	Prego	Construção			Análises Fernanda/Raquel	
	2011-0555	Barril /	Alimentação	preparação		Análises Fernanda/Raquel	
Vidro							
Unidades	6	Fragmento	Indet	indet	Rec. sup	Datos dipa 2006	
	Multiplo reg	Garrafa	Alimentação	Consumo	Nao esp.	Análises Fernanda/Raquel	
	Multiplo reg	Garrafa	Alimentação	Consumo	Nao esp.	Análises Fernanda/Raquel	
	Multiplo reg	Garrafa	Alimentação	Consumo	Nao esp.	Análises Fernanda/Raquel	
	Multiplo reg	Garrafa	Alimentação	Consumo	Nao esp.	Análises Fernanda/Raquel	
Outros							
Unidades	2011.0490		Fragmento de cera			Ficha acess	
	2011.0491		Fragmento de cera			Ficha acess	
	2011.0493		Fragmento de parafina			Ficha acess	
	2011.0591		Fragmento de cera		Asoc a madeira e metal	Ficha acess	

NOME DO SÍTIO: PUNTA ELEFANTE 2							
Matéria prima	Inventário	Objeto	Uso atribuído	Fase da alimentação	Localização no sítio	Base de dados usada	observações
Cerâmica							
Caulim	2014-1297	Cachimbo	Fumo	Consumo	B1/N1	Análises Fernanda/Raquel	
	2014-1317; 2014-1194	Cachimbo	fumo	consumo	Fragmento 2014-1317: peneira e Fragmento 2014-1194: B; Nível 1	Análises Fernanda/Raquel	
	2014,376	Cachimbo	fumo	consumo	B/N1	Análises Fernanda/Raquel	
Têxtil							
Tecido	2014.1137		Fragmentos de tecido		Qb/nivelamento	Ficha acces	Fibras soltas, não estavam no solo e sim sobre rocha no sítio.
	2014.1184		Fragmentos de tecido		QB/nivelamento	Ficha acess	Acima do nível arqueológico, podendo ter sido usado com cobertura do telhado.
Couro	2014.1132	sapato	Sem mais infos	vestido	nivelamento	Análises Gerusa	
	2014.1136, 2014.1192	sapato	Presença de uso	vestido	D/nivelamento	Análises Gerusa	
	2014.1144	sapatp	Presença de uso e reaprov e recuperação	vestido	C/nivelamento	Análises Gerusa	
	2014.1192	sapato	Sem mais info		B/N1	Análises Gerusa	
	2014.1289	sapato	Marcas de uso	vestido	B/N1	Análises Gerusa	
Orgânico							
Madeira	2014.1189	Possível bainha	Caça. alimentação	Obtenção/Pre p/consumo	Quad B-Nivelam.	Análises Fernanda/Raquel	
	2014.1310	Estaca	Processamento	-	Quad B-N1	Análises Fernanda/Raquel	

	2014.1231	N/A	N/A	-	Quad B-N1	Análises Fernanda/Raquel	
	2014.1221 2014.1240	Barril	Armazenamento	obtenção	Quad B-N1	Análises Fernanda/Raquel	
	2014.1246	Estaca	processamento	-	Quad B-N1	Análises Fernanda/Raquel	
	2014.1148	indet			QB/N1	Ficha acess	Junto à fogueira amostrada com o número 2014.0210.
	2014.1158	indet			QD/N1	Ficha acess	Junto ao número 2014.0218 (osso/carvão)
	2014.1161	indet			QB/N1	Ficha acess	Junto à fogueira amostrada com o número 2014.0210
	2014.1167	indet			QD/N1	Ficha acess	Estava em região externa ao recinto, próximo à porta.
	2014.1170	indet			Qb/N1	Ficha acess	Junto à fogueira amostrada com o número 2014.0210.
	2014.1294	indet			Qb/N1	Ficha acess	
Metal							
Unidades	2014.1147		Fragm de metal		QB/n1	Ficha acess	Junto à fogueira amostrada com o número 2014.0210.
	2014.1156		Fragm de metal		Qb/N1	Ficha acess	Junto à fogueira amostrada com o número 2014.0210.
	2014.1178		Frag metal		Qb/N1	Ficha acess	Metal do fogão Junto à fogueira amostrada com o número 2014.0210. O esquema de montagem desta estrutura metálica do fogão está no caderno de registros. Provavelmente correlacionado ao 2014.0245
	2014.1187		Frag metal		QB/N1	Ficha acess	Barra de ferro usadas provavelmente no navio, na união de pranchas. Provavelmente parte do fogão 2014.0245.

	2014.1236		munição		Qb/n1	Ficha acess	
	2014.1255		munição		Qb/N1	Ficha acess	
	2014.1293		munição		QB/peneira	Ficha access	
	2014.1296		Fragm de metal	cravo	Qb/N1	Ficha acces	
	2014.1301		munição		Qb/N1	Ficha acess	
	2014.1316		Fragmentos de metal		peneira	Ficha acess	
	2014.1320		munição		Qb/N1	Ficha acess	
Vidro							
Unidades	Múltiplos reg	Garrafa	Alimentação	Consumo	Não esp	Análises Fernanda/Raquel	Associadas provavelmente aos vidros 2014. 0296, 292, 264, 319, 355, 371 e 359.
	Multiplos reg	Garrafa	alimentação	consumo	Não esp	Análises Fernanda/Raquel	Junto à fogueira amostrada com o número 2014.0210.

ANEXO VI. Análises dos recintos e características gerais dos sítios.

	Sealer 3 (começos do século XIX, ZARANKIN e SENATORE, 2007, ZARANKIN <i>et al.</i> , 2011, VILLAGRAN <i>et al.</i> , 2011)		Punta Elefante 2	Pencas 3 (começos do século XIX, ZARANKIN e SENATORE, 2007, ZARANKIN <i>et al.</i> , 2011)
	Recinto 1 (maior)	Recinto 2 (menor)		
Tamanho	5,20x3,10 mts (16,16mts2)	2,6x1,57 (13,20mts2)	5x5mts (15mts2)	5,50 x 4,00 mts (8mts2)
Técnicas construtivas	Pedras apilhadas	Pedras apilhadas	Muros de pedra, possível teto sustentado com costela de cetáceo e teto de têxtil ou peles	Muros de pedra
Materiais	Pedras, materiais locais ou trazidos	Pedras	Muros de pedra, materiais locais e trazidos	Pedras, materiais locais e trazidos
Rasgos e estruturas	Vertebra de cetáceo perto de dois fogões, que funcionavam como aquecimento interno deste espaço (o qual foi interpretado como local de dormitório e cozinha). Em um dos fogões, um fragmento de ferro pertencente a barril poderia ter sido usado para apoiar pequenas painéis (ZARANKIN <i>et al</i> 2011)	Esse recinto apresentou um teto construído com uma mandíbula de cetáceo, o que funcionou como viga. Também apresentou um acúmulo de peles de animais, o que significa que poderia ter funcionado como depósito de peles (ZARANKIN <i>et al</i> 2011)	Vertebras de cetáceo, fogão, mandíbula de cetáceo que poderia ter servido para o teto ou para fazer uma cama, segundo diferentes interpretações.	Vertebras de cetáceo, fogão. Na entrada, mas do lado exterior foi identificado um fogão de maior tamanho, estava orientado à produção de óleo de elefantes marinhos (ZARANKIN <i>et. al</i> 2011)
Práticas representadas	Acondicionamento/construção-calçado (provavelmente reparo) -produção (estacas)-alimentação	Produção (estacas)	Fumo-acondicionamento-calçado/reparo-procesamento/produção-alimentação(preparação)-caça-bebida	Bebida-fumo-vestido-calçado/reparo de calçado-produção-acondicionamento/construção-iluminação-alimentação
Possível função	Exploração de óleo de elefante e peles de lobo (tamanho do grupo possivelmente grande)		Habitação, atividades cotidianas	Habitação, exploração de óleo de elefante (segundo SENATORE, 2018).

ANEXO VII. Distribuição dos Vestígios.

Sítio: SEALER 3 (Recinto Maior)																					
Grupos	Quadrantes/Níveis																				
Cerâmica	A2		A3	B1	B2		C2			C3	D2				D3		E2		E3		Total
	Até 30 cm	30/40	30/40	N3	Até 30 cm	30/40	N1	N2	30/40	N1	N	N1	S/R	30/40	N	30/40	N	S/R	N	S/R	
Louça																					
Grés																					
Caulim				1																	1
Outros																					
Têxtil																					
Tecido												7	4	4					149	34	198
Couro										5		1			6		1	8	10		31
Outros																			22	12	34
Orgânico																					
Ósseo	3	2				1			2	3		3	4		23		40	14	110		205
Pele												1					4	1			6
Madeira	1	122				60	11		20	54	2	30				5	28		18		351
Outros									22	3											25
Metal																					
Unidades	2		1		1	4	1		6	10		19	1	1			2		4		52
Escoria					1									4	5						10
Vidro																					
Unidades																					
Lítico																					
Unidades	4	3				5			3	4									2		21
Outros																					
Unidades						4	1	1		7	1		7	6			1	1			29
Total	10	127	1	1	2	74	13	1	53	86	4	60	20	16	29	5	76	24	315	46	963

Sitio: SEALER 3 (Anexo)				
Grupos	Quadrantes/Níveis			
Cerâmica	B1			TOTAL
	N1	N2	N3	
Louça				
Grés				
Caulim				
Outros				
Têxtil				
Tecido				
Couro	1			1
Outros				
Orgânico				
Ósseo	1		1	2
Pele			12	12
Madeira			37	37
Outros				
Metal				
Unidades			1	1
Escoria				
Vidro				
Unidades				
Lítico				
Unidades				
Outros				
Unidades		1		1
Total	2	1	51	54

Sítio: PENCAS 3																					
Grupos		Quadrantes/Níveis																			
Cerâmica	sup	A1		A2		B1		B2		C1		C2		D1		D2		E1		E2	TOTAL
		N1	N2	N1	N2	N1	N2	N1	N2	N1	N2	N1	N2	N1	N2	N1	N2	N1	N2	N1	
Louça																					
Grés																					
Caulim	9		1		2		6		9	2	2		28		2	1	1				63
Outros																					
Textil																					
Tecido			2		3	1(lu va)	28		13		19				3						69
Couro			9+ 1(s ap)	1	1+10 (sap)		18		17		15		6			3					81
Outros																					
Organico																					
Ósseo	3	1	2	2	7	16	11	4	1	36	2	2		6	1	1	4	8	1	1	109
Pele							6				5		1				3				15
Madeira	5	7	7	2	8	17	30		22	3	34		11	26	8	18	5				203
Outros	3									1				1							5
Metal																					
Unidades	8		8	1	2	5	46		4		27		8		4	4	4				121
Escoria										2											2
Vidro																					
Unidades	1			15	11		3		5	1	10			1	1		30				78
Litico																					
Unidades		1					1		3	2	8		5								20
Outros																					
Unidades					1		2				2										5
Total	29	9	30	21	45	39	151	4	74	47	124	2	59	34	19	27	47	8	1	1	771

Sitio: PUNTA ELEFANTE 2																					
Grupos		Quadrantes/Níveis																			
Cerâmica	A				B				C				D				S/Q				TOTAL
	Ni	N1	N2	P	Ni	N1	N2	P	Ni	N1	N2	P	Ni	N1	N2	P	Ni	N1	N2	P	
Louça																					
Grés																					
Caulim					1	6														1	8
Outros																					
Têxtil																					
Tecido					1	7															8
Couro					1	3			5				1				1				11
Outros																					
Orgânico																					
Ósseo					9	274		44						9		16	1			90	443
Pele																					
Madeira					8	63	4	2						10						1	88
Outros																					
Metal																					
Unidades					1	84	15	3					1			1				4	109
Escoria																					
Vidro																					
Unidades		1				34		2													37
Lítico																					
Unidades						1								1						1	3
Outros																					
Unidades						1															1
Total		1			21	473	19	51	5				2	20		17	2			97	708

ANEXO VIII. MNE, MAU das espécies e NISP das famílias identificadas.

Sealer 3

Procellariidae		Rec. Maior			
		NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto Apendicular	Tarso metatarso	1	1	0,5	100

Laridae		Rec. Maior			
		NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto Apendicular	Úmero	1	1	0,5	10

Phalacrocorax		Rec. Maior			
		NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto appendicular	Fêmur	1	1	0,5	50
	Úlna co	1	1	0,5	50
	Úlna ds	2	2	1	100
	Rádio px	2	1	0,5	50
	Rádio co	1	1	0,5	50
	Úmero co	1	1	0,5	50
	Tibiotarso px	2	2	1	100

Aves pequenas		Rm.
		NISP
Crânio	crânio	1
Esqueleto appendicular	Fêmur	1

Aves medianas		RM.
		NISP
Esqueleto appendicular	Carpometacarpo	1

Arctocephallus Gazella		Rec. Maior			
		NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto Axial	Vertebra	3	3	0,15	100

Cetáceo		Rm.
		NISP
Esqueleto axial	Vertebra	2

Mirounga leonina		Rec. Maior				Anexo			
		NISP	MNE	MAU	%MAU	NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto Axial	Crâneo	1	1	1	100	0	0	0	0
	Canino	2	2	0,5	50	1	1	0,25	100
	Costela px	1	1	0,03	3	0	0	0	0

Pinnipedos indet. grandes		RM	Anexo
		NISP	NISP
Crâneo	Crâneo	35	0
	Dente	8	0
	Premaxilar	1	0
Esqueleto axial	Costela co.	2	0
	Pélvis	1	0
	Vertebra	2	1
Esqueleto apendicular	MT/MC	1	0
	Ulna	1	0

Mam. terrestre grande		RM	PVA
		NISP	NISP
Esqueleto axial	Vertebra	1	0

Pencas 3

Phalacrocorax		Rec Maior			
		NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto apendicular	Tibiotarso	2	1	0,5	100

Aves medianas		Sond.
		NISP
Crânio	Mandíbula	1
Esqueleto axial	THO (com)	1
	Costela (com)	2
	Costela px	2
Esqueleto apendicular	Tibia	1
	Escapula	2

Aves pequena		Rec. Maior
		NISP
Esqueleto apendicular	Radio px	1
	Fíbula	1

Spheniscidae		Rec. Maior			
		NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto Axial	Vértebra torácica co	1	1	0,1	4,44
	Esternon	1	1	1	44,44
Esqueleto apendicular	Radio co	1	1	0,5	22,22
	Úmero co	3	3	1,5	66,66
	Úmero fr	4	2	1	44,44
	Tarso metatarso co	3	3	1,5	66,66
	Tarso metatarso fr	1	1	0,5	22,22
	Escapula	1	1	0,5	22,22
	Tibiotarso co	2	2	1	44,44
	Falange co	8	8	2,25	100
	Falange ds	4	1	0,05	2,22
	Carpo metacarpo px	1	1	0,5	22,22
	Carpo metacarpo co	2	2	1	44,44
	Furculum px	1	1	1	44,44
	Ulna px	1	1	0,5	22,22
	MT co	3	3	1,5	66,66
	Coracoide	1	1	0,5	22,22
Fêmur co	1	1	0,5	22,22	

Pinnípedos indet. grandes		Rec. Maior.
		NISP
Crânio	Crânio	3
	Canino	1
	Magnum co	1
Esqueleto axial	Costela sh.	1
	Vertebra	3
Esqueleto apendicular	Úmero sh	3
	Tarso/carpo	1
	Sup. Art. Nao ident.	1
	Epífises indet	1
	Falange px.	1
	Fêmur co	1
	Astrágalo	2

Arctocephallus Gazella		Rec. Maior			
		NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto apendicular	Escápula	2	2	1	100
	Úmero. Sh.	1	1	0,5	50
	Ulna	1	1	0,5	50

Mamífero terrestre grande		RM
		NISP
Esqueleto Apendicular	Ulna	1

Punta Elefante 2

Sus scrofa		Rec. Principal			
		NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto apendicular	Ulna px	1	1	0,5	100

Aves pequenas		Rec. Principal
		NISP
Esqueleto apendicular	Fíbula sh	1
	Úmero co	1
	Coracoide co	1
	Radio (co)	2
	Ulna (co)	2
	Ulna ds	1
	Tarso metatarso co	1
Fúrcula	1	

Cetáceos		Rec. Principal
		NISP
Esqueleto axial	costela	2

Spheniscidae		Rec. Principal			
		NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto Axial	Vértebra	2	2	0,2	40
Esqueleto apendicular	Úmero co	1	1	0,5	100
	Tarso metatarso fr	1	1	0,5	100
	Fêmur co	1	1	0,5	100

Aves medianas		Rec. Principal
		NISP
Esqueleto axial	Vertebra (fr)	1
Esqueleto apendicular	Tibiotarso sh.	2
	Fémur	3
	Úmero (sh)	1
	Ulna co	2
	Ulna (px)	2
	Radio (ds)	1

Pinnípedos indet. grandes		Rec. Principal	Ext.	Peneira gral
		NISP	NISP	NISP
Crânio	crânio	3	0	1
	Temporal	1	0	0
	Mastoide	1	0	0
	Dente	1	0	0
Esqueleto axial	Costela sh.	9	0	0
	Costela px	4	0	1
	sternon	0	1	0
Esqueleto apendicular	Húmero sh	0	0	1
	MT/MC	3	0	1
	Ulna	1	0	0
	Sup. Art. Nao ident.	8	0	1
	Radio ds.	2	0	0
	Falange indet.	2	0	0
	Epífises indet.	4	0	0
	sesamoide	5	0	0
patela	1	0	0	

Arctocephallus Gazella		Rec. Principal			
		NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto Axial	Vertebra	6	4	0,21	42
	Costela sh	3	1	0,03	6
Esqueleto apendicular	Fíbula px	1	1	0,5	100

Mirounga leonina		Rec. Principal				Exterior			
		NISP	MNE	MAU	%MAU	NISP	MNE	MAU	%MAU
Crânio	Crânio	1	1	1	100	0	0	0	0
	Incisivos	1	1	0,16	16	1	1	0,16	100
Esqueleto axial	Costela	3	1	0,03	3	1	1	0,03	18,75
Esqueleto apendicular	Tíbia sh	2	1	0,5	50	0	0	0	0

ANEXO IX. Resultados das variáveis do encontro nos documentos.

Portos de origem

Sentidos: a experiência alimentar

- Texturas

Sólido ou líquido:

As provisões carregadas nos portos apresentam grande quantidade de carne salgada, geralmente de porco ou boi. Existem trabalhos que estudaram as formas de aproveitamento desse tipo de alimentos no Canadá (TOURIGNY, 2017) que mostram que poderia ser usado para sopas e guisados. No entanto, as partes do animal observadas não me permitem afirmar que tipos de alimentos eram preparados. Para os produtos de origem vegetal, foram identificados arroz, feijão, cevada e farinha, que poderiam ser utilizados para a preparação de alimentos mais líquidos ou, no caso da farinha, para pratos de textura mais sólida. Por último, os produtos variados mostraram uma tendência a alimentos líquidos, como chá, café, álcool e melão. Essas tendências foram observadas tanto para os navios americanos como ingleses.

Contato direto ou intermediado:

Durante a fase de obtenção dos alimentos, todos os manuais explicitam que é responsabilidade do navio providenciar a comida, podendo ter sido, portanto, mais limitado o contato entre o alimento e o resto da tripulação. Na etapa da preparação, também segundo os manuais, havia uma pessoa encarregada pelo preparo da comida, além de espaços específicos destinados a isso. Estas tendências também foram notadas de forma indistinta nos navios americanos e ingleses.

- Cheiros

Misturado ou diferenciado:

Foi observada, nos manuais americanos e ingleses, uma menção à necessidade de organização e divisão dos espaços destinados à alimentação. Assim, existia um lugar para a armazenagem das provisões, sugerindo que os cheiros de cada fase estariam, e de certa forma, separados entre si e também de outras atividades do navio.

- Sabores

Novos ou conhecidos:

Os alimentos carregados no porto de origem, sejam americanos ou ingleses, foram discutidos e expressados nas Tabelas 19 e 20, a partir das quais se pode observar que as provisões carregadas eram similares aos alimentos consumidos pela classe operaria inglesa e americana. Embora os alimentos fossem aparentemente parecidos, as formas de preparo e consumo poderiam ter sido diferentes.

Industrial ou manufaturado:

A partir das análises dos manuais de marinheiros e ingleses, foi possível observar diversos tipos de provisões, algumas das quais não possuem um processo de produção que possa ser discutido nesta pesquisa (como as fruta e legumes, ou a sal). Nesse sentido, foram consideradas as matérias primas que envolveram um processo de elaboração, como a carne salgada, picles ou a manteiga. Assim, foi possível observar uma presença forte de produtos industrializados, ou seja, aqueles feitos em grandes quantidades a partir de um procedimento estandardizado e automatizado, geralmente em conserva (CRUZ, 2014), como a carne salgada. Essa industrialização também foi observada na minha pesquisa anterior, onde a partir do estudo das publicidades das coisas que eram ofertadas nos portos, notei que os produtos industrializados tiveram um papel importante no aprovisionamento dos navios (CRUZ, 2014).

Distinção ou hierarquização:

Na minha pesquisa anterior, a partir das publicidades, foi advertido que existiu um agrupamento de produtos segundo suas qualidades (CRUZ, 2014). O fato de haver diversas marcas indicaria também uma possibilidade de escolha por parte das pessoas encarregadas do aprovisionamento do navio. No entanto, o fato de esses produtos de diferentes qualidades marcarem uma diferença na alimentação das tripulações estaria dada não só pelo alimento em si, mas também pelo controle do acesso a eles, além das formas de preparar e consumi-los. Nesse sentido, é necessário observar como foi a circulação desses alimentos nos contextos de preparação e consumo (navios e acampamentos).

Fresco ou em conserva:

A maioria dos produtos carregados segundo as regulamentações americanas e inglesas eram conservados, secos ou em grãos, além daqueles que não estragam rapidamente, como açúcar, bebidas alcoólicas, arroz, entre outros.

Sentidos: a alimentação contextualizada

- Contato

Climas novos ou conhecidos:

Considerando que as pessoas que partiam desses portos eram geralmente nativas da região, como mostram as seções onde foi discutida a nacionalidade, não é estranho sugerir que os climas lhes eram familiares; caracterizavam-se por invernos muito frios e longos (de dezembro a março) com temperaturas que podem chegar até -6° . Os verões, pelo contrário, são cálidos e vão desde junho até setembro com temperaturas de até 28° .

Estações:

As informações sobre as saídas dos navios (Anexos I e II) não foram muitas, e por isso não foi possível saber em que época do ano partiam. Como era costume as embarcações pararem nas ilhas Malvinas, caçando ou se aprovisionando, até o verão antártico chegar, o tempo de saída do porto de origem não teria sido relevante. Geralmente os navios deviam partir contando que chegariam na região da Antártida nos meses de outubro a março, época em que as ilhas estão livres de gelo e os mamíferos marinhos são mais abundantes.

Portos intermédios (Açores)*Sentidos: A experiência alimentar*

- Texturas

Sólido ou líquido:

Os produtos que foram obtidos segundo os diários de bordo americanos e ingleses não são muito detalhados. Geralmente consistiam em legumes, que podiam ser utilizados para alimentos tipo ensopados. Também houve menções à obtenção de tartarugas de forma mais expeditiva, que podiam ser utilizadas também para a preparação de alimentos líquidos, como sopas. No entanto, isso não me permite confirmar que a tendência dos tipos de alimentos preparados a partir do obtido nesse porto seja sólido ou líquido.

Contato direto ou intermediado:

No caso do tipo de contato, observou-se que a fase de obtenção, à diferença dos portos de origem, podia se dar tanto com a caça quanto com a compra. A primeira envolvia parte da tripulação, ao passo que a segunda estava a cargo dos oficiais, deixando o resto da tripulação ausente do processo.

- Cheiros

Misturado ou diferenciado:

Tanto no caso das Malvinas como no de Açores, os cheiros relacionados à alimentação teriam sido os de preparação e consumo, pois a sua obtenção era feita fora do navio. No entanto, não existem registros que me permitam afirmar que essas atividades foram levadas a cabo nos mesmos espaços utilizados nos momentos em que o navio estava no mar.

- Sabores

Novos ou conhecidos:

Como foi mencionado, o consumo de provisões obtidas na região dos Açores pelos navios americanos e ingleses era bastante comum e rotineiro. Nos portos da região, eram oferecidos alimentos similares aos dos portos de origem; porém, existem algumas menções a alimentos obtidos de formas mais expeditivas e através da caça e pesca, como tartarugas e peixes, os quais poderiam representar alimentos um pouco diferentes aos obtidos das outras formas.

Industrial ou manufaturado:

Geralmente, os produtos obtidos nos Açores eram verduras, legumes e sal. Não existem muitas menções ao aproveitamento de carnes salgadas, o que não significa que não acontecesse. É possível pensar em uma tendência a provisões não industrializadas.

Fresco ou em conserva:

A partir das menções nos documentos, e a partir do discutido até agora, a maioria dos produtos obtidos na região dos Açores eram frescos, tanto os comprados nos portos como aqueles obtidos de outras formas.

Lugares: a alimentação contextualizada

- Localização

Familiaridade:

Observaram-se menções a que esses portos eram usados de forma rotineira, sendo, de certa forma, locais conhecidos.

Ações: a experiência alimentar

- Estandarização

Rotina ou evento:

Nos diários pessoais e de bordo, notam-se rotineiras as paragens nessa região; de fato, existiram vários portos destinados ao abastecimento de navios baleeiros. Ao mesmo

tempo, os manuais explicam e pautam como deve ser feito o aprovisionamento nos portos, o que se deve carregar, quem é o responsável por isso, entre outras questões.

Ações: a alimentação contextualizada

- Tempo

Temporalidade das ações:

O tempo no porto era marcado pelas atividades de obtenção, que eram o foco dessas paradas, devendo a tripulação, portanto, realizar as outras atividades tendo a obtenção como referência temporal. É interessante uma menção ao *civil time*, uma espécie de tempo livre.

Portos intermédios (Malvinas)

Sentidos: a experiência alimentar

- Texturas

Sólido ou líquido:

Os produtos obtidos nas Malvinas eram geralmente animais, especialmente ovos, aves, coelhos e, às vezes, raposas. No entanto, não existem menções nos documentos americanos ou ingleses sobre que tipos de alimentos teriam sido preparados com eles.

Contato direto ou intermediado:

Diferentemente dos Açores, o tipo de obtenção dos alimentos nas Malvinas teria sido menos estandardizado e regulado, pois era feito mediante a caça e recoleção. Ao mesmo tempo, não teria sido levado a cabo só pelos oficiais, mas também pelo resto da tripulação, o que indicaria um contato maior do que nos portos de aprovisionamento anteriores. No entanto, essas provisões obtidas continuavam sendo preparadas por um cozinheiro.

- Cheiros

Misturado ou diferenciado:

Tanto no caso das Malvinas como no dos Açores, como a obtenção era feita fora do navio, os cheiros relacionados à alimentação teriam sido os de preparação e consumo. No entanto, não existem registros que me permitam afirmar se essas atividades teriam sido levadas a cabo nos mesmos espaços utilizados nos momentos em que o navio estava no mar.

- Sabores

Novos ou familiares:

Diferentemente do ponto anterior, as Malvinas representaram um local de abastecimento menos estruturado e organizado para os navios americanos e ingleses. Pelo observado, os alimentos ali obtidos eram de origem animal, especialmente carne, marcando uma diferença significativa com relação aos abastecimentos anteriores e que, portanto, representa sabores novos, pelo menos com relação ao que a tripulação estava acostumada a comer durante a viagem.

Industrial ou manufaturado:

Considerando o dito anteriormente, todos os produtos que poderiam ser consumidos nas Malvinas eram totalmente produzidos e obtidos no local, não tendo presença de alimentos industrializados.

Fresco ou em conserva:

Devido ao fato de os alimentos serem obtidos a partir da caça ou coleta, todos eram frescos.

Sentidos: a alimentação contextualizada

- Contato

Estações:

São escassas as informações sobre as chegadas dos navios nessa região (Anexo II), no entanto, pelo que foi observado nos documentos, os meses de chegada eram variados, variando entre outubro e novembro ou abril e agosto. Geralmente durante a primavera (setembro a novembro), o outono (março a junho) e inverno (junho a setembro).

- Sonoridade

Silêncios ou barulhos:

Nos documentos americanos, foram observadas menções ao uso de armas de fogo no navio para informar a sua posição a outros navios ou grupos.

Lugares: a experiência alimentar

- Centralização

Funcionalidade dos espaços:

Aparentemente, a maior parte da tripulação ficava dentro do navio, onde, portanto, estariam os espaços de alimentação.

Lugares: a alimentação contextualizada

- Socialização

Grau de isolamento:

Enquanto algumas pessoas ficavam no navio, outras moraram em terra, como o carpinteiro e ferreiro. Observa-se então que, durante a estadia nas Malvinas, existiram espaços mais isolados, dependendo da função da pessoa no navio.

Ações: a experiência alimentar

- Medidas

Individual ou coletivo:

As menções a episódios de caça em terra permitem-me supor que as fases de obtenção fossem mais coletivas; no entanto, a comida era preparada no navio pelos cozinheiros.

- Estandarização

Rotina ou evento:

Os documentos mostram ter sido comum aportar nessa região, e que a forma de obter os alimentos era através da caça e recolção por parte de grupos enviados a terra.

Ações: a alimentação contextualizada

- Tempo

Temporalidade das ações:

A caça e a produção parecem ter sido as principais atividades nesse porto; no entanto, uma parte da tripulação continuava a bordo enquanto a outra fazia saídas de poucas horas para caçar. Nesse sentido, existiram duas estruturas temporais, a do navio e a da terra.

- Estandarização

Planificado ou não planificado:

É observado outro tempo livre (*civil time*) como o dos Açores. Também foi observado que era rotineiro fazer casas na praia para o carpinteiro e ferreiro, para que trabalhassem enquanto outras atividades produtivas estavam em curso.

- Especialização

Atividades lobeiras ou outro tipo de atividades:

Durante o tempo em que o navio ficava parado nas Malvinas, se realizaram várias atividades além do aprovisionamento. Isso está vinculado ao fato de que, muitas vezes, esse

lugar era onde se passava o inverno, sendo o verão a estação do retorno à Antártica. Entre as várias atividades observadas, se encontra a caça de lobos marinhos, a qual, no entanto, não teria sido a atividade principal.

Mar

Sentidos: a experiência alimentar

- Texturas

Sólido ou líquido:

As menções aos tipos de comida durante esse momento são muito escassas, apenas sendo observadas de forma pouco detalhada em alguns manuais de marinheiro e diários de bordo. A partir delas, notou-se que os alimentos usados eram os obtidos nos portos de origem e intermédios.

Se considerarmos a carne fresca obtida nas Malvinas, seria possível pensar em alimentos mais do tipo sólido; por outro lado, se considerarmos a carne salgada, podemos pensar em alimentos mais do tipo líquido. Além desses produtos, alguns alimentos eram obtidos de forma expeditiva no mar, especialmente pássaros e peixes, golfinhos ou tartarugas. No caso das tartarugas, eram geralmente usadas para fazer sopas.

Contato direto ou intermediado:

Nos navios, como foi discutido nos cargos, a fase de obtenção, que incluía o controle do aprovisionamento e as decisões sobre a quantidade de alimentos, era levada a cabo pelo capitão e pelos oficiais; no entanto, as menções à obtenção de recursos mediante pesca e caça sugerem ter havido um envolvimento maior da tripulação nessa fase. Ao mesmo tempo, a preparação pelo *steward*, ou cozinheiro, era feita em um espaço diferente daquele destinado ao consumo. Dessa forma, o contato era diferente, variando para cada pessoa da tripulação. Com relação aos utensílios como pratos, facas e garfos, eram os próprios marinheiros que deviam se prover deles.

- Cheiros

Misturado ou diferenciado:

Segundo o observado nos manuais americanos e ingleses, existiu uma menção à necessidade de organização e divisão dos espaços destinados à alimentação. Assim, existia um lugar para a armazenagem das provisões, outro para a preparação e outro para o consumo, sugerindo que os cheiros de cada fase estariam, de certa forma, separados entre si e também separados de outras atividades do navio.

- Sabores

Novos ou familiares:

Foram observadas algumas menções à captura de pássaros e tartarugas durante o período em que o navio estava em alto mar. Estes poderiam representar sabores diferentes aos obtidos nos portos, mas um pouco mais similares aos obtidos nas Malvinas de forma expeditiva.

É importante ressaltar que era nos navios também que se dava o momento em que as provisões discutidas anteriormente eram consumidas; onde as fases de preparação e consumo acontecem e onde todo o anterior se mistura. No entanto, não foram observadas menções sobre como esses alimentos teriam sido preparados, bem como em quais pratos teriam sido consumidos.

Industrial ou manufaturado:

Como observado, as comidas no navio eram obtidas no porto de origem, nos intermédios e no mar. No caso do primeiro, a maioria dos produtos poderia ser considerada industrializada. Geralmente essas provisões deviam ser carregadas considerando o tempo da viagem, mas, muitas vezes, imprevistos aconteciam. Ao mesmo tempo, os produtos industrializados geralmente eram aqueles em conserva, em condições para que não estragassem. Era importante sempre ter provisões desse tipo, para o caso de não se obter outros alimentos ao longo da viagem. À medida que a viagem avança, os alimentos industriais seriam menos frequentes nas comidas, sendo substituídos por aqueles obtidos nos portos de aprovisionamento.

Distinção ou hierarquização:

No que diz respeito aos alimentos, não foram observadas comidas ou ingredientes que marcassem diferenças. Acredito que as formas de marcar uma estrutura hierárquica nos navios a partir da comida não teria sido a partir do próprio consumo de alimentos, mas sim nos espaços onde eram consumidos, e no acesso e tomada de decisões sobre os alimentos, que recaia no capitão e oficiais.

Fresco ou em conserva:

Como mencionei, o fato de que os alimentos fossem adquiridos nos portos de origem e de aprovisionamento não significa que não houvesse um aprovisionamento de recursos mais expeditivo. Estes últimos apresentariam produtos mais frescos, no entanto, devido à alimentação no navio ser mais pautada, é muito provável que os ingredientes principais fossem aqueles oficiais, e, portanto, geralmente menos frescos (carne salgada).

Sentidos: a alimentação contextualizada

- Contato

Estruturas táteis:

Nos manuais foram observadas instruções a respeito das tarefas a serem realizadas pelas diferentes pessoas no navio. É interessante a menção à distinção de tarefas, algumas manuais e outras não. Assim, os primeiros oficiais, diferentemente do segundo oficial e dos marinheiros, não deveriam realizar tarefas manuais (“*work with his hands*”).

- Visibilidade

Estrutura visuais:

Durante o tempo no mar, o navio podia estar perto ou longe de terra. Algumas questões relacionadas ao aspecto visual foram observadas, considerando as variações de uma e outra posição do navio. (Tabela 37).

Chegando/buscando terra	Avistamento de coisas novas	Nomes de ilhas, tipo de montanhas e pedras
	Avistamento de animais	Tipo de animais (aves, baleias, etc.)
Alto mar	Avistamento de coisas novas	Descrição dos animais, plantas
	Busca de recursos (alimento)	Descrição dos animais

Tabela 37. Menção à visão nos documentos.

Enquanto o navio estava em alto mar, foi muito mencionado o avistamento de animais possivelmente utilizados como alimento, embora também fossem descritas coisas que surgiam nas proximidades e não eram conhecidas (como algas marinhas). Chegando à terra, a menção à presença de aves era ressaltada como um sinal de proximidade da terra.

Lugar: a experiência alimentar

- Centralização

Funcionalidade dos espaços:

A partir dos manuais de marinheiros americanos e ingleses, foi possível observar que cada espaço do navio correspondia a uma função determinada. Embora houvesse diferentes tamanhos de navios, em todos eles os espaços aparecem demarcados, especialmente os locais de armazenamento, de preparação da comida e de habitação e consumo de alimentos (Figura 32, capítulo 4).

Os principais locais associados à alimentação no navio foram a cozinha, também chamada de *galley* (Figura 32, parte laranja), onde era preparada a comida para todo o navio. A bodega, ou *deck* (Figura 32, parte verde), era onde as provisões eram armazenadas. Essa

parte do navio era de responsabilidade dos oficiais, que deviam levar um registro com cada barril e seu conteúdo.

A cabine (Figura 32, parte amarela) era onde os oficiais residiam e onde também consumiam seus alimentos. Por último, o *forecastle*, a seção dianteira do navio (Figura 32, parte azul), é o local onde os marinheiros habitavam e consumiam os alimentos.

- Localização

Locais abertos ou fechados:

Como se observa na Figura 32, os espaços destinados à preparação e consumo eram fechados, especialmente a cozinha, geralmente um espaço reduzido (OLIVER, 1995). Por outro lado, os espaços relacionados à obtenção de recursos de forma expeditiva (caça ou pesca) situavam-se no exterior do navio.

- Socialização

Espaços sociais ou individuais:

O navio, além de apresentar essa diferenciação de espaços, envolveu um acesso também diferenciado a esses espaços, dependendo do cargo e função das pessoas (Tabela 38).

CARGO	ESPAÇOS	ATIVIDADE REALIZADA
Capitão	Cabine	Consumo Moradia
Oficiais	Cabine	Consumo Moradia
	bodega	Obtenção das provisões
Cozinheiro	Galley	Preparação de alimentos
	Forecastle	Consumo de alimentos Moradia
<i>Steward</i>	Cabine	Levar a comida aos oficiais
Marinheiros	Forecastle	Moradia Consumo de alimentos
Carpinteiro, <i>cooper</i> , etc.	Forecastle	Consumo de alimentos

Tabela 38. Distribuição de espaços segundo o cargo e a fase alimentar.

Como se observa, os locais e as fases alimentares marcam ora momentos mais individuais, ora mais coletivos. A obtenção das provisões da bodega deve ser feita por algum oficial. De fato, segundo alguns manuais, a tripulação não tinha permissão de acesso aos locais de armazenamento sem a companhia de um oficial.

O espaço para a preparação era um lugar individual, reduzido, ao qual apenas o cozinheiro e o ajudante tinham acesso. Por último, o consumo era feito em dois locais diferentes, na cabine, que apenas os oficiais tinham acesso, e o *forecastle*, onde o resto da tripulação, incluídos os carpinteiros, tanoeiros, etc., compartilhavam o espaço de consumo.

Lugar: a alimentação contextualizada

- Localização

Familiaridade:

A familiaridade ao contexto dos navios poderia estar relacionada à idade das pessoas. Geralmente, a vida no mar começava cedo, com cargos como de ajudantes ou aprendizes. As pessoas que ocupavam essa posição eram ensinadas a fazer diferentes tarefas do navio. Era importante aprender a se acostumar ao movimento do navio, bem como conhecer seus diferentes espaços.

Ações: a experiência alimentar

- Medidas

Individual ou coletivo:

As fases alimentares e os cargos ocupados pelas pessoas nos navios estiveram intimamente relacionados, tendo diversas pessoas como responsáveis para cada uma. A obtenção dos produtos carregados nas bodegas era controlada apenas pelos oficiais; da mesma forma, a preparação era feita pelo cozinheiro, que contava, às vezes, com a ajuda do steward. Já a fase de consumo foi a mais diversa: ao passo que os marinheiros comiam todos juntos, incluídos ainda os carpinteiros, tanoeiros e outras pessoas com cargos diversos, o capitão comia separado do resto do tripulação; geralmente, os oficiais também tinham suas refeições servidas no mesmo lugar que o capitão, no entanto, o seu consumo se dava em horas diferentes, geralmente mais cedo, a fim de que pudesse estar a cargo do navio enquanto o capitão se alimentava.

- Estandarização

Rotina ou evento:

Todas as fases alimentares foram realizadas de forma bastante padronizada. Uma exceção seria na fase de obtenção, que, às vezes, era realizada de acordo com a oportunidade, quando algum animal era encontrado. Essa padronização se evidenciou nas rações e no controle dos alimentos, que era levado a cabo pelo capitão e os oficiais. Ao mesmo tempo, cada cargo também teve uma forma de realizar cada fase de forma padronizada. Como mencionado na primeira parte deste capítulo, o capitão controlava a quantidade de comida consumida, geralmente com base em cálculos recomendados, como se observa nos manuais de marinheiros americanos e ingleses. Os oficiais deviam ter controle das bodegas e dos barris de comida, enquanto os cozinheiros tinham horários nos quais as comidas deviam estar prontas — geralmente eram três refeições ao dia.

- Intermediação:

Contato direto ou intermediado:

A partir das tarefas de cada pessoa no navio, observa-se que o contato com as fases foi diferente para cada uma. A maioria da tripulação não teve um contato com os alimentos até o consumo. No caso das fases anteriores — obtenção e preparação —, o contato foi pontual e recaiu nos oficiais e cozinheiro.

Ações: A alimentação contextualizada

- Tempo

Temporalidade das ações:

Os tempos dos navios estiveram muito regulamentados, pois, como vários manuais detalham, havia, em geral, dois horários de trabalho: um chamado de *larboard*, geralmente a cargo do primeiro oficial, e outro denominado *starboard*, comandado pelo segundo oficial, estando cada um destes com diferentes atividades a serem realizadas. Essas guardas dividiam o dia, começando e terminando a uma hora determinada. Ao mesmo tempo, era sempre o mesmo o horário destinado à alimentação. Assim, muitas das tarefas a serem feitas possuíam uma duração pautada pela dinâmica navio e não tanto pela duração da atividade em si. No entanto, como vários documentos demonstram, algumas atividades não estavam contempladas nesses horários, como, por exemplo, a caça ou pesca de algum animal de forma expeditiva, ou as mudanças nas tarefas devido a inclemências climáticas.

- Estandarização

Planificado ou não planificado:

Embora a maioria das atividades e tarefas do navio estivessem pautadas e planificadas, as menções a eventos inesperados são numerosas e variadas. Alguns desses eventos estão relacionados a enfermidades, algum evento climático ou incidentes no navio — como brigas, falta de comida ou acidentes —. Sobre as enfermidades, é interessante observar que, na maioria das vezes em que são mencionadas, estão relacionadas com alguma questão alimentar. O escorbuto, causado pela falta de vitamina C, era uma condição muito comum nos marinheiros da época. Como a pessoa que padecia dessa doença era incapaz de trabalhar, havia uma alteração nas rotinas do navio e na alimentação das pessoas. Da mesma forma, os eventos climáticos muitas vezes foram situações inesperadas que fizeram com que impulsionaram alterações na organização e dinâmica do navio.

- Especialização

Atividades lobeiras / outro tipo de atividade:

Durante o tempo no mar, as atividades geralmente estiveram relacionadas com diversos fins (Tabela 39).

Atividades de manutenção	Carpinteiro, tanoeiro
De navegação	Marinheiros, primeiros e segundos oficiais
De caça	Marinheiros, arpoador, tanoeiro
De alimentação	Cozinheiro, <i>steward</i>

Tabela 39. Principais atividades nos navios.

Geralmente, as atividades relacionadas à produção de óleo e peles não eram as principais nos navios. No entanto, essa situação mudava quando da chegada aos territórios de caça. Nesses casos, observou-se que, algumas vezes, o óleo de elefante era processado nas praias ou, às vezes, no navio ou nos *shallops*. Também, durante esses tempos parados, o navio enviava os botes pequenos em busca de peles e os *shallops* com provisões para os acampamentos que estavam mais afastados.

Um ponto importante que foi observado nos documentos é que os trabalhos realizados nas embarcações requeriam diferentes níveis de destreza manual. Geralmente, os trabalhos mais difíceis e que requeriam mais habilidade eram destinados a pessoas mais velhas e com mais experiência; já os trabalhos considerados piores, como passar a vassoura, limpar o chão e os mastros etc., eram destinados as pessoas mais novas.

Acampamento antártico

Sentidos: a experiência alimentar

- Texturas

Sólido ou líquido:

Diferentemente dos momentos anteriores, os registros dos tipos de alimentos consumidos durante os momentos em que as pessoas desciam a terra são muito mais detalhados. Em relação às comidas feitas com recursos animais, houve alusões tanto a recursos locais como aos levados do navio. Porém, os detalhes sobre que tipos de alimentos eram preparados foram maiores nos animais locais, especialmente nos mamíferos marinhos (Tabela 40 e 41).

		Sólido	Líquido
Aves	Aves indet.	Ovos	
Mamíferos marinhos	Lobo marinho	Aletas fritas Carne de fêmea Fígado, coração e aletas fervedos e fritas	
	Elefantes marinho	Língua seca ou salgada com sal	Sopa com diversas partes do elefante, geralmente -coração, aleta, língua, pele, <i>snotters</i>
Mamíferos terrestres	Boi		Carne salgada
	Porco		Carne salgada
Peixe		Não específica	
Outros		Pão, centeio	Melaço, café

Tabela 40. Tipos de alimentos preparados nos acampamentos americanos.

		Sólido	Líquido
Aves	Pinguim	Ovo frito ou em panquecas Coração e fígado	
	Nellys (<i>diomedea fulliginosa</i>)	Ovos	
	Aves indet	Carne salgada Carne frita em gordura de elefante Ovos fervedos Ovos fritos em gordura de elefante	Bebida feita de ovos crus em água quente Ovos feitos em caldos
	Petrel	-Carne	
Mamíferos marinhos	Lobo marinho	Aletas fritas	
	Elefantes marinho	Língua seca Coração recheado e assado Coração e língua fritas Coração, nariz, aletas, rins e skirt	Sopa de aleta Sopa feita com alguma parte (Coração, língua, snotter ou aleta) fervida com ovos e alguma ave

Tabela 41. Tipos de alimentos preparados nos acampamentos ingleses.

Os registros de alimentos feitos com recursos provenientes das aves não são muito detalhados, mas o consumo de ovos poderia ter sido usado como acompanhamento de outros alimentos; já a carne parece ter sido utilizada principalmente para alimentos do tipo sólido. Por outro lado, houve uma tendência no preparo de mamíferos marinhos, presentes em alimentos tanto sólidos como líquidos, principalmente carnes fritas ou caldos e sopas. No entanto, as menções a sopas são mais numerosas, assim como também as menções aos utensílios utilizados para o consumo desse tipo de alimento, como colheres e panelas.

Em relação aos alimentos feitos com produtos trazidos do navio, destacam-se as carnes salgadas, que geralmente precisavam ser preparadas com fervura, por causa de sua dureza e sabor salgado. Isso significa que poderiam ter sido aproveitadas em ensopados ou sopas.

Não foram observadas menções à preparação de alimentos com outros tipos de ingredientes, com exceção do pão, que era escasso nos contextos de terra, tendo que ser substituído por ovos de aves locais.

Contato direto ou intermediado:

Os documentos mostram que no acampamento as comidas eram preparadas por todos os integrantes do grupo, pois o cozinheiro não descia do navio. Ao mesmo tempo, a obtenção também era de forma direta, pois os recursos locais deviam ser caçados e processados pelos próprios operários. No que diz respeito ao consumo, as comidas líquidas deveriam ter sido consumidas através de colheres ou de algum recipiente; já as sólidas talvez poderiam ter sido consumidas sem ajuda de utensílios.

- Cheiros

Misturado ou diferenciado:

Durante os momentos que as pessoas estavam em terra, foi possível notar diversas formas de moradia e ocupação. Em todos os casos, e segundo o explicado nos diários de bordo e pessoais, as fases de preparação e consumo geralmente eram feitas no mesmo espaço que outras atividades, como dormir, conversar, ler etc. Em consequência, os cheiros estavam misturados com essas outras atividades. Pelo contrário, como a obtenção geralmente era feita no local onde os animais eram encontrados, ela podia se dar perto ou longe do acampamento, fazendo com que os cheiros relacionados à matança ficassem mais isolados do resto do cotidiano (Tabela 42).

	Obtenção	Preparação	Consumo
Refúgio tipo barraca	Separado	Misturado	Misturado
Refúgio feito com bote	Separado	Misturado	Misturado
Refúgio de pedra	Separado	Misturado	Misturado

Tabela 42. Tipos de refúgios e distribuição de cheiros.

- Sabores

Novos ou conhecidos:

Nos documentos analisados, poucas foram as menções aos alimentos levados do o navio até os acampamentos. A descrição detalhada dos alimentos e comidas feitos com recursos obtidos no local fazem pensar que esse tipo de ingrediente teria sido a tendência nos acampamentos, marcando uma distinção com o que se costumava comer no navio.

Industrial ou manufaturado:

Partindo do anterior, se a maior parte dos recursos teria sido obtida no local, houve, então, uma tendência a produtos não industrializados, ou seja, produtos que não implicaram um processo de elaboração mecanizado.

Distinção ou hierarquização:

Nos documentos analisados, as formas de preparar e comer não refletem uma distinção entre as pessoas que faziam parte dos grupos que desciam a terra, pois geralmente os alimentos eram obtidos, preparados e consumidos de forma coletiva.

Fresco ou em conserva:

Houve uma tendência no consumo dos produtos obtidos localmente, sendo a sua maioria consumida de forma imediata, o sal e a conserva reservando-se a muito poucos.

- Visibilidade

Estética alimentar:

Observou-se uma supremacia da visão em relação à busca de animais para obter comida e também aos espaços internos dos recintos, que deviam ser fechados por causa do frio — sendo, portanto, obscuros, embora fossem iluminados com pedaços de gordura de elefante marinho.

- Sonoridade

Misturado ou diferenciado:

Nos navios americanos e ingleses, observou-se que as menções aos barulhos estiveram relacionadas à obtenção da comida, quando o animal era morto ou quando os ovos das aves eram delas tomados. Também se observa a estrutura sonora dos recintos, que, pelo fato de ser pequenos e fechados, concentrariam, no seu interior, os barulhos da preparação e consumo, além daqueles relacionados a outras atividades.

Sentidos: a alimentação contextualizada

- Contato

Climas novos ou conhecidos:

Os registros nos documentos mostram que o clima da Antártica era um fator importante, pois uma vez ali, os diários de bordo e pessoais possuem várias descrições e apreciações sobre ele. Quanto mais perto o navio estivesse da terra, mais frequentes eram as menções ao frio, os dias mais favoráveis sendo, inclusive, mencionados com ênfase e alegria.

Especialmente relacionadas ao clima são as opiniões sobre as precipitações, demonstrando o clima ter sido um fator importante para os lobeiros. Algumas descrições de locais das ilhas, especialmente portos, tratam da proteção contra ventos e neve que esses lugares ofereciam.

Ao mesmo tempo, a severidade do clima é evidenciada nas menções aos impedimentos e incômodos que se tinha para dormir em razão do frio. Também é mencionada a imprevisibilidade do clima e como por causa dele, muitas vezes, as atividades precisavam ser interrompidas o reorganizadas.

Estações:

Os navios chegaram em diferentes meses, principalmente entre outubro e março, que correspondem ao verão do hemisfério sul — geralmente os meses em que as Ilhas Shetland estiveram livres de neve. As menções sobre as estações foram observadas, geralmente notando as mudanças que chegavam com os novos meses, mais cálidas e confortáveis.

Estruturas táteis:

Há várias menções, tanto nos documentos americanos quanto nos ingleses, de contato direto com os animais, não só nos momentos de caçar, mas também no convívio cotidiano e sua utilização a confecção de vestimentas, construção de refúgios, reparo de cachimbos e até para higienização das mãos e do ambiente (o sangue do elefante marinho servia como sabão).

Existem várias alusões à relação do frio com a humidade. Ter as roupas molhadas e dormir encharcado aparece em várias ocasiões como um exemplo de desconforto. O contato com o frio é mencionado também a partir das roupas e da construção dos abrigos.

- Visibilidade

Estruturas visuais:

À diferença dos outros momentos da viagem, as descrições feitas a partir do visual aumentam consideravelmente, concentrando-se em duas situações (Tabela 43).

Muitos dos relatos, tanto dos diários pessoais como de bordo relatam o momento da chegada do navio e nos acampamentos. No caso do primeiro, a vista se torna uma ferramenta de reconhecimento e de busca; no caso dos acampamentos, as menções à busca por animais são recorrentes.

Chegando/ buscando terra	Avistamento/descobrimto de terra e de acidentes geográficos	Nomes de ilhas, tipo de montanhas e pedras
	Avistamento de animais	Tipo de animais (aves, baleias etc.)
	Avistamento de coisas novas	Gelo, animais
Em terra	Avistamento de animais locais	Descrição dos animais
	Busca de recursos (alimentos e produtivos)	Descrição dos animais
	Avistamento de coisas novas	Gelo, animais

Tabela 43. Menções à visão nos documentos.

- Sonoridade

Paisagens auditivas:

As menções a barulhos foram escassas e estiveram relacionadas com o entorno, principalmente às quedas de pedras ou gelo. Muitas dessas menções são descrições de barulhos a partir de comparações com sons conhecidos (Tabela 44).

Chegando/buscando terra	Voz de avistamento de terra
	Batida do navio contra as pedras
	Uso de armas para localizar-se
Em terra	Uso de armas para localizar-se
	Caída de neve, barulhos como relâmpago
	Barulho do vento nas baías e em outros lugares
	Sons de animais (aves, mamíferos marinos)

Tabela 44. Menções aos sons nos documentos.

Espaços: a experiência alimentar

- Centralização

Funcionalidade dos espaços:

Nos documentos ingleses e americanos, foram observadas menções a organização dos espaços de vivenda (Tabela 45).

	Acampamento feito com bote	Acampamento feito com barraca	Acampamento de pedra
Obtenção	Praias e redores	Praias e redores	Praias e redores
Preparação	Dentro do refúgio	Dentro do refúgio	Dentro do refúgio
Consumo	Dentro do refúgio	Dentro do refúgio	Dentro do refúgio

Tabela 45. Tipos de espaços nos refúgios antárticos.

Os espaços relacionados com as fases alimentares estiveram agrupados no setor interno dos refúgios, com exceção da obtenção, que devia ser realizada mediante a busca de animais.

- Localização

Locais abertos ou fechados:

Como se observa na tabela anterior, houve um contraste entre os espaços de obtenção (abertos) e os de consumo e preparação, atividades realizadas dentro dos refúgios fechados.

- Socialização

Espaços sociais ou individuais:

Os espaços vinculados à preparação e consumo seriam locais compartilhados, onde além de contar com várias pessoas presentes ao mesmo tempo, outras atividades eram ali realizadas de forma simultânea.

Espaços: a alimentação contextualizada

- Localização

Familiaridade:

Muitos dos documentos analisados são relatos dos primeiros contatos com a Antártica. Dessa forma, foram notadas muitas referências ao lugar e a aspectos que chamaram a atenção de quem escrevia, especialmente relacionados à geografia e acidentes geográficos. Também se observam amplas descrições e recomendações sobre locais para parar ou advertências sobre outros que deviam ser evitados.

- Socialização

Grau de isolamento:

As diferentes estratégias de caça observadas na primeira parte deste capítulo me permitem notar que existiram diversos graus de socialização acontecendo simultaneamente, os quais podem ser separados basicamente em dois contextos: os dos navios principais e os dos botes e acampamentos de caça.

Tanto no caso das embarcações americanas quanto inglesas, os navios parecem ter se encontrado na Antártica, havendo alguns pontos reconhecidos como locais de encontro. Existem muitas menções a expedições de reconhecimento feitas em conjunto, além da ajuda e venda de produtos entre navios. Da mesma forma, existem alusões a confrontos, especialmente entre ingleses e americanos. Por outro lado, as formas de obtenção das peles e óleo também tiveram diferentes graus de isolamento. Geralmente, no período estudado nesta pesquisa, as partidas de caça eram rápidas e feitas em botes que iam e voltavam no mesmo dia. No caso do aproveitamento do óleo, os *trypots* eram colocados na praia em setores perto do navio principal, o que também indicaria um grau de isolamento menor.

Seres envolvidos:

Um aspecto interessante na maioria dos documentos, especialmente nos relatos de viagem e diários de bordo, é o nível de detalhamento dado à descrição dos animais locais, especialmente os mamíferos marinhos e as aves. A presença dos animais, assim como a sua interação com os lobos foi importante e, muitas vezes, além de um vínculo estabelecido pela caça e matança desses animais. Assim, existem relatos sobre a presença de pinguins dentro das barracas, ou do resgate de elefantes marinhos presos em uma caverna.

Ações: a experiência alimentar

- Medidas

Individual ou coletivo:

Todos os relatos analisados, tanto ingleses como americanos, demonstram que as fases alimentares eram levadas a cabo de forma coletiva. A obtenção era geralmente feita mediante a busca de animais ou aproveitando a caça para a produção. O preparo era feito nos refúgios, junto ao consumo, também coletivo.

- Estandarização

Rotina ou evento:

As diferentes fases alimentares variaram de acordo com as estratégias de caça e, portanto, estiveram algumas vezes mais padronizadas que outras.

No caso dos botes que iam e voltavam no mesmo dia, eles já partiam com alimentos, que eram previstos pelo navio, sendo este, portanto, um aprovisionamento mais estandardizado. Contrariamente, quando os acampamentos eram mais afastados e longos, a obtenção envolvia, muitas vezes, o uso de recursos locais. Nesses casos, a obtenção era feita de forma mais expeditiva, frequentemente aproveitando os animais usados em tarefas produtivas. Mesmo assim, foram observadas várias táticas e técnicas para obter ovos, aves e outros animais, o que demonstraria uma certa padronização e conhecimento sobre como obter esses animais. Da mesma forma, o processamento e preparação demonstraram técnicas de salga e de conserva, também usadas de forma regular.

- Intermediação:

Contato direto ou intermediado:

O nível de contato entre as pessoas e os recursos foi diferente dependendo da estratégia de caça. Como mencionado no ponto anterior, os botes que iam e voltavam no mesmo dia eram abastecidos com alimentos provenientes do navio, o que envolveu um contato menor do que no caso de acampamentos afastados e longos. Neste último, houve dois tipos de recursos, os locais e os levados do navio, que envolveram níveis diferentes de contato.

Os recursos locais envolvem um contato maior desde a obtenção até o consumo dos alimentos, pois os animais precisavam ser mortos, processados e preparados. Pelo contrário, os recursos levados do navio já estariam processados, sendo só necessária sua preparação e consumo. Esse contato maior também foi observado em outras questões da vida cotidiana dos lobeiros, como, por exemplo, no uso de pinguins para fazer ou reparar calçados, o uso de peles de lobo marinho para reparar roupas, ou o sangue para lavar as mãos depois do

processamento desses animais. Assim, o contato com esses recursos foi além da alimentação.

Ações: a alimentação contextualizada

- Tempo

Temporalidade dos momentos:

Como foi mencionando, existiram diferentes tipos de estratégias de caça, o que envolveu diversas temporalidades (acampamentos longos, ocupações de horas ou um dia). Da mesma forma, o tempo do navio na Antártica dependia do clima, da quantidade de gelo nas praias e das colônias de mamíferos marinhos. Como se observa nos documentos, nesse primeiro momento os recursos eram muito abundantes, motivo pelo qual o tempo de estadia na Antártica era de várias semanas ou meses.

Temporalidade das ações:

Durante o tempo na Antártica, as atividades do navio passavam a ser organizadas em torno da produção das peles e óleo. Enquanto a embarcação estava parada em algum local reparado, o tanoeiro e carpinteiro estavam na praia fabricando barris para o óleo; outros grupos, ainda, podiam estar na costa processando o óleo e os botes indo em busca de peles e elefantes marinhos. Da mesma forma, os *shallops* eram enviados periodicamente em viagens de reconhecimento e para prover os grupos que estavam mais afastados.

- Estandarização

Planificado ou não planificado:

Geralmente, a chegada na Antártica esteve marcada por um momento de não reconhecimento. Em muitos dos documentos, observa-se que botes eram enviados em busca de locais para ancorar o navio e também de praias com muitos mamíferos marinhos. Isso mostra que os roteiros não estariam planificados; uma vez nos locais onde as embarcações paravam, notou-se que as formas de enviar os botes eram similares, tanto nos navios americanos quanto ingleses.

Observou-se uma rotina no aprovisionamento dos grupos, número de pessoas e formas que desciam do navio. Já em terra, as formas de produção parecem ter sido similares; geralmente as formas de acampar eram feitas de acordo com tempo no local, usando tanto os recursos trazidos quanto os locais.

- Especialização

Atividades lobeiras / outro tipo de atividade:

Como mencionado, na Antártica a maior parte das atividades levadas a cabo estiveram vinculadas à produção de peles e óleo. Enquanto no navio, a alimentação parece ter continuado na mesma dinâmica que durante os momentos que a embarcação estava no mar; quando em terra, ela estava integrada às atividades lobeiras.

ANEXO X. Resultados das análises zooarqueológicas dos sítios analisados.

Resultado da análise arqueofanunística em Sealer 3*Os recursos presentes*

No sítio foram recuperados um total de 210 espécimes, sendo a grande maioria do recinto maior. Do total, 18,57% foram identificados a nível espécie ou família e 78,57% a nível classe (aves, mamíferos marinhos e terrestres pequenos, medianos e grande) (Tabela 46).

Classe		Recintos		Total
		Rec. Maior	Anexo	
Aves	<i>Procellariidae</i> (petrel)	1	0	1
	<i>Laridae</i> (gaivota)	1	0	1
	<i>Phalacrocorax</i> (cormorão)	10	0	10
	Pequeno	3	0	3
	Mediano	3	0	3
Total		18	0	18
Mamíferos indet.		6	0	6
Total		6	0	6
Mamíferos terrestres	Grande	2	0	2
Total		2	0	2
Mamíferos marinhos	<i>Arctocephalus gazella</i>	4	0	4
	<i>Mirounga leonina</i>	19	1	20
	Cetaceos	3	0	3
	Grande	156	1	157
Total		182	2	184
NISP Total		208	2	210

Tabela 46. NISP geral de Sealer 3.

A respeito das aves, foi possível observar que representam 8,57% do total, sendo a grande maioria da família *Phalacrocorax* (cormorão). Quanto aos mamíferos, os terrestres correspondem a 0,95% e os marinhos 87,61%, sendo os mais abundantes. A respeito dos primeiros, representam os recursos trazidos do navio (transportados) e não foram identificados em nível espécie. No caso dos segundos, que envolvem só espécies locais, foram reconhecidos lobos marinhos, elefantes e cetáceos (Figura 34).

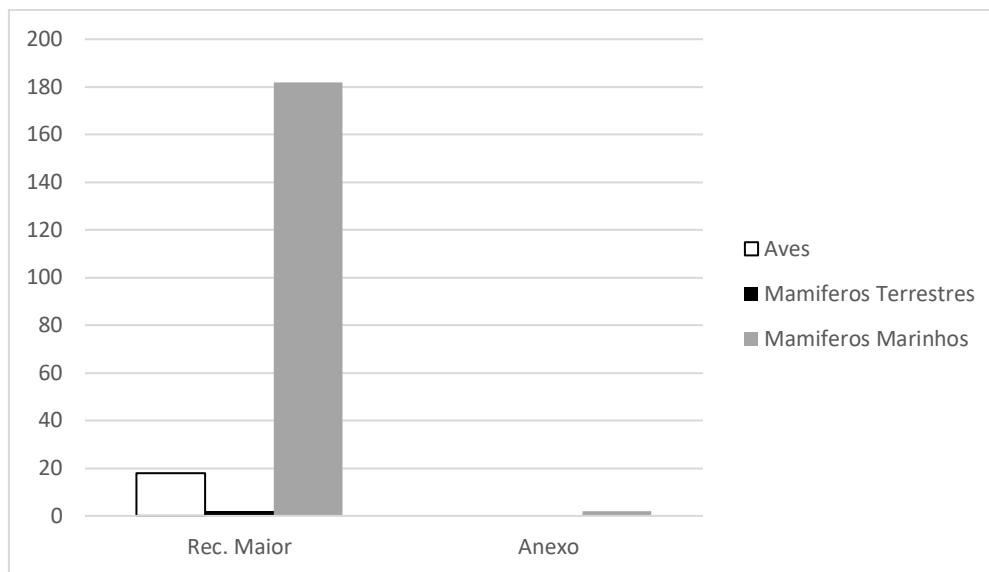


Figura 34. Proporção de recursos transportados e locais em Sealer 3.

Os aportes dos recursos

A análise anterior permitiu observar que as espécies mais representadas foram *Phalacrocorax bransfieldensis* (Cormorão), *Mirounga leonina* (Elefante marinho) e *Arctocephalus gazella* (Lobo marinho). A respeito da abundância anatômica relativa para cada espécie (Anexo IX), os primeiros apresentaram partes correspondentes ao esqueleto apendicular, mais especificamente partes das extremidades traseiras e dianteiras (ulna, tibiotarso, radio, etc.) (Figura 35). São as partes com uma grande quantidade de carne, o que poderia significar que estiveram relacionados ao consumo (MAMELI, 2003).

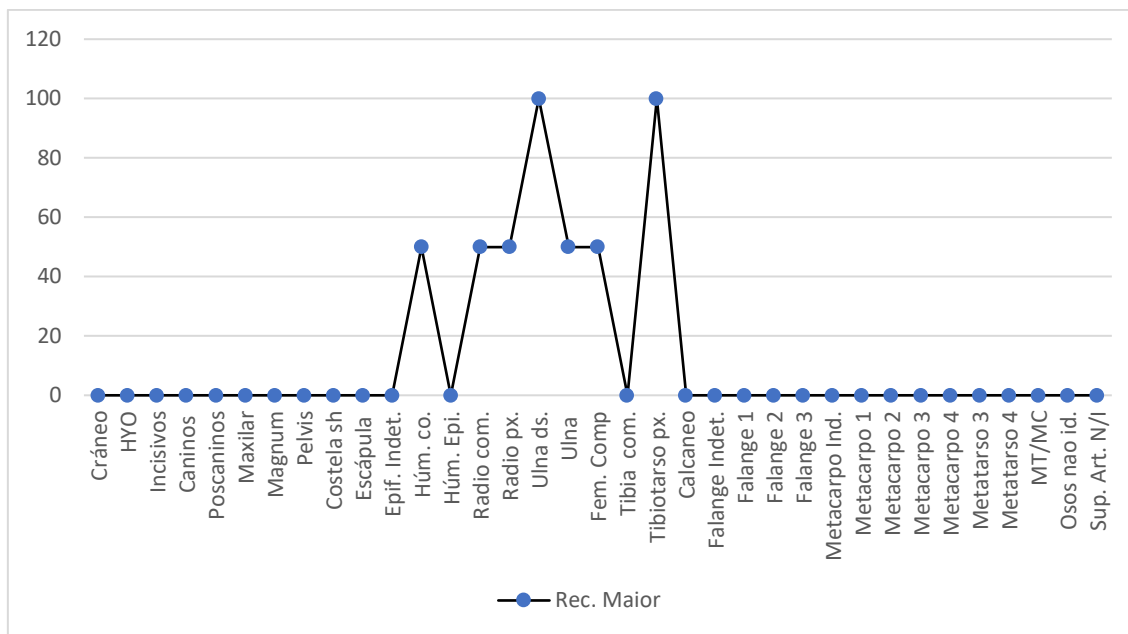


Figura 35. %MAU de *Phalacrocorax bransfieldensis*.

Opostamente a essa tendência, os mamíferos marinhos estiveram representados por partes do esqueleto axial. No caso dos lobos marinhos, foi identificada uma vértebra; já nos elefantes, partes do crânio e, em menor número, da caixa torácica (Figura 36).

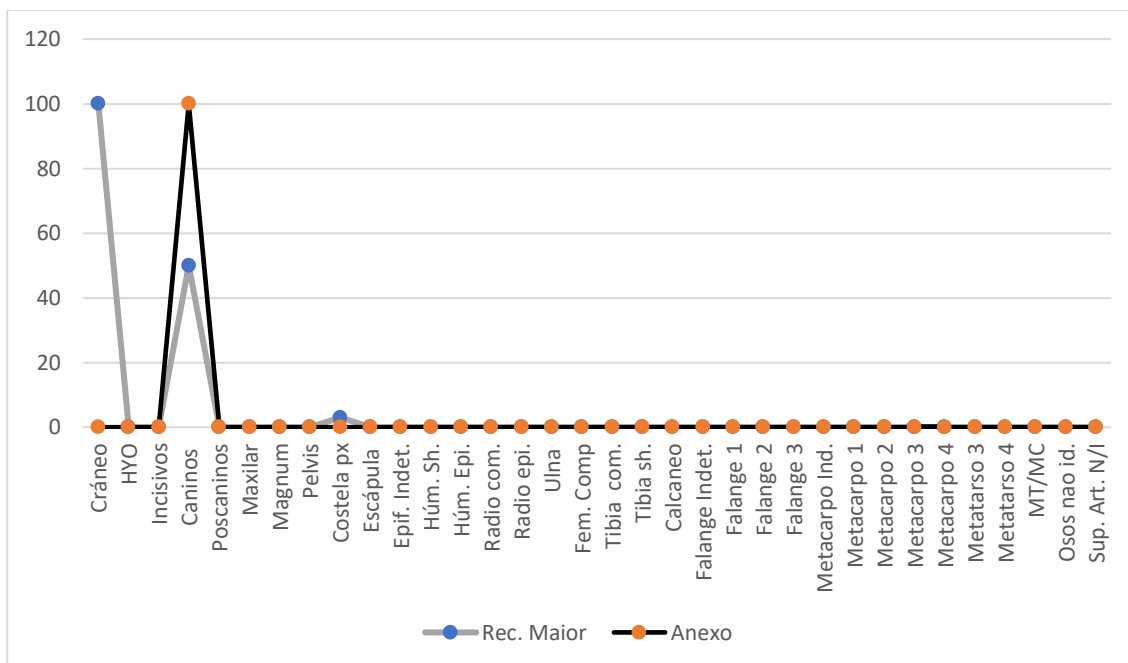


Figura 36. %MAU de *Mirounga leonina*.

É interessante observar que essas tendências para as aves e para os mamíferos marinhos também foi constatada em outras espécies de aves e nos ossos identificados a nível classe (pinnípedes indeterminados grandes) (Anexo IX).

No caso dos mamíferos terrestres, foi identificada uma vértebra e um osso comprido.

Análise tafonômica

Além das diferenças observadas anteriormente, foi notado que o índice de identificação da amostra evidencia uma baixa proporção de ossos identificados (NSP/NISP= 5,83). Isso poderia evidenciar graus significativos de deterioração, que impedem o reconhecimento a níveis mais específicos, como espécie. Para poder examinar essas questões com maior profundidade, foi preciso discutir o decaimento diferencial associado a processos tafonômicos que afetam os ossos menos densos. Assim, foram realizadas as análises desses processos e as possíveis consequências nos conjuntos:

- Fragmentação: a extensão da fragmentação mostrou-se bastante importante, sendo apenas o grupo das aves que apresentou a maior quantidade de ossos inteiros. Os mamíferos terrestres não apresentaram nenhum osso inteiro; e os marinhos, uma porcentagem muito baixa no recinto maior e nenhum no Anexo (Tabela 47). No entanto, a intensidade da fragmentação foi baixa, com exceção do elefante marinho (*Mirounga leonina*), e isso significa que o conjunto estava muito fragmentado, mas que o tamanho dos fragmentos não era pequeno, diferentemente do que aconteceu com os fragmentos identificados apenas nas classes mais gerais (família, gênero).

Fragmentação		Rec. Maior		Anexo	
		Ext.	Int.	Ext.	Int.
Aves	<i>Procellariidae</i>	27,77%	1	-	-
	<i>Laridae</i>		1	-	-
	<i>Phalacrocorax</i>		1,11	-	-
Mamíferos terrestres		0%	-	-	-
Mamíferos marinhos	<i>A. gazella</i>	6,59%	1,33	0%	-
	<i>Mirounga leonina</i>		4,75		1

Tabela 47. Extensão e Integridade de fragmentação.

No caso dos ossos identificados apenas nas classes mais gerais, para poder inclui-los no cálculo da intensidade de fragmentação, foram classificados todos os ossos por classe de tamanho (Figura 37). A partir dela foi possível observar que os fragmentos pequenos (0 até 40 centímetros) dominam amplamente a amostra.

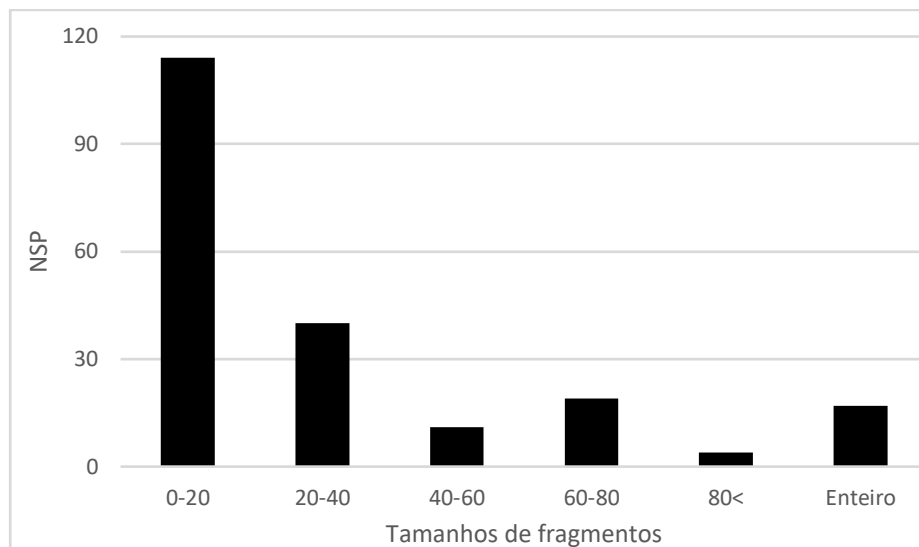


Figura 37. Proporções de fragmentos em diferentes classes de tamanho.

Pode-se dizer que a amostra apresentou um grau de intensidade e extensão da fragmentação muito grande. À medida que os tamanhos de fragmento aumentam, o nível de identificação é maior. Como mostra a Figura 38, nas categorias menores dominam fragmentos esponjosos indeterminados, enquanto nas categorias maiores, esses fragmentos diminuem e aumentam os de partes axiais.

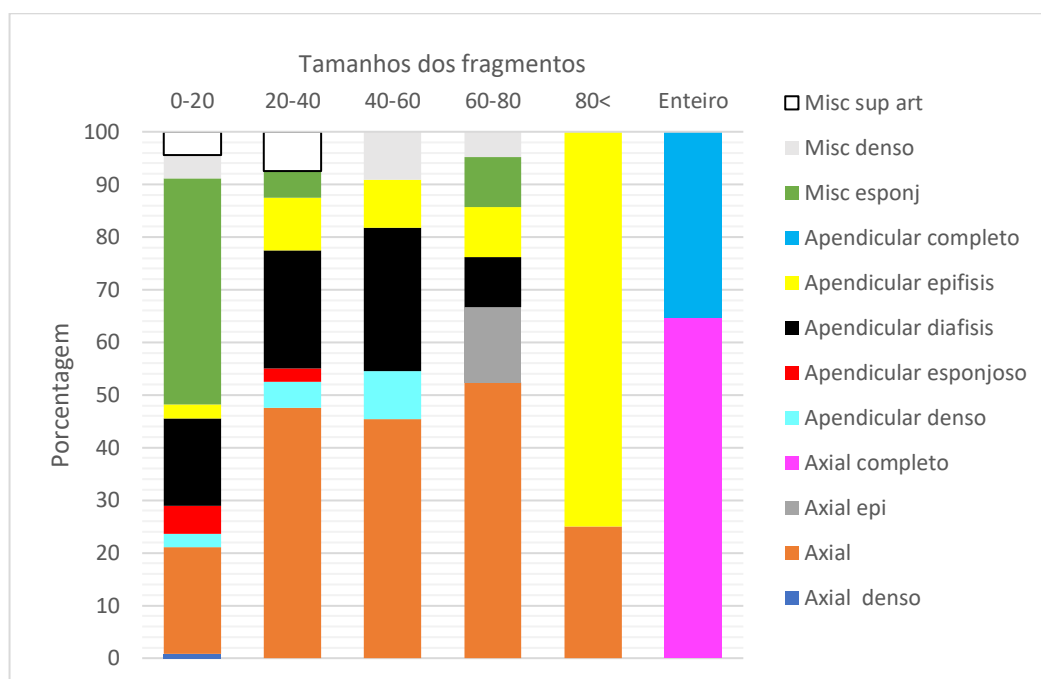


Figura 38. Tipos de fragmentos segundo a classe de tamanho.

O conjunto ósseo do sítio apresenta uma extensão alta de fragmentação baixa (percentagem de ossos inteiros), baixa intensidade (ou seja, os elementos que puderam ser

identificados a nível espécie não estiveram altamente fragmentados) e um baixo nível de identificabilidade. Considerando o alto nível de fragmentação do conjunto, é possível pensar que diferentes processos tafonômicos agiram sobre ele (NAGAOKA, 2006; NAGAOKA *et al.*, 2008). No caso antártico, estes poderiam ser a meteorização e a termoalteração.

- Meteorização: os espécimes analisados apresentam estágios de meteorização inicial no caso do recinto maior e mais altos no anexo (Figura 39). Isso pode ser explicado pelo fato de que, nos climas frios, essa alteração acontece de forma mais lenta do que nos climas cálidos devido aos ossos poderem estar cobertos de neve (POKINES *et al.*, 2016; MILLER 2009, 2011, 2012), impedindo o seu contato com a superfície e evitando o branqueamento, perda de humidade e ressecamento — traços característicos desse tipo de processo.

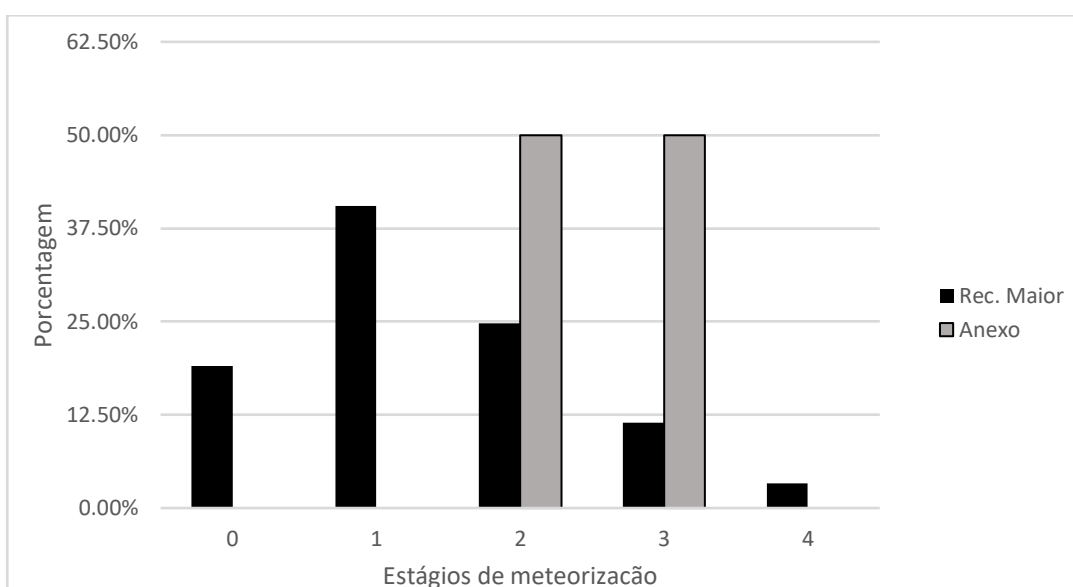


Figura 39. Proporção de fragmentos em diferentes estágios de meteorização.

No entanto, os processos de congelamento e descongelamento afetam negativamente os ossos (KARR e OUTRAM, 2012), já que, ao longo desses ciclos, a água separa os minerais do osso, gerando fraturas, o que acontece mesmo em ossos enterrados (POKINES *et al.*, 2016; TODISCO e MONCHOT, 2008; LABARCA, 2009). Considerando que os ossos dos sítios poderiam ter passado por esses ciclos, o alto nível de fragmentação somado ao baixo nível de meteorização poderia ser explicado a partir de ciclos de congelamento e descongelamento.

- Termoalteração: assim como no processo anterior, os ossos não apresentaram altos níveis de alteração causada por exposição ao fogo ou a altas temperaturas (Figura 40). No caso do índice de combustão, considerando que 1 corresponde a todos os fragmentos calcinados

(STINER, 1995), o conjunto apresentou um valor de 0,33, que indica que os ossos não foram intensamente termoalterados.

Se considerarmos que os ossos submetidos a esse tipo de alteração geralmente são mais frágeis e suscetíveis à fragmentação, o baixo número de fragmentos nesse estado no conjunto não me permite supor que a queimadura seja uma das causas da fragmentação.

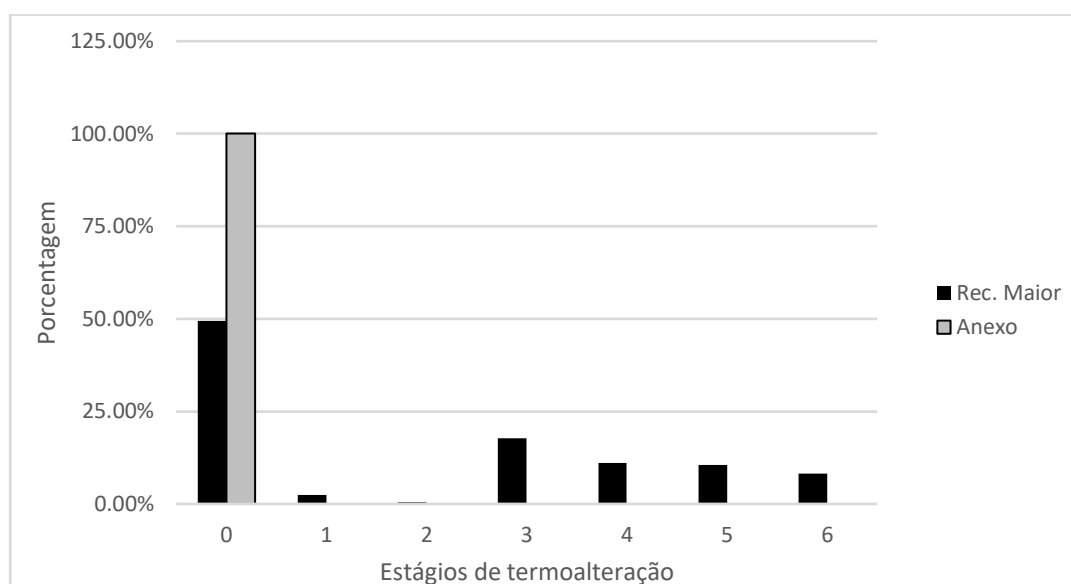


Figura 40. Proporção de fragmentos em diferentes estádios de termo alteração.

A partir do estudo tafonômico, foi possível observar que a extensão da fragmentação foi grande, tendo muito poucos ossos completos. Quanto à intensidade, os ossos identificados a nível espécie não foi alta, contrariamente aos fragmentos não identificados a nível espécie, em que a quantidade de fragmentos menores que 2 cm foi muito maior. Isso poderia ter uma influência nos níveis de identificabilidade do conjunto. A respeito das causas da fragmentação, não se observaram níveis altos de termoalteração e meteorização, principais causadores desse tipo de modificação no osso. No entanto, os ciclos de congelamento e descongelamento poderiam ter debilitado os ossos a ponto de causar fragmentação (TODISCO e MONCHOT, 2008).

Formas de aproveitamento

- Marcas de processamento: no total dos ossos, 2,85% (n=6), apenas no recinto maior, apresentaram marcas vinculadas ao processamento dos ossos como esquartejamento, descarte, entre outros (Tabela 48).

Recinto	Família/espécie	Elemento	Tipo de marca	Orientação
Rec. maior	<i>Mirounga leonina</i>	Crânio	Marcas de raspagem	Trans. sup.
	<i>Pinnipedo</i> indet. grande	Vértebra	Corte de facão com desprendimento de parte do osso	Trans. profunda
		Crânio	Corte de faca	Superficial
		Diáfises de osso comprido n/i	Corte de faca e de facão com desprendimento de parte do osso	Trans. sup
		Osso plano n/i	Corte de facão com desprendimento de parte do osso	Trans. profunda
	Mam. terrestre grande	Proc. espinhoso de vértebra	Corte de facão com desprendimento de parte do osso	Long. profundas e trans. sup.

Tabela 48. Espécies e elementos com marcas de corte.

Como foi observado nas análises de outros sítios (CARTAJENA e LABARCA, 2007; CRUZ, 2014; MUÑOZ, 1996, 1997, 2000), não foi possível identificar um padrão no aproveitamento do conjunto. As marcas foram notadas majoritariamente em mamíferos marinhos, e em menor proporção em mamíferos terrestres. Não foram advertidas marcas de processamento em aves.

A respeito das marcas em mamíferos marinhos, aquelas localizadas no crânio foram superficiais, provavelmente feitas com uma faca, e poderiam estar associadas à extração de couro (BINFORD, 1981; WILSON, 1982; LYMAN, 1994; FISCHER, 1995 em CARTAJENA e LABARCA, 2007).

Os cortes nas vértebras, diáfises de osso comprido e planos foram mais profundas, provavelmente feitas com um facão. Essas estariam associadas ao esquartejamento e fragmentação do esqueleto, provavelmente para o transporte até o acampamento e para o consumo da carne.

Por último, o caso da marca observada no mamífero terrestre corresponde a uma marca profunda, provavelmente feita com um facão ou serra no processo espinhoso de uma vértebra (Figura 41), provavelmente relacionado ao corte do animal para a venda.



Figura 41. Vértebra de mamífero terrestre com marca de corte.

- Alteração térmica: é interessante observar que os ossos que estão nos últimos estágios de termoalteração geralmente estão associados à queima intencional (talvez como forma de descarte de restos alimentares ou como combustível) (LANDON, 1992). A baixa quantidade de ossos nesses estágios poderia significar o pouco uso como combustível. Geralmente as atividades de cocção não resultam em ossos calcinados ou carbonizados, nesse sentido, a falta de alteração térmica nos ossos não significaria eles não terem sido usados como alimentos.

- Fraturas intencionais: os espécimes apresentaram altos níveis de fragmentação, como observado, e os processos tafonômicos possivelmente responsáveis por isso poderiam ter sido os ciclos de congelamento e descongelamento, que teriam fragilizado os ossos. Outra possível explicação para esse tipo de alteração são as fraturas intencionais, geralmente associadas ao aproveitamento da medula. No entanto, no caso dos mamíferos marinhos, essa possibilidade estaria descartada pelo fato de que os ossos desses animais, dadas as suas características, não possuem medula. Outra explicação, ainda, para uma possível fragmentação intencional poderia ser o uso como combustível e a consequente necessidade de fragmentos menores, o que também pode ser descartado devido ao baixo índice de termoalteração. Uma última possibilidade para explicar a fragmentação é a extração de gordura através da fervura dos ossos. Esse tipo de extração ocorre em ossos esponjosos de epífises apendiculares e elementos axiais fragmentados (OUTRAM, 2002).

Para poder pensar alternativas, procurei observar se a fragmentação responderia a algum padrão e se teria sido feita em ossos frescos ou secos.

A respeito dos padrões, como mostra a Figura 38, quase todos os espécimes têm sido reduzidos a fragmentos pequenos, os quais estão representados majoritariamente por fragmentos de tecido esponjoso indeterminado. Os espécimes de tamanho mediano

estiveram representados majoritariamente pelo esqueleto axial. Por outro lado, a maioria dos fragmentos maiores são diáfises de ossos compridos (Figura 38).

Para conhecer o estado de frescor observado nas fraturas dos ossos, a fim de examinar se foram causados por fatores antrópicos ou naturais, foi calculado o *fresh fracture index* (FFI). Segundo a Figura 42, os valores de 3 e 4 dominam, seguido pelo valor 4 e 6. O índice de FFI para a amostra foi de 3,67 (N=22). Isso poderia indicar que nem todo o conjunto foi fragmentado enquanto frescos, muitos espécimes sofreram essa modificação em estado seco (OUTRAM, 2002, 2001), o que sugere a fragmentação ter acontecido majoritariamente com o material em estado seco.

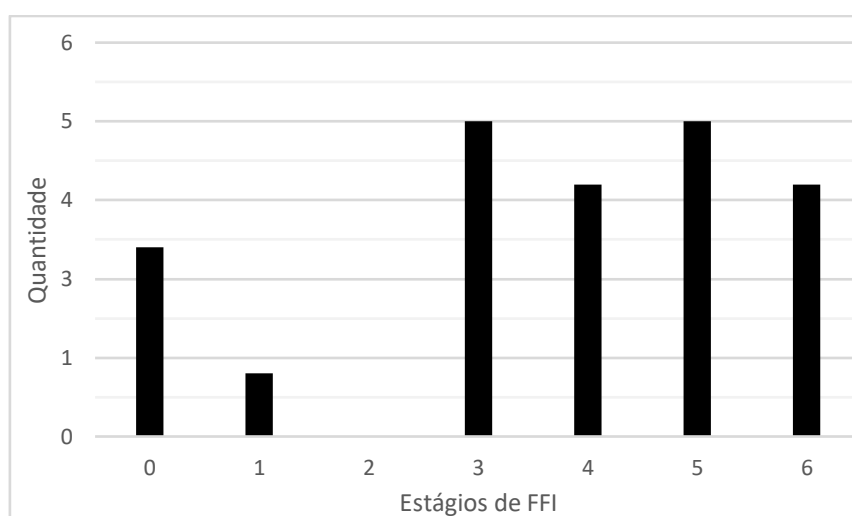


Figura 42. Histograma de frequências de FFI.

O padrão arbitrário de fragmentação e o alto índice de FFI demonstra que a fragmentação foi feita em estado seco, evidenciando que não teria sido causada de forma deliberada. A possibilidade de que os ossos fossem fervidos para o aproveitamento da gordura estaria descartada devido à sua fragmentação parecer ter acontecido uma vez que estivessem secos. O observado reforça a ideia que a causa de fragmentação poderia ter sido o congelamento dos ossos (KARR e OUTRAM, 2012), pois eles continuam se degradando mesmo quando congelados (GRUNWALD, 2016).

A partir das análises das modificações ósseas antrópicas (marcas de corte, termoalteração e fratura), foi possível observar que existiram diferentes formas de aproveitamento de cada recurso.

No recinto maior, observou-se que, nos mamíferos marinhos, as marcas de corte verificadas no esqueleto axial, em especial no crânio e na vértebra, poderiam estar associadas com a extração da pele (BINFORD, 1981; WILSON, 1982; LYMAN, 1994; FISCHER, 1995 em CARTAJENA e LABARCA, 2007, MUÑOZ 1996, 1997, 2000). No entanto, no caso do elefante

marinho (*Mirounga leonina*), as marcas poderiam ser evidência de descarte para o consumo ou para o uso do osso como combustível, já que não existia um aproveitamento da pele desse animal. No entanto, o fato do fragmento não estar termoalterado permite-me supor que a marca tenha sido causada para desarticular e aproveitar a língua ou o cérebro do animal (Tabela 48).

As marcas nos ossos do esqueleto apendicular poderiam indicar atividades relacionadas à desarticulação das partes, especialmente as marcas transversais, associadas ao aproveitamento das extremidades.

No caso dos ossos termoalterados sem marcas de cortes, e considerando que as alterações na superfície do osso não acontecem a temperaturas abaixo de 500° C, pode-se dizer que esse material teve contato direto com o fogo, e, portanto, ter sido utilizado como combustível, o que não significa não terem sido consumidos como alimento anteriormente. Essa ideia está sustentada pelo fato de que não se observou uma termoalteração diferenciada entre ossos de espécies diferentes ou de partes esqueléticas determinadas. Por último, por não ter sido observado um padrão diferencial na fragmentação dos ossos e por essa fragmentação aparentemente ter se dado em um estado seco do material, foi possível descartar seu uso para extração de gordura.

No caso das aves, não foram observadas marcas de corte. As partes representadas contêm uma quantidade de carne importante; no entanto, as atividades de cocção não deixam marcas de termoalteração, especialmente se o osso está recoberto de carne. A presença de ossos com altos níveis desse tipo de alteração permite-me afirmar que as aves foram usadas como combustível. No caso das fraturas, embora muito poucas, estão localizadas nas diáfises de ossos compridos e foram feitas em estado fresco, o que me permite supor que a medula tenha sido aproveitada (Tabela 48).

Por último, os mamíferos terrestres estiveram representados por apenas dois fragmentos, o que dificulta também entender em que tipo de atividades estiveram envolvidos. No entanto, o fato de nenhum deles estar inteiro e a vértebra apresentar um corte permite-me supor que eles tenham sido transportados em pedaços pequenos, possivelmente como carne salgada. A falta de marcas de termoalteração demonstra que não foram usados como combustível.

No anexo, a pouca quantidade de ossos permite-me dizer que esse local não foi usado para fins alimentares.

Resultado da análise arqueofanunística em Pencas 3

Os recursos presentes

Nesse sítio foram recuperados um total de 102 de espécimes. À diferença do sítio anterior, todos estiveram concentrados em um único recinto. Do total, 39,21% foram identificados a nível espécie e 56,86% a nível classe (aves, peixes, mamíferos marinhos e terrestres, medianos e grandes). Na Tabela 49, podem se observar os dados de cada um.

Classe	Família	Rec. Maior
Aves	<i>Spheniscidae</i> (pinguim)	34
	<i>Phalacrocorax</i> (cormorão)	2
	Pequeno	3
	Mediano	10
Total		49
Mamíferos indet.		4
Total		4
Mamíferos terrestres	Grande	1
Total		1
Mamíferos marinhos	<i>Arctocephalus gazella</i>	4
	Grande	43
Total		47
Vertebrados	Peixe indet.	1
Total		1
NISP Total		102

Tabela 49. NISP geral de Pencas 3.

A respeito das aves, foi notável a grande presença delas, representando 48,08%, sendo a classe mais representada, destacando-se do restante dos sítios analisados até agora. A família mais identificada foi a *Spheniscidae* (pinguins).

Quanto aos mamíferos terrestres, correspondem a 0,98%, quase a mesma proporção que no sítio anterior, enquanto os mamíferos marinhos representam 47,07%, a maioria não identificada a nível espécie, sendo o *Arctocephallus gazella* (lobo marinho) a única espécie identificada (Figura 43).

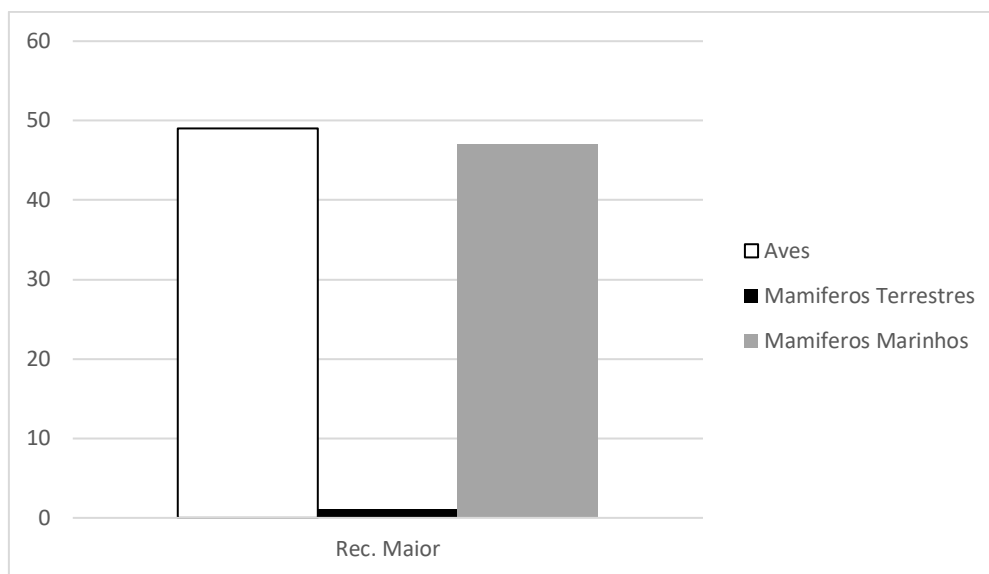


Figura 43. Proporção de recursos transportados e locais em Pencas 3.

A partir do Figura 43, observa-se que, embora os recursos locais continuem sendo maioria, a proporção é mais equilibrada entre os dois grupos (aves e marinhos).

Os aportes dos recursos

As espécies identificadas mais representadas foram *Sphenicidae* sp. (pinguim) e *Arctocephalus gazela* (lobo marinho). Considerando a abundância relativa de cada uma (Anexo IX), os pinguins mostraram mais partes do esqueleto apendicular especialmente das extremidades dianteiras e traseiras como úmero, falanges, metatarsos e metacarpos (Figura 44). A distribuição de partes com mais e menos carne foi bastante igual (úmeros contêm muita carne, mas tarsos e carpos, não (MAMELI, 2003)).

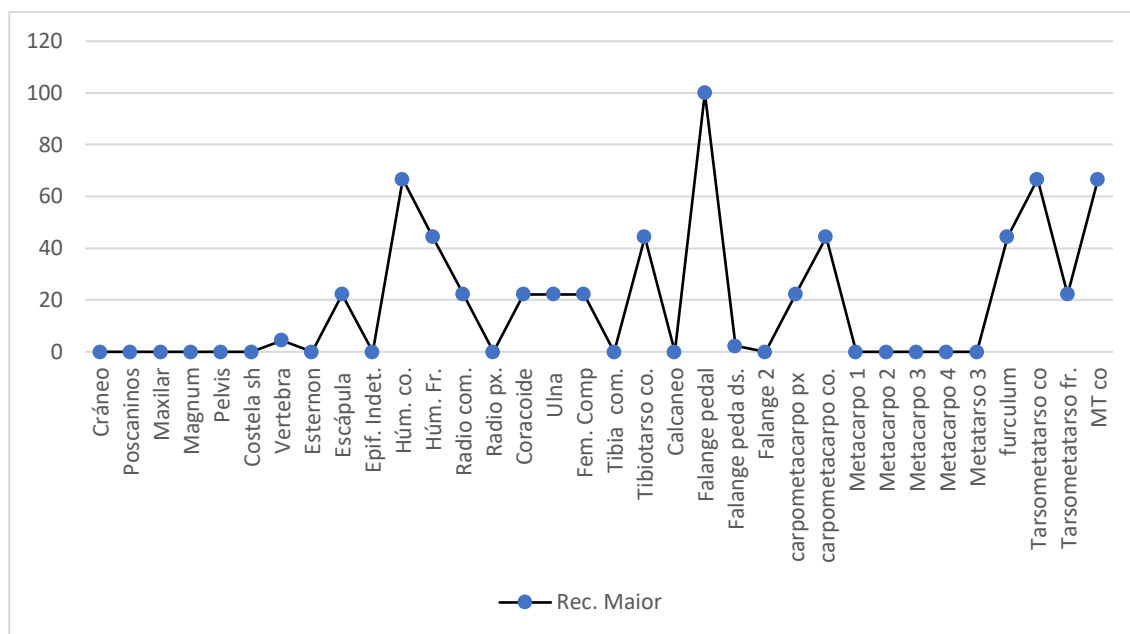


Figura 44. %MAU de *Sphenicidae sp.*

Para os lobos marinhos, se observou uma representação do esqueleto apendicular, mais especificamente as extremidades (Figura 45).

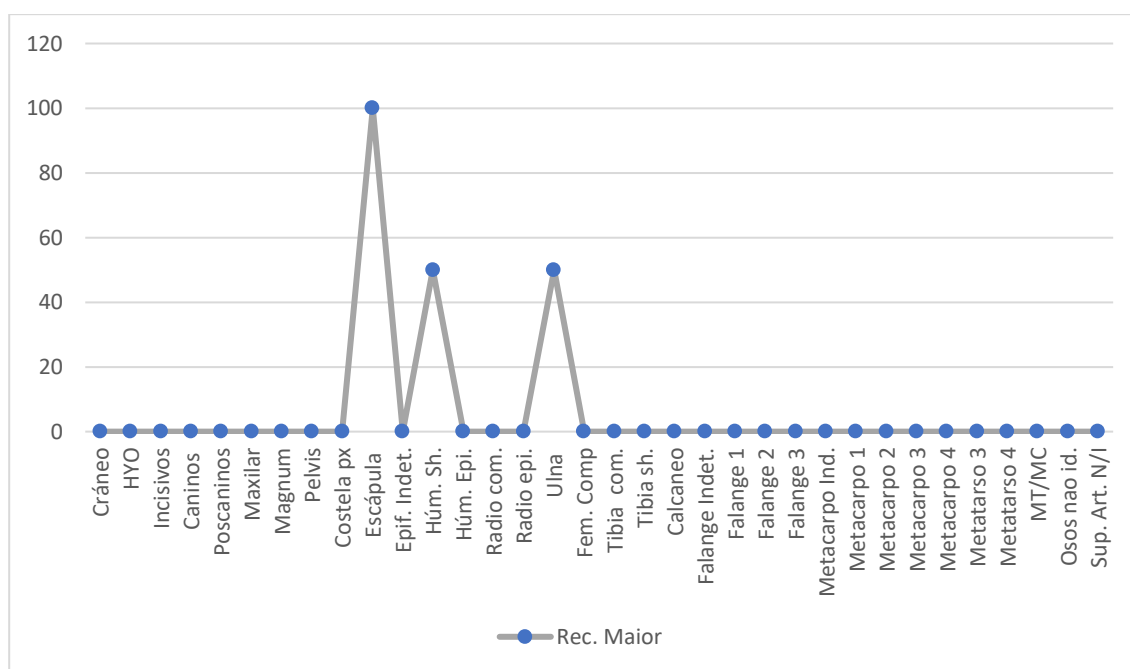


Figura 45. %MAU de *Arctocephalus gazela.*

No caso dos mamíferos marinhos não identificados a nível espécie, observou-se que houve uma representação mais distribuída das diferentes partes esqueléticas, embora partes correspondentes às extremidades sejam as mais representadas, especialmente o fêmur, que tem um alto valor cárneo (SAVANTI, 1994) (Anexo IX).

Por outro lado, foi identificada, nos mamíferos terrestres, uma ulna. Por último, à diferença de outros sítios, foi identificada uma vértebra de peixe. No entanto, como se trata de um sítio pouco protegido, poderia ser resultado de uma intrusão não antrópica.

Análise tafonômica

A amostra faunística desse recinto foi muito pequena em relação aos outros sítios analisados. Do total, foi observado um índice de identificação alto (NSP/NISP= 2,55). Considerando o tamanho da amostra e a identificação, foi preciso entender muito bem que tipos de processos agiram.

- Fragmentação: a extensão foi muito baixa no caso das aves e muito alta para os mamíferos marinhos (Tabela 50). No caso da intensidade, foi baixa tanto para as espécies de aves e mamíferos marinhos identificadas, o que pode estar relacionado ao alto número de ossos inteiros. Para *Arctocephalus gazela*, foi possível evidenciar que, embora houvesse um conjunto fragmentado, o tamanho dos fragmentos não era muito pequeno.

Fragmentação		Rec. Maior	
		Ext.	Int.
Aves	<i>Phalacrocorax</i>	51,02%	0,5
	<i>Spheniscidae</i>		1
Mamífero terrestre	Grande	0%	-
Mamíferos marinhos	<i>A. Gazella</i>	10,63%	1
	Mam. indet. grande		-

Tabela 50. Extensão e Integridade de fragmentação.

No entanto, se incluídos os fragmentos identificados nos níveis mais gerais, o número de fragmentos pequenos aumenta (Figura 46), sendo os fragmentos pequenos (0 até 40 mm) os mais representados. Porém, é relevante a grande quantidade de ossos inteiros, mais abundantes que os da categoria de tamanho de 20 mm e identificados, em sua maioria, como de pinguim. Essa situação é bastante atípica para os sítios antárticos, sendo, portanto, necessário examinar se esses ossos apresentam características que possam indicar se são arqueológicos e se se conservaram devido às condições do sítio ou características da densidade, diferenciadas em comparação aos outros, ou se entraram no sítio de forma intrusiva.

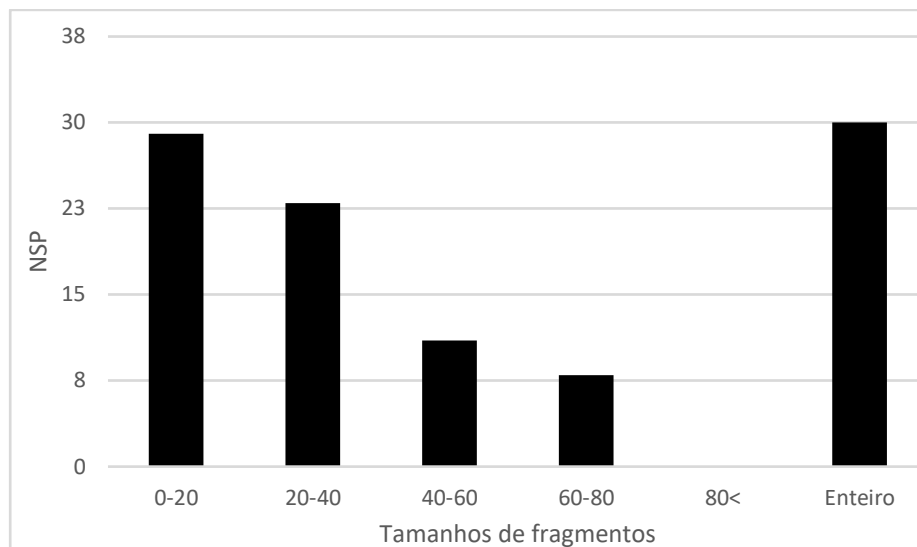


Figura 46. Proporções de fragmentos em diferentes classes de tamanho.

Outra questão interessante para refletir a partir da Figura 46 é que a maioria dos ossos inteiros foram de pinguim, facilitando sua identificação e, portanto, gerando uma sobre-representação dessa espécie, em detrimento de outras que não puderam ser identificadas devido ao tamanho e fragmentação dos ossos.

A respeito dos tamanhos dos fragmentos, no caso dos menores, a maioria é composta por partes de tecido tanto compacto como esponjoso não determinado. À medida que o tamanho aumenta, o nível de identificação torna-se maior (Figura 47). Nas categorias maiores, se observa uma grande quantidade de fragmentos do esqueleto apendicular e alguns poucos do axial. É também significativo o fato de que a proporção de elementos axiais identificados em todas as classes de tamanho se manteve constante.

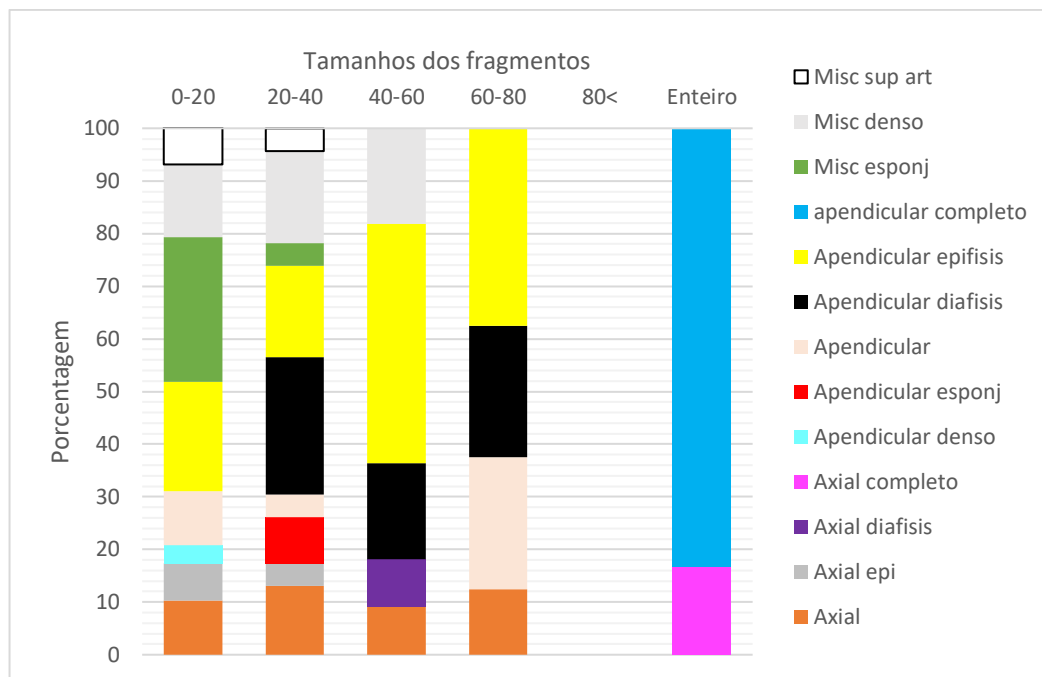


Figura 47. Tipos de fragmentos segundo a classe de tamanho.

Em geral, o conjunto apresenta, com exceção dos ossos de pinguins, baixa porcentagem de ossos inteiros, uma intensidade baixa de fragmentação (elementos identificados a nível espécie estiveram altamente fragmentados) e um alto nível de identificabilidade. É preciso considerar os processos tafonômicos que agiram sobre o conjunto para uma melhor compreensão desse padrão.

- Meteorização: o conjunto apresentou uma proporção de ossos em diferentes estágios de meteorização distribuída (Figura 48). Da mesma forma que se procedeu no sítio anterior, a presença de ossos em bons estágios de conservação pode ser devido ao clima frio (POKINES *et al.*, 2016; MILLER, 2011, 2012). No caso dos espécimes mais meteorizados, isso poderia estar relacionado ao fato de que esse sítio, à diferença do restante, está menos protegido e mais exposto a fatores climáticos e ambientais além da neve e os ciclos de congelamento e descongelamento.

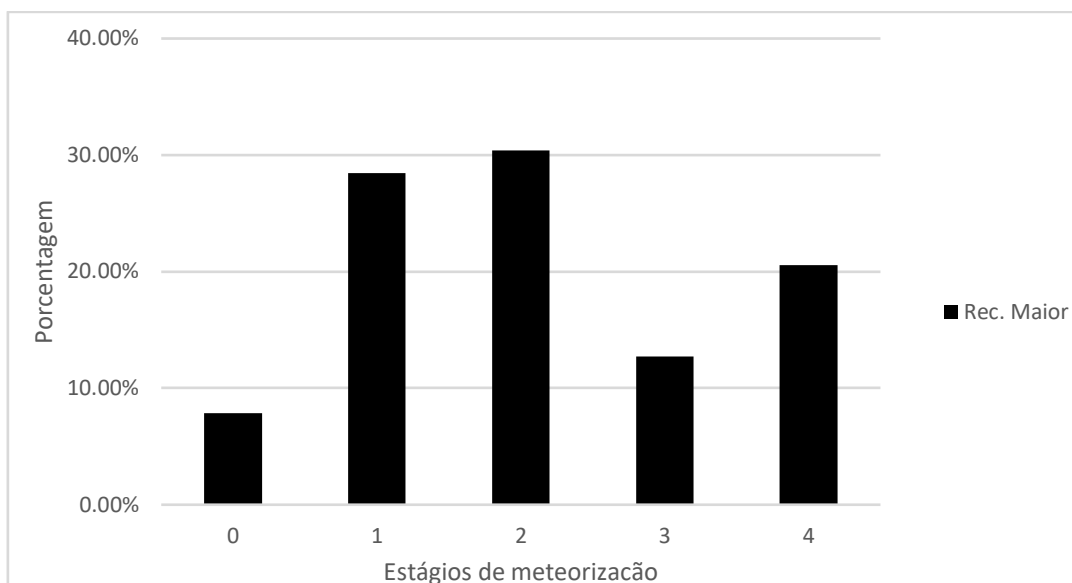


Figura 48. Proporção de fragmentos em diferentes estágios de meteorização.

A maior exposição a fatores climáticos poderia ter como resultado um maior ressecamento dos ossos e, portanto, uma fragilização maior, que poderia ocasionar a fragmentação desses ossos, somado aos ciclos de congelamento e descongelamento, que também geram fraturas (KARR e OUTRAM, 2012; POKINES *et al.*, 2016; TODISCO e MONCHOT, 2008) com um nível baixo de meteorização.

Um ponto importante é que os ossos de pinguim não apresentaram um grande desgaste. A partir disso, e considerando que muitos deles estão inteiros, torna-se questionável considerá-los materiais arqueológicos. Para poder discutir essa questão, é preciso observar os outros processos e possíveis presenças de marcas antrópicas.

- Termoalteração: o conjunto analisado não apresentou quase nenhum osso com marcas de combustão (Figura 49), o que é bastante peculiar, já que, até agora, nenhum dos sítios analisados (CRUZ, 2011, 2014) apresentou níveis quase nulos de alteração térmica. O índice de termoalteração do sítio é de 0,01. Considerando que 1 corresponde a todos os ossos calcinados (STINER, 1995), os ossos não foram intensamente queimados, eliminando assim a possibilidade de essa ser a causa da sua fragmentação.

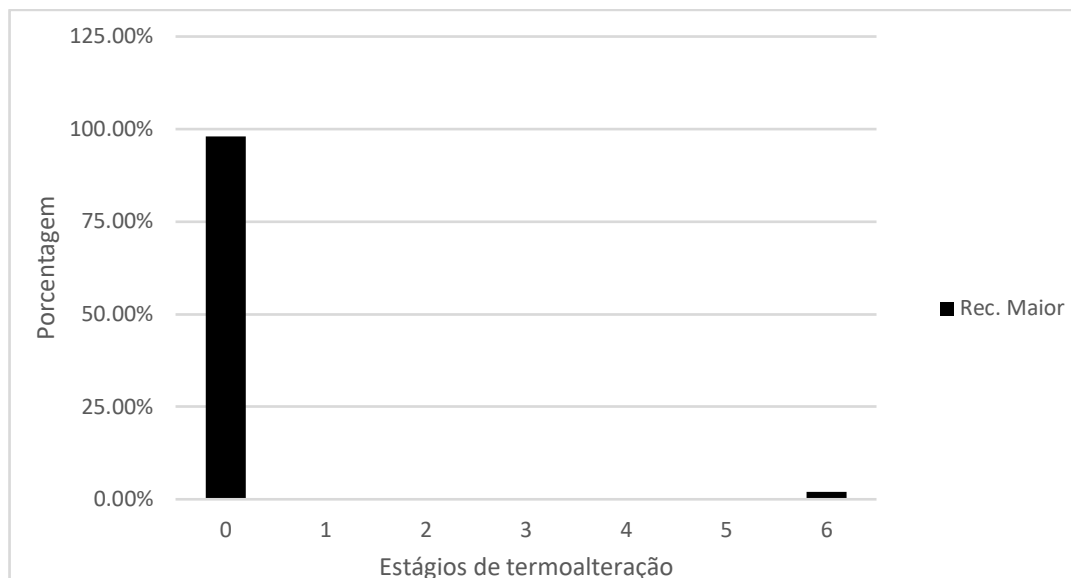


Figura 49. Proporção de fragmentos em diferentes estágios de termoalteração.

A partir do estudo tafonômico, observei que a extensão da fragmentação não foi muito grande. No entanto, a intensidade dos ossos não identificados foi alta, dominando os aqueles de tamanho pequeno e, portanto, identificados a nível espécie e/ou elemento.

A respeito das causas dessa fragmentação, se observou uma quantidade proporcional de ossos com altos e baixo nível de termoalteração, o que me permite supor que a causa da fragmentação possa ser, além dos ciclos de congelamento e descongelamento, o desgaste e fragilização causado pela meteorização. Para poder examinar melhor essa ideia, é preciso descartar outras possíveis causas, algum tipo de padrão de fratura antrópico, ou forma de aproveitamento do osso que teria causado essa fragmentação.

A termoalteração não foi observada e, portanto, descartada como um possível fator de modificação do conjunto.

Formas de aproveitamento

- Marcas de processamento: no total dos ossos, 1,96% (n=2) apresentaram marcas vinculadas com o processamento dos ossos (Tabela 51).

Recinto	Família/espécie	Elemento	Tipo de marca	Orientação
Rec. Maior	<i>Spheniscidae</i>	Diáfises de úmero	Corte de faca ou facão	Trans. sup.
		Parte proximal de carpo-metacarpo	Corte de facão com desprendimento de parte do osso	Long. profunda

Tabela 51. Espécies e elementos com marcas de corte.

A baixa quantidade de marcas observadas nos ossos poderia estar relacionada ao tamanho do conjunto, impedindo também que se observe algum padrão nessas marcas. Ao contrário do sítio anterior, as marcas só foram observadas em aves, mais especificamente em pinguins. As duas foram profundas e em partes das extremidades dianteiras (as aletas), provavelmente associadas à desarticulação e/ou aproveitamento da carne das mesmas (Figura 50). Essas presenças de marcas são importantes para constatar que alguns ossos de pinguins apresentam evidências de ser arqueológicos e de ter sido aproveitados.



Figura 50. Úmero de pinguim com marca de corte de faca.

- Alteração térmica: como foi notada uma baixa proporção de ossos termoalterados, não seria possível considerar essa alteração para interpretar os possíveis usos dos ossos, pois a falta de calcinação não significa que eles não teriam sido usados como combustível, mas que talvez tenha havido algum tipo de limpeza. Se esse for o caso, o fogão não teria sido usado como lixeira e local de descarte; infelizmente, essa questão não pode ser discutida com mais profundidade devido à falta de dados. No entanto, é importante ressaltar que alguns dos ossos com esse tipo de alteração são de pinguim, fortalecendo a hipótese de que esses ossos foram usados, e de que são arqueológicos.

- Fraturas intencionais: os ossos apresentaram níveis de fragmentação não muito altos, especialmente no que diz respeito à extensão. Isso é interessante, pois significa que as fraturas poderiam ter sido causadas por fatores antrópicos e naturais, e possivelmente ocasionados pelos ciclos de congelamento e descongelamento. Da mesma forma que no sítio anterior, as fraturas antrópicos poderiam ser explicadas pelo uso dos ossos como combustível. No entanto, a baixa quantidade de ossos com essa alteração não me permite sustentar a informação.

A opção do aproveitamento da medula poderia ser pensada para ossos de aves; e a extração de gordura, através da fervura, para os ossos de mamíferos marinhos. Para observar essas duas opções, examinei os padrões de fratura, atentando se foram feitas em ossos secos ou frescos. A respeito dos padrões, a partir da Figura 51, observa-se que os fragmentos menores foram de diversas partes dos ossos, não sendo notado um padrão na fragmentação.

No caso do estado de frescor observado, foi calculado o *fresh fracture index* (FFI). Segundo a Figura 51, as fraturas só apresentaram valores superiores a 3. Isso resultou em um índice de FFI de 4, 6 (N=28), o que significa que as fraturas foram feitas majoritariamente em materiais em estado seco (OUTRAM, 2002, 2001).

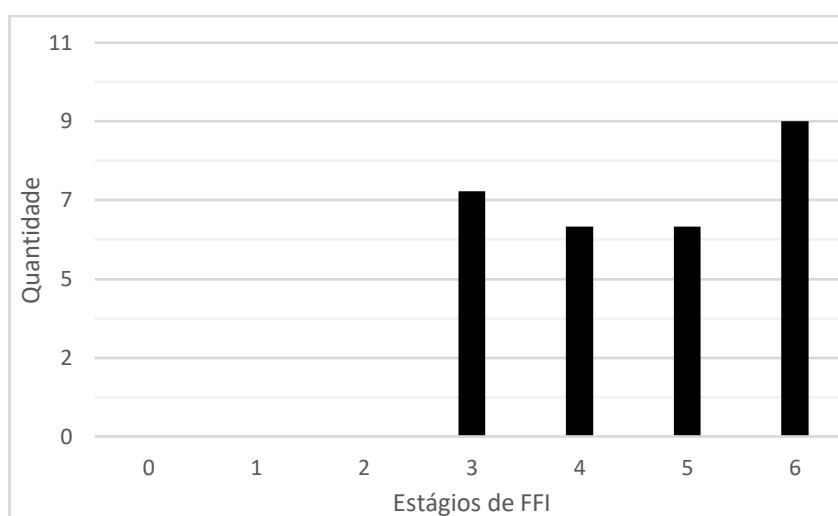


Figura 51. Histograma de frequências de FFI.

O padrão arbitrário e o alto índice de FFI evidenciam que a fragmentação não teria sido causada de forma deliberada. A possibilidade de que os ossos fossem fervidos para o aproveitamento da gordura estaria descartada devido à fragmentação parecer ter acontecido uma vez que o osso estava seco. O fenômeno anteriormente observado reforça a ideia de que a causa da fragmentação poderia ter sido o congelamento dos ossos (KARR e OUTRAM, 2012), pois estes continuam degradando-se ainda mesmo que ainda estejam congelados, além do congelamento reduzir a sua humidade, deixando-os secos (GRUNWALD, 2016).

A partir das análises das modificações ósseas antrópicas (marcas de corte, termoalteração e fraturas), foi possível observar que existiram diferentes formas de aproveitamento de cada recurso.

No caso dos mamíferos marinhos, não foram observadas marcas de corte nem de termoalteração, o que dificulta entender os processos aos quais essas espécies foram submetidas. No caso das fraturas, estiveram presentes em ossos em estado seco e sem um padrão determinado, o que condiz com a possibilidade de que teriam ocorrido nos processos

de congelamento e descongelamento, e não para o aproveitamento da gordura dos ossos através da fervura. No entanto, as partes esqueléticas identificadas coincidem com as partes que geralmente eram aproveitadas nesses animais para extração de carne, as aletas.

Contrariamente aos mamíferos marinhos, as aves apresentaram marcas de corte, as quais estavam localizadas em partes com muita carne. Devido às características e localização dos materiais, é possível supor que elas evidenciem o esquitejamento das partes para consumo de carne. A pouca presença de ossos termoalterados permite-me pensar na possibilidade de as formas de preparo não terem implicado o contato direto com o fogo. No caso das fraturas, nenhuma foi feita com o osso em estado fresco, o que me permite, portanto, descartar a possibilidade do aproveitamento da medula (Tabela 51).

Os mamíferos terrestres foram pouco representados e não apresentaram marcas de corte, o que dificulta a compreensão dos tipos de atividades em que estiveram envolvidos. A alteração térmica desses espécimes também não parece ter sido direta, nem chegou a altos estágios, motivo pelo qual se pode pensar no seu uso como ingredientes de caldos e sopas, descartando seu uso como combustível.

Resultado da análise arqueofanunística em Punta Elefante 2

Os recursos presentes

O conjunto faunístico esteve conformado por 442 espécimes, dos quais a grande maioria foi recuperada dentro do recinto principal. Do total, 5,65% foram identificados a nível espécie ou família, e 91,85 a nível classe (aves, mamíferos marinhos e terrestres pequenos, medianos e grandes), como observado na Tabela 52.

Classe		Recintos			Total
		Rec. Maior	Exterior	Peneira	
Aves	<i>Spheniscidae</i> (pinguim)	5	0	0	5
	Pequeno	12	0	2	14
	Mediano	17	0	0	17
Total		34	0	2	36
Mamíferos indet.		8	2	1	11
Total		8	2	1	11
Mamíferos terrestres	Grande	1	0	0	1
	<i>Suidae</i>	1	0	0	1
Total		2	0	0	2
Mamíferos marinhos	<i>Arctocephalus gazella</i>	10	0	0	10
	<i>Mirounga leonina</i>	7	2	0	9
	Cetáceos	2	0	0	2
	Grande	264	21	87	372
Total		283	23	87	393
NISP Total		327	25	90	442

Tabela 52. NISP geral de Punta Elefante 2.

As aves representaram 8,14% do total, dos quais foram identificados a nível espécie os da família *Spheniscidae* (pinguins). A presença de mamíferos terrestres é muito pequena, tendo sido identificados apenas dois espécimes, os quais representam 0,45% do total, uma diferença contrastante com os marinhos, que são 88,91%. Como nos outros sítios, foram poucos os recursos transportados (terrestres), em relação aos obtidos no local (Figura 52).

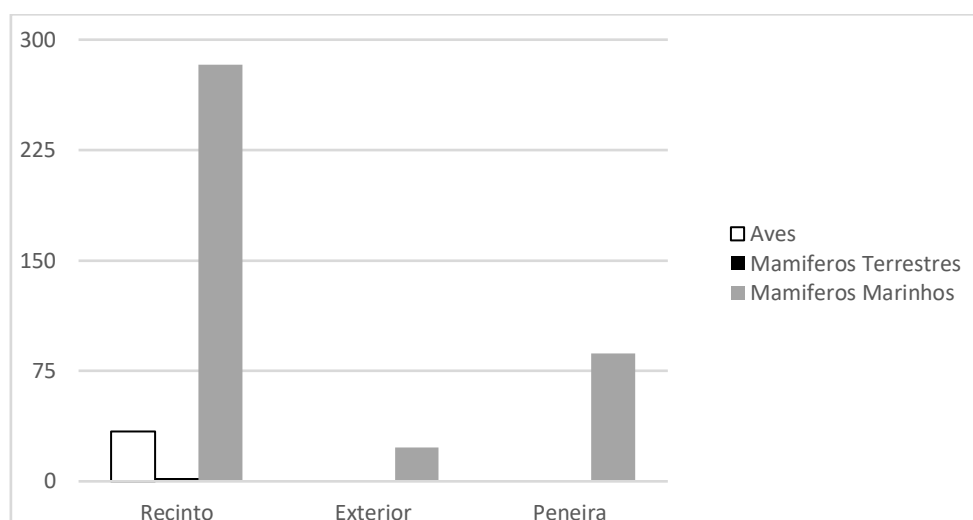


Figura 52. Proportão de recursos transportados e locais em Punta Elefante 2.

A partir do Figura 52, observa-se que, em todos os casos, os mamíferos marinhos foram os mais abundantes. Foi considerada a peneira geral de forma separada por esta incluir espécimes tanto do recinto como do exterior.

Os aportes dos recursos

Considerando a abundância relativa das espécies identificadas (Anexo IX), os pinguins (*Spheniscidae*) estiveram representados basicamente por partes das extremidades dianteiras (Figura 53). A distribuição de partes com mais e menos carne foi bastante igual (úmeros possuem muita carne, mas tarsos e carpos, não (MAMELI, 2003)).

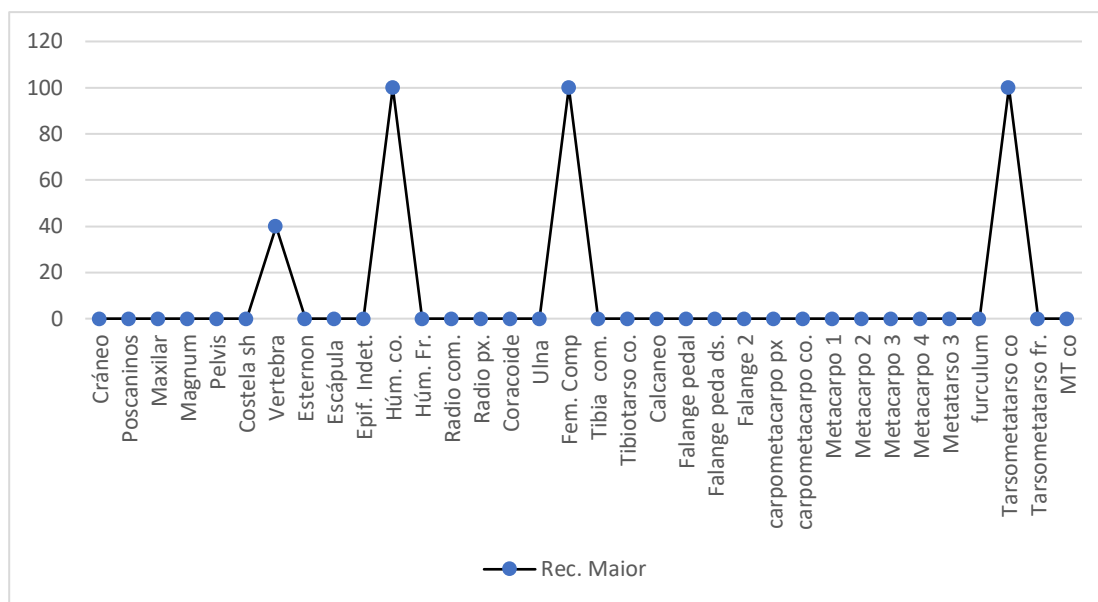


Figura 53. %MAU de *Spheniscidae* sp.

Para os lobos marinhos, se observou uma representação de poucas partes tanto do esqueleto axial como do apendicular (Figura 54).

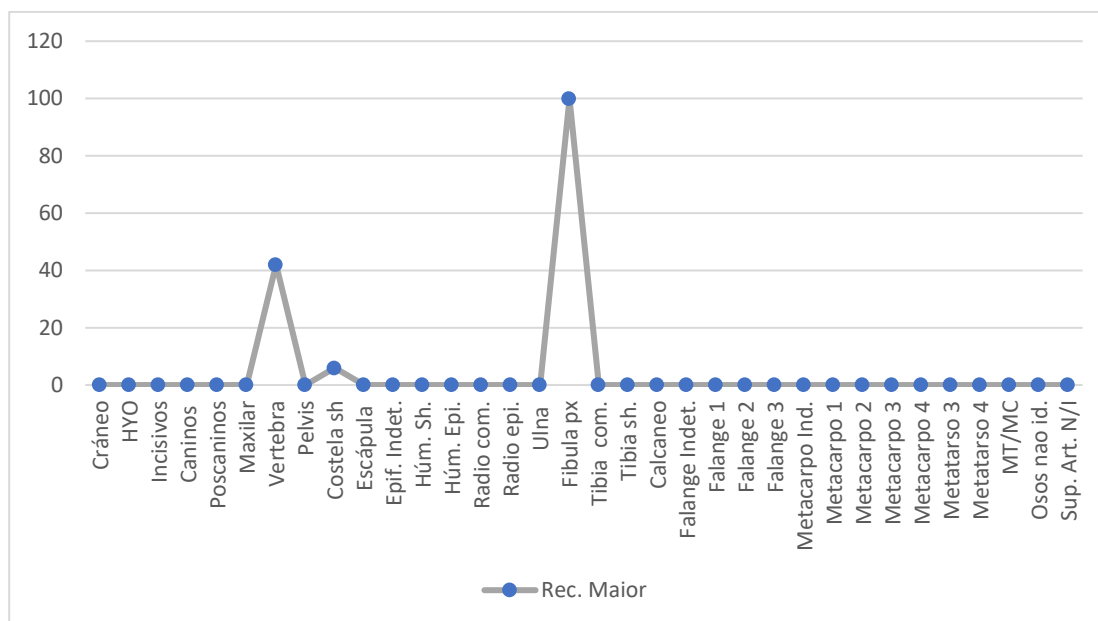


Figura 54. %MAU de *Arctocephalus gazella*.

Os elefantes marinhos foram identificados tanto dentro como fora do recinto principal. No interior e exterior do recinto, foram observadas partes do esqueleto axial, especialmente dentes; no interior, havia um elemento do esqueleto axial (Figura 55).

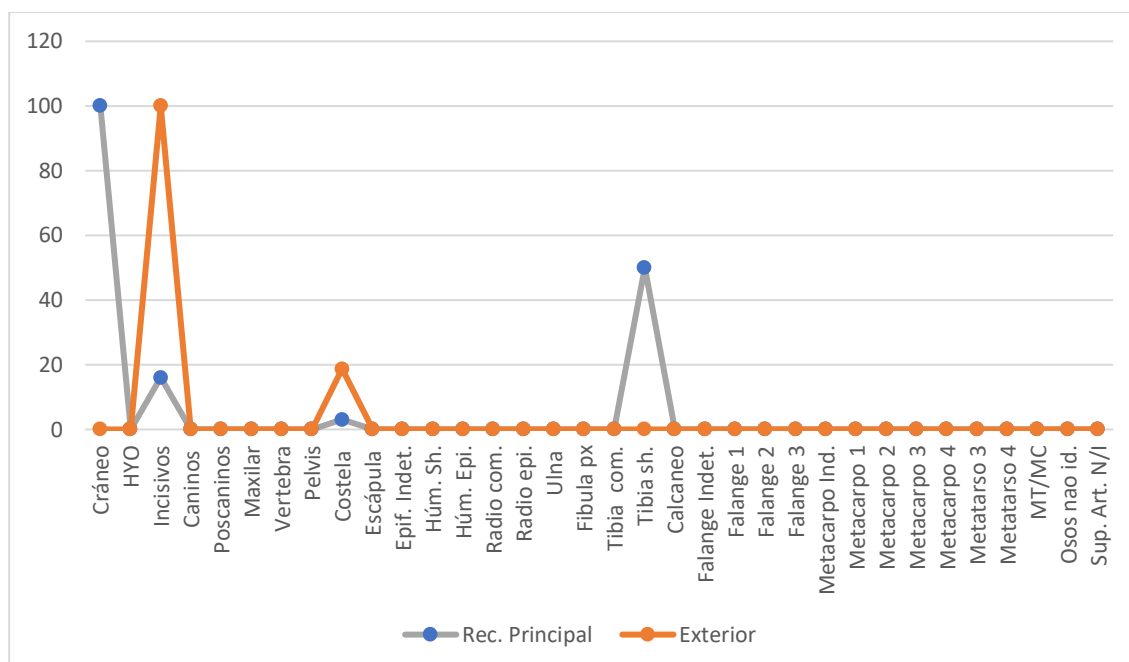


Figura 55. %MAU de *Mirounga leonina*.

Nos mamíferos marinhos não identificados a nível espécie, advertiu-se que houve uma representação maior das partes do esqueleto apendicular, embora também houvesse algumas do esqueleto axial (Anexo IX). Em ambos casos, não são partes com muita carne.

Análise tafonômica

O conjunto faunístico de PE2 foi o mais abundante dentre os três analisados. Do total deles, o índice de identificabilidade corresponde a uma proporção de ossos identificados muito baixa, a menor dos três sítios (NSP/NISP= 17, 68). Possivelmente as causas disso sejam explicadas através de um exame dos processos que agiram no conjunto.

- Fragmentação: a extensão foi relativamente baixa para o caso das aves e muito alta para os mamíferos marinhos (Tabela 53). A intensidade foi baixa para as espécies de mamíferos e aves. No caso das aves, isso poderia estar relacionado à alta quantidade de ossos inteiros; nos casos das espécies de mamíferos marinhos, poderia indicar que, embora existam ossos fragmentados, o seu tamanho não é pequeno, diferentemente do que aconteceu com os fragmentos identificados apenas nas classes mais gerais (família, gênero).

Fragmentação		Rec. Maior		Exterior	
		Ext.	Int.	Ext.	Int.
Aves	<i>Spheniscidae</i>	35%	1	0%	-
	Mediano		-		-
	Grande		-		-
Mamífero terrestre	Grande	0%	-	-	-
	<i>Suidae</i>		1		-
Mamíferos marinhos	<i>A. Gazella</i>	2,82%	0,6	8,69%	-
	<i>M. leonina</i>		0,57		1
	Grande		0		-

Tabela 53. Extensão e Integridade de fragmentação.

Quando são incluídos na quantificação os fragmentos dos espécimes identificados a nível mais geral (classe e tamanhos), o número de fragmentos pequenos aumenta consideravelmente (Figura 56), sendo os fragmentos pequenos (0 até 40 mm) os mais abundantes. Quanto mais alta a fragmentação e menores os fragmentos, maior a possibilidade de diversos processos tafonômicos agirem no conjunto (NAGAOKA, 2006; NAGAOKA *et al.*, 2008).

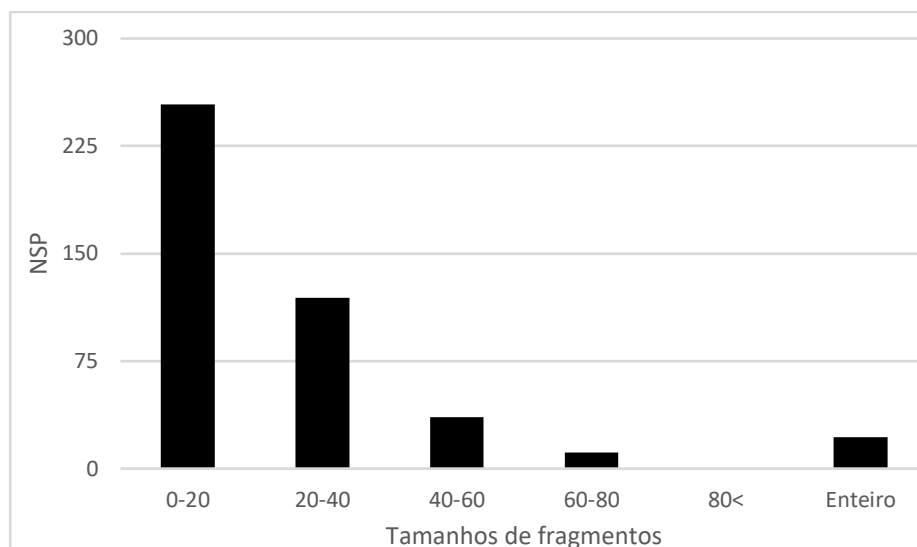


Figura 56. Proporções de fragmentos em diferentes classes de tamanho.

Uma análise mais detalhada desses fragmentos mostra que os menores foram, em sua maior parte, fragmentos de tecido esponjosos, seguidas por fragmentos de ossos compridos do esqueleto apendicular que não foram identificados a nível elemento (Figura 57).

À medida que o tamanho de fragmentos aumenta, observa-se que os espécimes indeterminados de ossos esponjosos e compactos diminuem, e aumentam, ainda, os elementos identificados axiais (cor laranja) e os ossos compridos axiais e apendiculares.

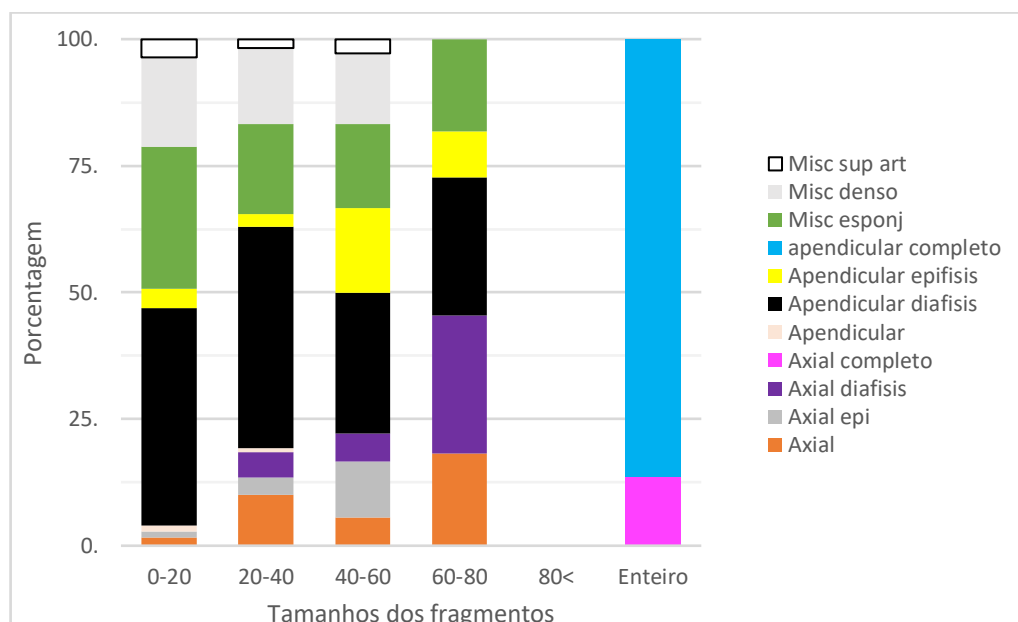


Figura 57. Tipos de fragmentos segundo a classe de tamanho.

Em geral, pode-se dizer que o conjunto apresenta poucos ossos inteiros no caso dos mamíferos marinhos, mas essa proporção aumenta se tratando das aves. A intensidade da

fragmentação dos elementos identificados a nível espécie foi baixa. Como a proporção de fragmentos muito pequenos foi alta, o nível de identificabilidade foi baixo, havendo vários fragmentos identificados apenas como partes esponjosas, densas ou articulares do osso.

- Meteorização: o grau de meteorização geral do conjunto ósseo não foi alto. Como mostra a Figura 58, a maior parte dele apresentou o processo ainda em estágios iniciais, possivelmente em razão da conservação dos ossos, que ocorreu devido ao clima frio (POKINES, *et al.*, 2016; MILLER, 2009, 2011, 2012). Diferentemente do sítio anterior, a pouca presença de ossos mais deteriorados poderia estar relacionada ao fato de este sítio estar muito mais protegido dos fatores climáticos.

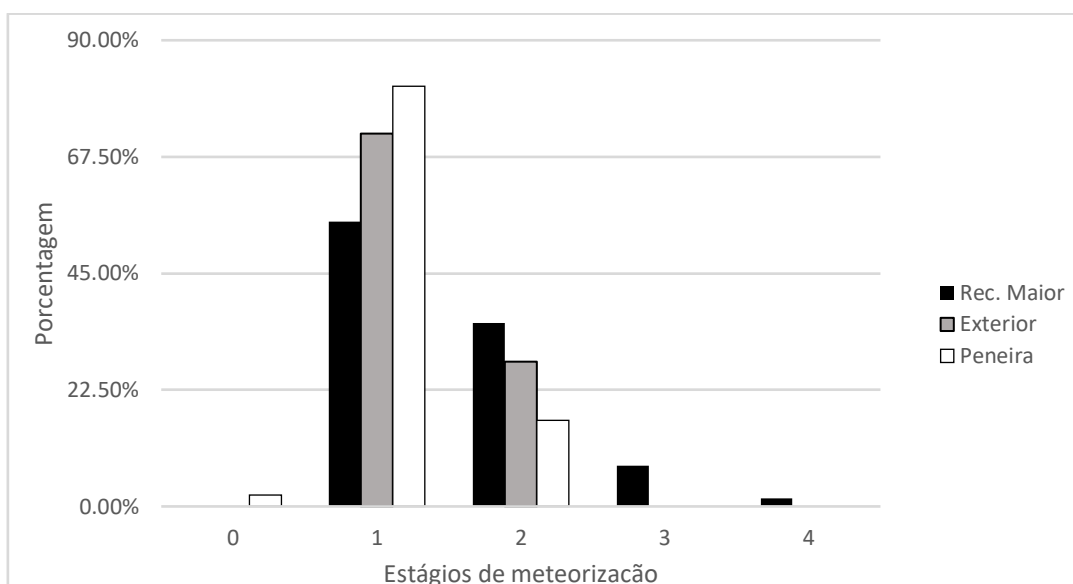


Figura 58. Proporção de fragmentos em diferentes estágios de meteorização.

Devido à pouca incidência da meteorização, a fragmentação dos ossos seria explicada devido aos ciclos de congelamento e descongelamento, que também geram fraturas (KARR e OUTRAM, 2012; POKINS *et al.*, 2016; TODISCO e MONCHOT, 2008).

- Termoalteração: o conjunto de Punta Elefante 2 foi o que, dentre os três sítios, apresentou mais espécimes com termoalteração, sendo estádios estágios de 3 a 6 os mais abundantes (Figura 59). Essa situação observa-se também no índice de combustão, que resultou em 0,42 e indicando que os ossos foram mais intensamente termoalterados.

Como alguns autores propõem (MERLO, 2006), a sujeição do material faunístico a altas temperaturas produz uma fragilidade dos ossos e, portanto, uma maior possibilidade de fragmentação.

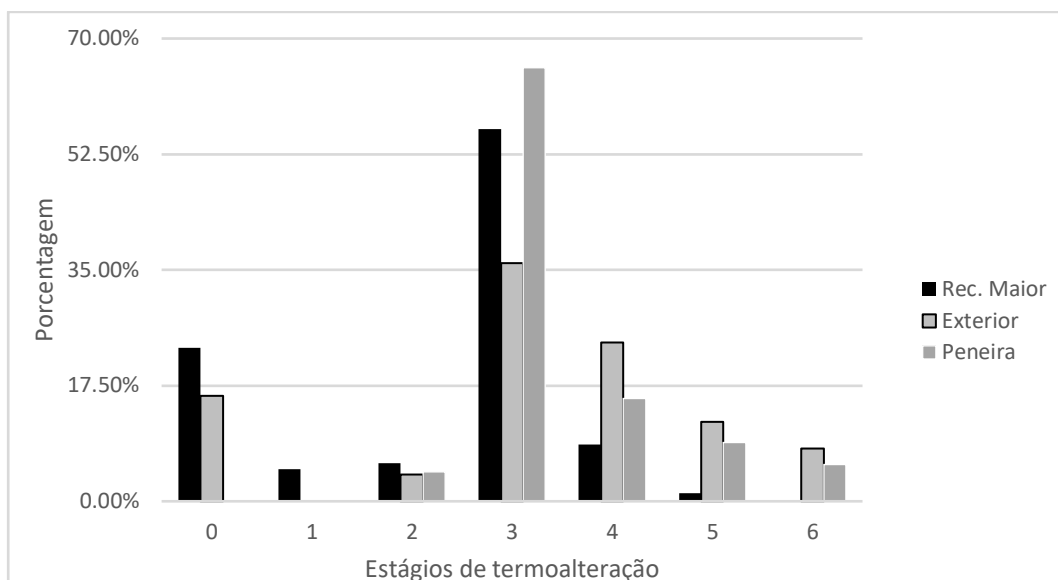


Figura 59. Proporção de fragmentos em diferentes estágios de termoalteração.

A partir do estudo tafonômico, notou-se que a extensão da fragmentação não foi muito grande. No entanto, a intensidade mostrou-se mais elevada, com uma alta presença de fragmentos de tamanhos pequenos.

As causas dessa fragmentação poderiam estar relacionadas com o nível de termoalteração do conjunto, que é maior ao dos outros sítios analisados nesta pesquisa. Isso não descarta a possibilidade de os ossos também terem sofrido ciclos de congelamento e descongelamento que os poderiam debilitar e causado fraturas secas.

Formas de aproveitamento

- Marcas de processamento: o sítio apresentou, do total dos ossos, 2, 26% (n=10) com marcas vinculadas a atividades de processamento (Tabela 54).

Recinto	Família/espécie	Elemento	Tipo de marca	Orientação
Rec. maior	Mam. indet.	Ossos compridos indet.	Múltiplas marcas superficiais provavelmente de faca	Trans. e long. sup.

		Diáfises de osso comprido n/i	Corte com serra o facão com desprendimento de parte do osso	Trans. profunda
	<i>Pinnipedo</i> indet. grande	Diáfises de costela	Corte de facão com desprendimento de parte do osso	Obliqua prof.
		Diáfises de osso comprido n/i	Corte com serra ou facão com desprendimento de parte do osso	Trans. prof.
		Sesamoide	Corte de facão	Sup.
		Sesamoide	Corte de facão com desprendimento de parte do osso	profunda
		<i>Sus scrofa</i>	Parte proximal de ulna	Marca de corte com faca ou facão
	Ave mediana	Ulna	Marcas de raspagem	Obliqua sup.
Exterior	<i>Pinnipedo</i> indet.	Diáfises de osso comprido n/i	Marca de corte com faca ou facão	Transf. prof.
Peneira geral	<i>Pinnipedo</i> indet. grande	Diáfises de osso comprido n/i	Corte de faca ou facão com desprendimento de parte do osso	Trans. profunda

Tabela 54. Espécies e elementos com marcas de corte.

Da mesma forma como se deu nos outros sítios, não foi observado um padrão de aproveitamento do conjunto. As marcas foram observadas majoritariamente em mamíferos marinhos, porém, aves e mamíferos terrestres também apresentaram marcas. No caso dos mamíferos marinhos, a maioria das marcas parecem ter sido feitas com facão, em partes do esqueleto apendicular vinculados às extremidades, o que poderia indicar a desarticulação dessas partes para seu aproveitamento. No caso da marca na costela (Figura 60), também poderia indicar sua desarticulação, possivelmente para a extração de carne (CARTAJENA e LABARCA, 2007). A marca observada na ave está relacionada com o descarte do osso, provavelmente devido à extração da carne antes da cocção.

Por último, nos mamíferos terrestres foi observada uma marca na ulna (extremidade dianteira) de um porco. Ela parece ter sido feita com um facão, provavelmente para o corte da parte e separação.



Figura 60. Costela de mamífero marinho com marca de corte.

- Alteração térmica: foi notado que a presença de ossos termoalterados foi bem distribuída, tendo vários espécimes com diferentes graus de alteração. No entanto, é significativa a maior proporção de ossos em um estágio de queimadura intermediário, geralmente associado ao uso de ossos como combustível.

- Fraturas intencionais: como mencionado nos outros sítios, a fratura intencional dos ossos de mamíferos marinhos para a extração de medula estaria descartada, devido às características dos ossos desses animais. A fragmentação poderia estar associada à fervura do osso e extração de gordura, ou para o seu uso como combustível. Esta última possibilidade estaria descartada, pois os níveis de alteração térmica dos ossos foram muito baixos.

Para poder me aprofundar na análise da fragmentação dos ossos e a possibilidade de esse processo ter sido causado por fatores humanos, considerei os padrões de fragmentação e o estado de frescor da fratura. A respeito do primeiro, como mostra a Figura 57, quase todos os espécimes de tamanho pequeno foram fragmentos tanto de tecido esponjoso, compacto ou articular indeterminados, ao passo que os fragmentos maiores estiveram representando diáfises de osso comprido tanto do esqueleto apendicular como axial (Figura 57).

Em relação ao estado de frescor das fraturas, a Figura 61 indica ossos principalmente secos, o que está em conformidade com o índice de FFI, de amostra de 5,31 (N=78). Isso poderia indicar a fragmentação do conjunto quando os ossos ainda estavam secos (OUTRAM, 2002, 2001).

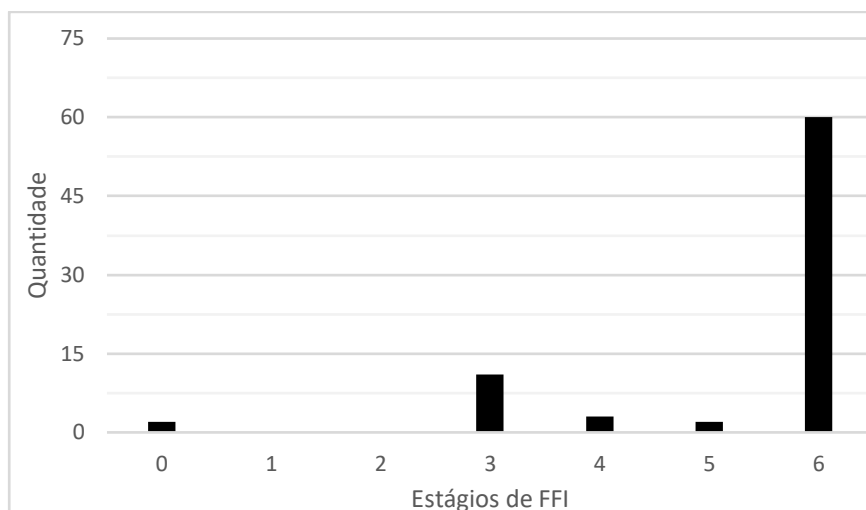


Figura 61. Histograma de frequências de FFI.

As condições mencionadas permitem-me descartar a possibilidade de que os ossos fossem fervidos para o aproveitamento de gordura, e considerar os processos de congelamento como causadores da fragmentação.

A partir das análises das modificações ósseas antrópicas (marcas de corte, termoalteração e fratura), foi possível observar que existiram diferentes formas de aproveitamento de cada recurso.

No caso dos mamíferos marinhos, as marcas de corte foram observadas principalmente no esqueleto apendicular, em ossos compridos e das extremidades. Considerando as características das marcas, estas estariam associadas à desarticulação dessas partes. No caso dos ossos das extremidades, as marcas de corte poderiam estar relacionadas ao aproveitamento das aletas como alimento. O mesmo pode ser considerado no caso da marca observada nas diáfises de uma costela, provavelmente relacionada à desarticulação do esqueleto. É importante esclarecer que a maioria dos ossos com marcas de cortes não apresentaram termoalteração. No entanto, a grande quantidade de ossos em avançados estágios de termoalteração permite-me pensar no uso desses espécimes como combustível. Por último, o fato de não se observar um padrão diferencial na fragmentação dos ossos, e que essa fragmentação aparentemente aconteceu em um estado seco do osso permite-me descartar a fervura para extração de gordura.

Para as aves, a única marca foi identificada em um osso da extremidade que apresenta uma quantidade de carne relevante. Pode-se pensar que as marcas poderiam estar associadas ao descarte. Isso também se sustentaria pelo fato de que o osso não apresentou marcas de alteração térmica, provavelmente porque a carne foi extraída antes do seu cozimento. Outros ossos apresentaram fraturas frescas, o que poderia indicar o

aproveitamento da medula dos ossos. Por outro lado, o baixo nível de alteração térmica de ossos de aves não me permite supor que estes teriam sido utilizados como combustível.

Por último, os mamíferos terrestres estiveram representados por poucos espécimenes, um dos quais apresentou marca de corte. A falta de termoalteração direta permite-me pensar que o osso poderia ter sido usado na preparação de guisados. Algumas fraturas frescas também me permitem pensar no aproveitamento da medula (Tabela 54).

ANEXO XI. Resultados variáveis do encontro evidência arqueológica.

Sealer 3

Sentidos: A experiência alimentar

- Texturas

Sólido ou líquido:

Considerando que essa variável refere-se principalmente aos tipos de alimentos consumidos e à forma de prepara-los, o foco esteve nos resultados obtidos nas análises faunísticas (Anexo IX e X) e as dos vestígios recuperados nos sítios (Anexo VI). Os recursos foram observados apenas no recinto maior, descartando a possibilidade de que o anexo fosse um depósito, como observado em outros sítios — como Punta Varadero (CRUZ, 2014; ZARANKIN *et al.*, 2011, ZARANKIN e SENATORE 2007).

Foi observado que os mamíferos marinhos foram representados por partes do esqueleto axial e por poucos ossos correspondentes ao esqueleto apendicular, possivelmente das extremidades. Já as partes relativas ao elefante marinho, junto com as marcas de corte no crânio, poderiam evidenciar o aproveitamento da língua ou o cérebro, partes que eram consumidas tanto em alimentos líquidos como sólidos. O mesmo pode ser dito sobre as poucas partes de ossos correspondentes às extremidades que apresentaram marcas de corte, que poderiam indicar o aproveitamento das aletas, utilizadas tanto em alimentos fritos ou como em sopas. No entanto, a falta de marcas de termoalteração localizadas e correspondentes ao contato do osso ainda com carne sustentam a hipótese de preparação de pratos líquidos, como caldos ou guiso.

As partes mais representadas das aves foram as das extremidades dianteiras e traseiras, que possuem uma grande quantidade de carne. Seria difícil determinar se o aproveitamento da carne foi feito em alimentos líquidos ou sólidos, pois esses ossos estão recobertos de carne, não tendo, assim, marcas de termoalteração; no entanto, se consideramos o que foi discutido a partir dos documentos, a carne teria sido utilizada em alimentos mais sólidos. O possível aproveitamento da medula também mostraria uma tendência à preparação de alimentos mais sólidos.

Por último, no que diz respeito aos mamíferos terrestres, a pouca quantidade de restos identificados desses animais dificulta discutir que tipos de alimentos poderiam ter sido preparados com eles. No entanto, sendo a carne salgada um produto comum nos navios, do qual os operários não desciam com muitas provisões, e por se tratar de um alimento que geralmente precisava ser fervido para retirar a sal, é possível supor que, a fim de maximizar

sua quantidade, a carne fosse consumida em pratos como sopas ou caldos. Essa possibilidade estaria apoiada pela ausência de marcas de termoalteração direta nos ossos.

Em complementação a esses resultados, observei os restos materiais possivelmente relacionados à preparação de alimentos no sítio. Como a Tabela 55 ilustra, foi identificado apenas uma cinta de barril, possivelmente usada para transportar alimentos tanto líquidos como sólidos. Da mesma forma, a presença dos fogões não garante eles terem sido usados para a preparação de alimentos mais sólidos ou líquidos, pois um deles evidencia o uso de uma cinta de barril como instrumento para apoiar uma pequena panela (ZARANKIN *et al.*, 2011), que poderia ter sido usada para ambos tipos de pratos.

Material	Objeto	Fase alimentar	Uso
Metal	Barril	Armazenamento	Armazenamento de alimentos e ou bebidas
Metal	Barril	Preparação	Grelha para colocar a panela sobre o fogo

Tabela 55. Vestígios associados à alimentação de Sealer 3.

A partir do que foi discutido, pode-se dizer que os recursos locais apontam para o preparo de alimentos tanto sólidos quanto líquidos, com uma tendência a alimentos sólidos no caso das aves. Por outro lado, os recursos trazidos do navio parecem ter sido utilizados para a preparação de alimentos líquidos.

Contato direto ou intermediado:

A maior proporção de recursos locais permite pensar que eles foram obtidos mediante a caça por parte das pessoas que moravam nos sítios, o que significa um maior contato em relação aos recursos trazidos, que já estavam prontos para o cozimento. A presença de barris confirma esse contato mais indireto, pois, assim como as caixas, eram utilizados para o transporte, evitando ainda mais o contato.

No caso da preparação, os indícios materiais são escassos. No entanto, é possível supor que, tanto para o preparo de alimentos líquidos quanto sólidos, houve uma mesma manipulação da carne. Isso poderia ser diferente no consumo, pois devido à natureza da comida, os caldos e sopas teriam sido consumidos com a ajuda de recipientes e talheres, ao passo que os alimentos sólidos, como carne assada, podem ter sido consumidos com as mãos.

- Cheiros

Misturado ou diferenciado:

O sítio Sealer 3 conta com dois recintos, um dos quais era possivelmente um depósito, o que significa que a maioria das atividades cotidianas eram realizadas no recinto maior. Respalda-se essa suposição no fato de que, neste recinto, foram encontrados os fogões (Anexo VI, VII e VIII) e restos relacionados à alimentação, como osso, além das cintas de barril associadas ao fogão.

Considerando as características gerais do recinto destinado à alimentação, observei que ele não possui divisões internas. Como havia ali vestígios de outras atividades (Anexo VII), é possível inferir que a elas se misturavam os cheiros da preparação e consumo de alimentos. Como se observa na Figura 62, há uma tendência de distribuição de vestígios ao redor do fogão, o que poderia significar uma concentração de atividades nesse setor.

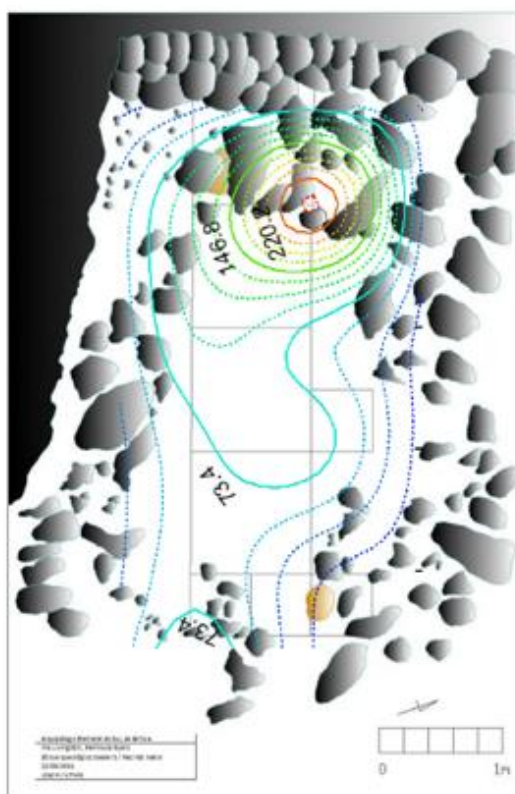


Figura 62. Distribuição total dos vestígios no sítio Sealer 3 (CODEVILLA, 2015).

Embora a maioria das atividades cotidianas fossem levadas realizadas no recinto maior, as produtivas estariam mais associadas ao anexo, onde poderiam ter sido secadas as peles, e a setores mais afastados, onde era realizada o abate dos animais. Nesse sentido, os cheiros relacionados à produção teriam estado, de certa forma, um pouco mais isolados ou diferenciados que o resto, o que distingue os recintos.

- Sabores

Novos ou conhecidos:

Conforme o observado nas análises faunísticas e nos vestígios alimentares, os recursos locais foram os mais presentes na dieta dos operários. Esses alimentos poderiam representar sabores diferentes daqueles com os quais os lobeiros estavam habituados a consumir no navio.

Industrial ou manufaturado:

Continuando com a tendência observada anteriormente, a maioria dos recursos locais implicaram uma forma de obtenção e preparação local e manual. No caso dos recursos trazidos, a presença de barril poderia indicar uma produção um pouco mais mecanizada de alimentos, o que, no entanto, não pode ser afirmado, pois não se sabe o que havia nos barris. No caso da carne, não existem evidências para afirmar que era salgada, embora isso seja o mais provável, pois não existem muitos registros de animais vivos nos navios lobeiros. Nesse caso, a carne salgada teria uma produção mais mecânica que os recursos locais.

Distinção ou hierarquização:

As análises faunísticas não evidenciam diferenças entre os tipos de carne e os pratos com ela preparados. Os vestígios também não mostraram uma distribuição espacial que evidencie diferenças no acesso aos recursos ou no uso do espaço.

Fresco ou em conserva:

Como a maioria dos alimentos consumidos foram locais, pode-se inferir uma tendência a produtos frescos. Pelo contrário, os poucos alimentos trazidos do navio estariam submetidos a algum método de conserva.

- Sonoridade

Misturado ou diferenciado:

Devido às características dos recintos, especialmente sua organização interna (Figura 62), pode-se inferir que os sons relacionados à preparação e obtenção, assim como os cheiros, poderiam estar misturados em um mesmo espaço. No entanto, os sons próprios da obtenção estariam mais afastados.

Sentidos: a alimentação contextualizada

- Contato

Climas conhecidos / desconhecidos:

Pelo observado a partir das características climáticas e da vegetação da península Byers (Anexo V), os níveis de temperatura e precipitações eram, geralmente, baixos e fortes respectivamente. A comparação entre essa informação e os climas de outros momentos da viagem, especialmente dos portos de origem, que são os que permitiram entender o clima de Byers na perspectiva dos lobeiros, será discutida no capítulo 6, apoiada pela evidência documental.

Estações:

As análises das características do sítio, os vestígios e a localização dos sítios (Anexo V e VII) permitiram observar a presença de espécies que só estão presentes nas praias nos meses de verão, como os lobos e elefantes marinhos. A presença de espécimes de idade curta significa que eles teriam sido caçados na época de reprodução, que acontece, aproximadamente, entre os meses de novembro a março. O tipo de recintos edificados e sua localização em pontos específicos das praias, que, durante o inverno, ficam cobertas de neve, indica que a sua ocupação teria acontecido nos meses de verão, ou quando não estivesse nevando.

Estruturas táteis:

A partir das análises dos vestígios arqueológicos (alimentares ou não), características dos sítios e recintos e a sua distribuição no espaço (Anexos VII e VIII), é possível afirmar que existiram uma série de diferenças nas formas de contato ou possibilidades táteis que cada setor do sítio oferecia (Tabela 55).

Como se pode observar na Tabela 55, foram observados principalmente cinco possibilidades de experiências táteis diferentes. A primeira é a do recinto menor, onde supostamente se guardavam as peles. Como o recinto tinha uma estrutura que possivelmente contava com um teto, penso que o local funcionou como abrigo, o que privava os seus ocupantes do contato direto com as condições climáticas externas, principalmente o frio e o vento. No entanto, a ausência de um fogão permite-me pensar que esse recinto não estaria completamente preparado para oferecer um conforto e um abrigo total do frio. Ao mesmo tempo, o recinto abrigou uma série de atividades que se relacionam com um tato determinado: o das peles e sua guarda. Já o recinto maior apresenta uma estrutura totalmente preparada para oferecer abrigo e conforto. A presença de mobiliário e fogões permite-me pensar em um local onde as pessoas, além de estarem protegidas do clima, contavam com uma temperatura mais confortável do que os outros espaços. Ao mesmo tempo, o fato de ter evidências de várias atividades (cozinha, fumo etc.), permite-me supor maiores possibilidades de

experiências táteis, diferentemente do recinto menor, onde só haveria uma ou, quando muito, algumas poucas.

Além desses dois casos, é preciso considerar, ainda, o exterior do recinto, a praia e as proximidades do acampamento — que não necessariamente são a praia. Todos esses espaços compartilham uma série de possibilidades táteis que o diferenciam do interior dos abrigos. Em primeiro lugar, todos são expostos, o que garantiu, portanto, um contato direto das pessoas com as condições climáticas, provocando, possivelmente, uma menor sensação de conforto, pois, como amostra o Anexo V, os ventos e precipitações são abundantes na época do ano em que os acampamentos foram ocupados. Esses espaços também são locais que oferecem uma série de atividades que implicam experiências táteis diferentes daquelas exercidas no interior, como as matanças e a maior parte do processamento dos animais. Isso implica uma série de contatos diversos e, de certa forma, diferentes daquelas proporcionadas pelos recintos menor e maior. Como se evidencia nos vários relatos de marinheiros, a experiência e as formas de matar os mamíferos marinhos representava uma atividade extremamente desagradável, além de ter sido uma novidade para muitos deles.

- Visibilidade:

Estruturas visuais:

Da mesma forma que acontece com as estruturas táteis, houve muitas possibilidades visuais que envolveram os espaços e as atividades neles realizadas. Retomando a Tabela 55 e as análises feitas a partir das características dos sítios e recintos, como a distribuição no espaço e dos vestígios, foi possível observar algumas questões.

O recinto menor trataria-se de um espaço obscuro, com pouca luz e fechado. Pelo contrário, o recinto maior poderia ter sido um local mais iluminado devido à presença do fogão. Ao mesmo tempo, esses recintos, por serem fechados, teriam tipo uma isolação visual do resto do lugar.

Já os espaços do exterior do recinto, como as praias e proximidades, eram espaços luminosos e extensos em relação aos recintos. Porém, esses visuais foram cambiantes e não estáticos, pois as possibilidades visuais também dependiam do clima.

- Sonoridade:

Silêncios ou barulhos:

Considerando as análises das características gerais das praias (Anexo V) e tomando também minha própria experiência nesses locais, os sons podem ser pensados como sendo de diferentes origens: animais, clima, mar e atividades diárias. No caso dos três primeiros, eles se apresentam como uma constante, independentemente de estar nos recintos, praias

ou proximidades. Pelo contrário, o som das atividades poderia estabelecer uma diferença entre os locais, especialmente entre os recintos, as partes exteriores relacionadas com as tarefas produtivas, como as praias e as outras.

Estruturas auditivas:

É curioso como os sons da Antártida se aproximam do aspecto visual, sendo, assim como aqueles, extremamente cambiantes. Dias de ventos fortes diminuem as possibilidades de comunicação, além de tornarem menos audíveis os sons de outras atividades. Os espaços mais abertos são os mais suscetíveis de influências e perturbações, ao contrário dos recintos, onde os sons seriam mais estáveis e independentes do clima.

- Cheiro:

Estruturas olfativas:

Como observei anteriormente, os cheiros dos recintos estiveram relacionados às atividades cotidianas e produtivas, nos espaços maior e menor, respectivamente. Esses espaços, pelo fato de serem fechados, teriam apresentado talvez uma maior concentração de estímulos olfativos. Pelo contrário, o exterior dos recintos apresentava outra estrutura olfativa, pelo fato dele ser aberto, mas também por ser um espaço de estruturas cambiantes — refiro-me, aqui, a mudanças climáticas e visuais. Dependendo da orientação dos ventos, os cheiros mudam; muitas vezes, cheiros de animais que estão longe podem ser trazidos pelos ventos; além disso, havia o cheiro do mar, também presente no exterior. No caso dos acampamentos lobeiros, as zonas de matança devem ter sido também uma fonte de cheiros específicos.

Locais: A experiência alimentar

- Centralização:

Funcionalidade dos espaços:

O sítio Sealer 3 apresentou dois recintos. Como se observa no Anexo VII, ambos estiveram associados a atividades distintas, sendo que as fases alimentares de preparação e consumo estiveram concentradas no recinto maior. No entanto, a obtenção muito provavelmente teria acontecido no exterior.

- Localização:

Locais abertos ou fechados:

Os recintos estão localizados (Anexos V e VII) num afloramento rochoso não muito alto, nem muito extenso; o sítio está perto da praia em um espaço aberto. No entanto, o recinto

maior, onde teria sido levada a cabo as fases de preparação e consumo, foi um lugar fechado e com pouca luz, diferente dos outros espaços.

- Socialização:

Espaços sociais ou individuais:

O recinto maior foi o que apresenta evidências de ter sido o local onde as pessoas moraram e, portanto, onde as atividades eram levadas a cabo de maneira mais coletiva, ou, pelo menos, em um espaço comum. Isso é evidenciado pelo condicionamento do espaço interno, especialmente pela presença de dois fogões (Anexo VI e VIII).

Locais: a alimentação contextualizada

- Socialização

Grau de isolamento:

A partir das análises da distribuição de sítios (Anexo V), observa-se que Sealer 3 esteve próximo a outros sítios. A partir de uma rápida análise destes, observa-se que apresentaram características similares a Sealer 3, motivo pelo qual se poderia considerar que também foram locais de moradia dos grupos. No entanto, não seria possível afirmar, a partir da evidência disponível, que todos foram ocupados de forma simultânea.

Seres envolvidos:

O sítio se encontra localizado em um espaço onde, na atualidade, existem colônias de elefantes marinhos, contando ainda com a presença de lobos, pinguins e aves, como petréis. Muito provavelmente, e considerando os restos ósseos identificados, essas espécies também estivessem perto do sítio durante o período de sua ocupação; no entanto, não é possível afirmar que as colônias atuais existiram também naquele período.

Ações: a experiência alimentar

- Medidas:

Individual ou coletivo:

A partir das análises dos espaços, observa-se que as fases de obtenção teriam sido realizadas no exterior, ao passo que as de preparação e consumo, no recinto, marcando uma diferença entre os espaços. Assim, é provável que a participação das pessoas nessas fases também tivesse se dado de um modo igualmente diferente. A fase de obtenção, por exemplo, poderia relacionar-se às atividades produtivas (extração de pele, ou *blubber*) ou não, como é o caso da recollecção de ovos de aves. Geralmente, pelo observado nos documentos, essas atividades eram realizadas coletivamente. Já a preparação e o consumo, como foi

mencionado anteriormente, teriam sido realizadas no recinto maior, um lugar destinado ao convívio, o que significa, evidentemente, que essas fases teriam sido realizadas de modo coletivo.

- Estandarização:

Rotina ou evento:

A respeito da obtenção dos alimentos locais, não se poderia observar, a partir das evidências materiais analisadas, algum tipo de padrão, pois os locais onde isso acontecia não foram localizados, ou possivelmente não deixaram evidências materiais identificáveis. No caso da preparação, a partir da análise arqueofaunística, não se observou algum padrão nas partes aproveitadas ou nas formas de preparo. No entanto, o fato de os fogões representarem evidências de terem sido usados para preparar os pratos permite-me pensar, pelo menos, em uma rotina no espaço e na forma de aquecimento usada nesse sítio.

- Intermediação:

Contato direto ou intermediado:

Na fase de obtenção, os recursos trazidos do navio e os obtidos no local parecem ter se diferenciado, pois os primeiros já vinham preparados e empacotados, implicando um contato muito menor, já que os animais precisavam ser mortos e processados. No caso da preparação, essa diferenciação poderia ter sido semelhante à fase de obtenção, pois a preparação dos recursos locais teria implicado mais processamento, em comparação com a carne trazida do navio, que já vinha salgada.

Ações: a alimentação contextualizada

- Tempo

Temporalidade dos momentos:

A partir da evidencia arqueológica disponível, especialmente os tipos de vestígios relacionados a atividades como reparação de calçado, fumo ou, bebidas (Anexo VI), às características construtivas e de acondicionamento dos recintos (Anexo VII) mostram um certo investimento de tempo e esforço, o que me leva a pensar que o tempo de ocupação do sítio teria sido considerável, talvez de semanas ou meses.

- Estandarização

Rotinas ou eventos:

A construção e acondicionamento dos recintos parece corresponder a uma certa técnica e conhecimento que se observam também em outros sítios, o que permite-me supor que existisse algum tipo de padrão no *modus faciendi*. O mesmo pode ser dito sobre o interior do recinto, que estava conformado por um espaço único onde várias atividades eram levadas a cabo, possivelmente correspondendo a uma forma de organização observada em outros sítios lobeiros.

- Especialização

Atividades lobeiras ou outras:

As atividades lobeiras não parecem ter tido uma predominância dentro do recinto maior, diferentemente do recinto menor, onde poderiam ter sido mais significativas (Anexo VII). Os recintos foram os locais de concentração de atividades cotidianas, ao passo que o seu exterior teria uma relação maior com as atividades produtivas e de obtenção de alimentos.

Pencas 3

Sentidos: A experiência alimentar

- Texturas

Sólido ou líquido:

A partir das análises faunísticas (Anexo IX) e do estudo dos vestígios recuperados (Anexo VI), foi notado que os recursos locais, mais especificamente os mamíferos marinhos, estiveram representados principalmente pelas suas extremidades posteriores e anteriores. Considerando que a falta de marcas de corte não indica necessariamente a ausência do aproveitamento de carne, a presença dessas partes esqueléticas poderiam evidenciar o aproveitamento das aletas, possivelmente no preparo de assados ou sopas — a falta de termoalteração direta pode sustentar a segunda hipótese. As aves estiveram representadas pelo esqueleto apendicular, principalmente as extremidades dianteiras e traseiras de pinguim. As marcas de corte parecem ser consequência da desarticulação das extremidades, provavelmente para o aproveitamento da carne. Possivelmente esses animais foram consumidos como alimentos mais sólidos.

Por fim, na análise dos vestígios de mamíferos terrestres foi observado um fragmento de ulna, possivelmente de porco. O fato de esse fragmento não apresentar marcas de termoalteração direta poderia indicar seu uso em alimentos líquidos. Isso também estaria apoiado no fato de que esse osso pertence às extremidades, que geralmente possuem músculos que trabalham para manter o peso do animal, sendo, portanto, muito duros, além do seu processo de cocção dever ser líquido ou a partir da fervura (RHEA, 2009).

Em complementação a esses dados, observei os vestígios relacionados à alimentação, que foram mais abundantes que no caso do sítio anterior. Como a Tabela 56 evidencia, houve presença de garrafas, que, como Soares *et al.*, (2016) propõem, estariam relacionadas mais com o consumo de alimentos do que apenas com o ato de beber.

Material	Objeto	Fase alimentar	Uso
Grés	Garrafa	Consumo	Armazenamento de bebidas
Madeira	Barril	Armazenamento	Armazenamento de alimentos e ou bebidas
Vidro	Garrafa	Consumo	Armazenamento de bebidas
Metal	Barril	Armazenamento	Armazenamento de alimentos e ou bebidas/grill de fogão

Tabela 56. Vestígios associados à alimentação de Pencas 3.

Pode-se propor que a alimentação proveniente dos recursos locais tende a pratos tanto sólidos quanto líquidos, com uma inclinação aos alimentos mais sólidos para o caso das aves. Por outro lado, parece haver uma tendência a alimentos mais líquidos no consumo de recursos trazidos do navio (a cerveja e a ulna).

Contato direto ou intermediado:

A grande presença de recursos locais permite-me supor que esses recursos tenham sido obtidos mediante a caça e esquitejamento no local, o que significa um maior contato em relação aos recursos trazidos. Essa diferença entre o contato dos recursos trazidos do navio e aqueles obtidos no local torna-se mais evidente pela presença de elementos de transporte de alimentos, como garrafas e barris, que evitariam ainda mais o contato entre os alimentos e as pessoas. Também há consequências do processo de transporte na preparação dos alimentos, pois os recursos trazidos, as bebidas alcoólicas, geralmente cerveja, já estavam prontas para o consumo, não havendo necessidade de preparo. Por outro lado, a manipulação da carne teria acontecido nos dois tipos de recursos, embora para os recursos locais possa ter havido um maior processamento. Finalmente, o consumo desses recursos mais líquidos teria se dado com a ajuda de recipientes e talheres, ao passo que os alimentos sólidos, como carne assada, poderiam ter sido consumidos com as mãos.

- Cheiros

Misturado ou diferenciado:

Pencas 3 constituiu-se em um recinto único, o que implica que todas as atividades cotidianas foram realizadas nele. Assim como no sítio anterior, o fogão no interior de Pencas 3 sustenta essa ideia, aliado aos vestígios relacionados à alimentação e outras atividades (Anexo VIII).

Considerando as características gerais do recinto, houve uma pequena divisão no seu interior, feita com o auxílio de pedras, indicando possivelmente uma pequena diferenciação no uso desse espaço. Para corroborar essa hipótese, foi observada a distribuição espacial dos vestígios (Anexo VIII), e constatou-se que ela ocorreu apenas em um único espaço do recinto, aquele onde se encontra o fogão. Como se observa na Figura 63, há uma tendência na distribuição dos vestígios ao redor do fogão, o que poderia significar uma concentração de atividades nesse setor. Assim, suponho que, devido a essas características, os cheiros provenientes da preparação e consumo de alimentos estariam integrados com os de outras atividades.

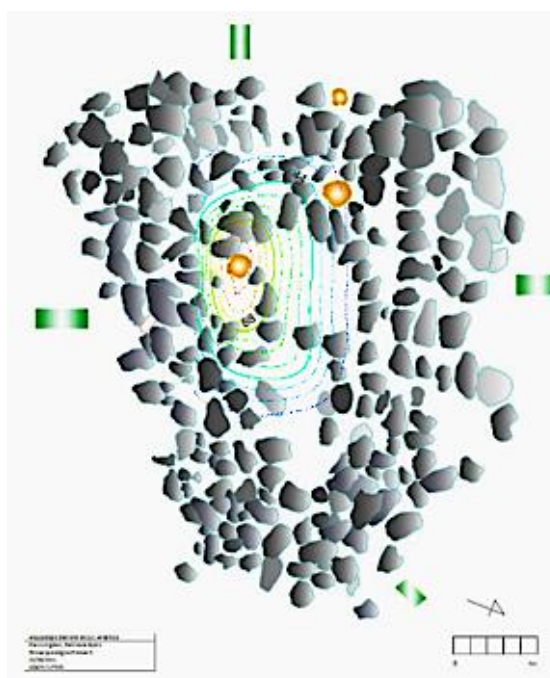


Figura 63. Distribuição total dos vestígios no sítio Pencas 3 (CODEVILLA, 2015).

É relevante salientar que, no exterior do recinto, foi identificado um outro fogão, provavelmente utilizado para a produção de óleo de elefante marinho (ZARANKIN *et al.*, 2011). O fato de ele estar na entrada, implica que os cheiros da produção desse produto teriam se misturado aos das outras atividades feitas no sítio.

- Sabores

Novos ou familiares:

Da mesma forma que no sítio anterior, os recursos locais foram os mais presentes na dieta das pessoas, e, portanto, sabores de alimentos diferentes daqueles consumidos no navio teriam considerável presença no sítio.

Industrial ou manufaturado:

Os recursos indicam uma tendência à preparação e obtenção feita no próprio recinto e, portanto, manual. Pelo contrário, a presença de garrafas de vidro e grés e os barris sugerem que houve ali recursos industrializados. Da mesma forma, a carne de mamífero terrestre poderia ter sido salgada, o que também representa um tipo de manufatura mais mecanizada.

Distinção ou hierarquização:

As análises feitas nos ossos e nos vestígios não apresentaram diferenças nos tipos de carne e preparação das comidas. Da mesma forma, a distribuição espacial do recinto não mostrou um uso do espaço que evidenciasse uma hierarquização das pessoas.

Fresco ou conserva:

Em razão da tendência ao consumo de alimentos obtidos no local, houve um acesso maior a alimentos frescos. Pelo contrário, os alimentos trazidos teriam apresentado algum tipo de conserva, especialmente as carnes e aqueles transportados em barris.

- Sonoridade

Misturado ou diferenciado:

A partir das características dos recintos, como sua organização interna (Figura 63), pode-se pensar que os sons, da mesma forma que os cheiros da alimentação e outras atividades, misturavam-se em um mesmo espaço.

Sentidos: a alimentação contextualizada

- Contato

Climas familiares-desconhecidos:

Não foram observadas grandes diferenças entre as características climáticas da região onde situam-se este sítio e o anterior. Assim como foi feito para Sealer 3, a informação sobre os climas será discutida junto com a evidência documental.

Estações:

As análises das características, os vestígios e a localização dos sítios (Anexo V, VI, VII) permitiram-me observar a presença de espécies que estão nas praias apenas durante os

meses verão, como os lobos e elefantes marinhos. A presença de espécimes de idade curta significa que esses grupos teriam sido caçados na época de reprodução, que acontece aproximadamente entre os meses de novembro e março. Os tipos de recintos e sua localização — em pontos das praias cobertos de neve durante o inverno — (Anexo VII) demonstram que a ocupação teria acontecido nos meses de verão ou quando a praia não estava coberta de neve.

Estruturas táteis:

A partir dos anexos V, VI e VIII, se observa diferentes formas de contato nos acampamentos que evidenciaram pelo menos quatro possibilidades de experiências táteis. A primeira, vinculada ao recinto único, onde todas as atividades cotidianas parecem estar concentradas (fumo, comida, bebida, descanso etc.). Ao mesmo tempo, a presença do fogão permite considerar um lugar mais confortável e protegido do que o exterior.

Diferentemente, o exterior do recinto apresentou um fogão, possivelmente relacionado à produção de óleo de elefante, o que implicaria o contato com texturas diferentes ao interior do recinto. Esse espaço, assim como as praias e as proximidades, contava com condições climáticas diversas (Anexos V). Nas praias, também foram levadas a cabo as tarefas produtivas de matança e processamento de animais.

- Visibilidade

Estruturas visuais:

As possibilidades visuais do sítio foram diferentes dependendo dos espaços anteriormente mencionados. O recinto único apresentou evidências de ser coberto, com uma pequena porta de acesso. A presença do fogão no seu interior teria sido uma fonte de iluminação, porém, provavelmente tratava-se de um espaço obscuro e cheio de fumaça. Pelo contrário, os espaços do exterior teriam sido mais luminosos e com um amplo campo visual. Esse sítio contava com uma particularidade na sua localização, uma península longe de afloramentos rochosos, o que aumentaria a amplitude visual em relação aos outros sítios analisados nesta pesquisa. No entanto, o aspecto visual também teria sido cambiante, dependendo do clima.

- Sonoridade

Silêncios ou barulhos:

Assim como aconteceu no sítio anterior, observou-se que as fontes de sons seriam principalmente os animais, o clima, o mar e as atividades ali realizadas (Anexos V), sendo os três primeiros a constante, independentemente de estarem nos recintos, praias ou

proximidades. Pelo contrário, o som das atividades poderia estabelecer uma diferença entre os locais, especialmente entre os recintos, considerando também o seu espaço exterior — devido às tarefas produtivas —, as praias e outros pontos.

Estruturas auditivas:

Observou-se que a localização do sítio apresentou uma estrutura auditiva similar ao sítio anterior. O fato de esse sítio estar mais exposto poderia implicar que os sons dos ventos teriam sido ali mais presentes do que em outros.

- Cheiro

Estruturas olfativas:

Como o sítio apresentou um recinto único e fechado, pode-se esperar que os cheiros das diversas atividades se concentrassem ali. Em contraposição, o exterior apresenta uma estrutura olfativa diferente, principalmente devido ao fato de se tratar de um espaço aberto e com maior variabilidade, pois, dependendo da orientação dos ventos, os cheiros são alterados. Muitas vezes, cheiros de animais que estão distantes podem ser trazidos pelos ventos; o cheiro do mar também está presente no exterior. No caso de Pencas 3, esse aspecto teria sido ainda mais notório, pois o sítio está localizado em uma península, longe de abrigos rochosos.

Espaços: a experiência alimentar

- Centralização

Funcionalidade dos espaços:

Os Anexos V e VIII mostram que o recinto único teria sido o lugar onde a maioria das atividades cotidianas foram levadas a cabo. As fases de preparação e consumo não teriam sido uma exceção, devido, principalmente, à presença do fogão e dos restos alimentares recuperados.

- Localização

Locais abertos ou fechados:

A partir das características dos recintos e da sua localização (Anexos V e VII), observa-se que Pencas 3 possui uma característica diferencial, pois se encontra no meio de uma península, longe de afloramentos rochosos. Esses espaços abertos estariam vinculados à fase de obtenção dos alimentos. No entanto, o recinto onde teriam sido realizadas as fases de preparação e consumo tratar-se-ia de um local fechado.

- Socialização

Espaços sociais ou individuais:

As evidências analisadas (Anexos VI) evidenciam um único espaço destinado a todas as atividades cotidianas. Devido a seu acondicionamento interno, apresentaria uma tendência a ser um espaço mais coletivo, que facilitava a interação entre as pessoas que nele moravam.

Locais: a alimentação contextualizada

- Socialização

Grau de isolamento:

Como foi observado no sítio anterior a partir das análises da distribuição de sítios (Anexo V), Pencas 3 esteve próximo a outros sítios. A partir de uma análise rápida dos outros sítios, observa-se que apresentaram características similares a Pencas 3, motivo pelo qual se poderia considerar que também foram locais de moradia dos grupos. Entretanto, não seria possível confirmar, a partir da evidência disponível, que todos fossem ocupados de forma simultânea.

Seres envolvidos:

O sítio se encontra localizado em uma parte onde, na atualidade, existem colônias de elefantes marinhos, lobos, pinguins e aves, como petréis. Muito provavelmente, e considerando os restos ósseos identificados, essas espécies também estivessem próximas do sítio durante o seu período de ocupação.

Ações: a experiência alimentar

- Medidas

Individual ou coletivo:

Provavelmente as fases de obtenção tiveram um *modus operandi* mais coletivo, considerando que a matança e processamento de animais requerem mais de uma pessoa. As características do recinto, uso do espaço e dispersão dos vestígios (Anexos VIII) permitem-me propor que também as fases de preparação e consumo teriam sido, como já foi discutido, feitas grupalmente.

- Estandarização

Rotina ou evento:

As fases de preparação e consumo foram as únicas as quais a evidência material disponível possibilitou o exame. A partir das análises arqueofaunísticas, da dispersão de vestígios e do condicionamento interno do recinto, observa-se que não houve padrões nos

cortes ou formas de aproveitamento dos recursos animais. O fogão evidenciaria o local de preparação dos alimentos, podendo ter sido utilizado sempre de uma forma determinada.

- Intermediação

Contato direto ou intermediado:

Também foi observado que os recursos trazidos do navio e obtidos no local se diferenciaram na fase de obtenção e preparação quanto ao grau de contato entre as pessoas e esses recursos. No que diz respeito ao consumo, os recursos locais apresentaram evidências de que possivelmente foram preparados em pratos tanto líquidos quanto sólidos, especialmente as aves. Isso pode ter gerado outra diferenciação entre os dois tipos de recursos.

Ações: a alimentação contextualizada

- Tempo

Temporalidade dos momentos:

A partir da evidência arqueológica disponível, especialmente os tipos de vestígios relacionados a atividades como reparação de calçado, fumo e bebidas (Anexo VI), além das características construtivas e de acondicionamento dos recintos (Anexo VII) — que mostram um certo investimento de tempo e esforço —, pode-se pensar que o tempo de ocupação do sítio teria sido considerável, talvez de semanas ou meses.

- Estandarização

Rotinas ou eventos:

A construção e o acondicionamento dos recintos parecem corresponder a uma certa técnica e conhecimento os quais também se observam em outros sítios, o que me permite pensar que existia algum tipo de padrão no *modus faciendi*. No entanto, a sua localização — um local aberto e longe de abrigos rochosos — se diferencia da maioria. O interior do recinto constituía-se em um único espaço, onde várias atividades eram realizadas, o que também parece corresponder a uma forma de organização observada em outros sítios lobeiros.

- Especialização

Atividades lobeiras ou outras:

As atividades lobeiras não parecem ter tido uma predominância dentro do recinto maior, ao passo que teria sido mais significativa no menor (Anexo VII). As atividades cotidianas concentraram-se no interior dos recintos, entretanto o exterior contava com uma relação mais evidente com as atividades de produção e obtenção de alimentos. Isso se

evidencia com a presença de um fogão externo, possivelmente usado para a produção de óleo de elefante marinho.

Punta Elefante 2

Sentidos: a experiência alimentar

Texturas

Sólido ou líquido:

O sítio apresentou um único recinto onde foram observados os recursos tanto locais (a maioria) quanto aqueles trazidos do navio. Os primeiros estiveram representados por partes do esqueleto axial e apendicular. As evidências permitem-me pensar no aproveitamento da carne, especialmente das aletas; como nos outros casos, a falta de evidências de alteração térmica poderia indicar a sua preparação em sopas ou ensopados.

Os restos alimentares correspondentes às aves evidenciaram o consumo de carne e possivelmente de aproveitamento da medula. No caso do primeiro, houve presença de marcas que permitem-me pensar na extração da carne antes da cocção, o que poderia ter sido usado tanto em alimentos sólidos como líquidos. Por outro lado, o possível aproveitamento da medula também sugere uma tendência à preparação de alimentos mais sólidos.

Por último, os vestígios do consumo de mamíferos terrestres foram escassos, alguns com marcas de corte, possivelmente devido ao esquartejamento em pedaços menores. Considerando que a carne de mamíferos terrestres era pouca e que o osso não apresentou marcas de alteração térmica, mas sim fraturas frescas, é possível pensar no seu máximo aproveitamento a partir da utilização da medula e da preparação de sopas e caldos.

Em complemento aos resultados faunísticos, percebi que os restos materiais recuperados no sítio relacionaram-se, principalmente, com o transporte de alimentos do navio (barril e garrafas) e também com a sua preparação (cinta de barril usada no fogão), como pode ser observado na Tabela 57. Os barris eram usados para o transporte de alimentos tanto líquidos quanto sólidos, já as garrafas o sugerem para alimentos líquidos (Cerveja). As cintas de barril sugerem o uso de fogões, mas não é possível inferir se esse uso seria para a preparação de alimentos sólidos ou líquidos, pois um deles evidencia o uso de uma cinta como instrumento para apoiar uma pequena panela (ZARANKIN *et al.* 2011), que poderia ter sido usada para os dois tipos de pratos.

Material	Objeto	Fase alimentar	Uso
Madeira	Possível bainha	Obtenção/prep./ consumo	Para guardar faca
Madeira	Barril	Armazenamento	Contendor de alimentos e ou bebidas
Metal	Indet.	Preparação	Estrutura em fogão

Material	Objeto	Fase alimentar	Uso
Vidro	Garrafa	Consumo	Armazenamento de bebidas

Tabela 57. Vestígios associados à alimentação de Punta Elefante 2.

A partir do que foi discutido, pode-se dizer que os recursos locais propiciariam o preparo de alimentos tanto líquidos quanto sólidos, com uma tendência mais clara a alimentos sólidos no caso das aves. Pelo contrário, os recursos trazidos do navio parecem ter sido utilizados para a preparação de alimentos líquidos.

Contato direto ou intermediado:

Como aconteceu com os outros sítios, a grande presença de recursos locais permite pensar que eles foram obtidos mediante a caça e processamento no local, o que envolve um maior contato em relação aos recursos trazidos. Essa diferença de contato dos recursos trazidos e dos obtidos no local se vê aumentada pela presença de elementos de transporte de alimentos, como garrafas e barris, que evitariam ainda mais o contato entre os alimentos e as pessoas.

No que diz respeito ao preparo dos recursos trazidos do navio, tomemos como exemplo as bebidas alcoólicas, geralmente cerveja, que já estavam prontas para seu consumo, não precisando de preparo; por outro lado, a carne poderia ter sido trazida do navio ou obtida no local, havendo, portanto, ambos os tipos de manipulação desse alimento. Por último, o consumo de alimentos parece ter sido mediado nos dois casos, pois tanto para os recursos locais quanto para aqueles trazidos do navio observou-se uma tendência a alimentos líquidos, o que, portanto, demandaria utensílios para o seu consumo.

- Cheiros

Misturado ou diferenciado:

Punta Elefante 2 apresentou um recinto único, o que implica que todas as atividades cotidianas poderiam ter sido realizadas num mesmo espaço. O fogão, somado aos vestígios de atividades variadas, sustenta essa hipótese (Anexo VIII).

Segundo as características gerais, observa-se que não houve divisões internas no recinto. Ao mesmo tempo, o tamanho e a presença de vértebras de baleia, possivelmente usadas como assento, permitem-me supor que se tratasse de um espaço comum, sem diferenciações no seu uso (Anexo VII).

Ainda, a presença de vestígios de diversas atividades apoia o uso múltiplo desse espaço. No entanto, devido à falta de informações do sítio, não foi possível detalhar de forma clara se isso teria acontecido de forma concentrada perto do fogão ou no setor das vértebras.

No entanto, é possível sugerir que, devido às características mencionadas, os cheiros provenientes da alimentação estariam integrados com os de outras atividades.

- Sabores

Novos ou familiares:

Os recursos locais foram dominantes no sítio, sugerindo uma tendência de alimentos novos, contrapondo aqueles trazidos do navio.

Industrial ou manufaturado:

Os recursos consumidos apresentaram a tendência de formas de obtenção e preparo manufaturados e mais tradicionais por se tratar de recursos locais. Contrariamente, os recursos trazidos indicariam uma manufatura mais industrializada.

Distinção ou hierarquização:

Não foi observada uma distribuição espacial ou presença de elementos esqueléticos que denotassem um acesso diferencial aos recursos. Ao mesmo tempo, as funções dos recintos estavam bem marcadas, porém não expressavam uma distinção em termos de uso diferencial desses espaços.

Por outro lado, o fato de os únicos fogões identificados nos sítios estarem no recinto maior poderia indicar que o preparo de alimentos, embora houvesse sujeitos encarregados apenas dele, era executado num mesmo espaço que outras atividades, com os seus respectivos encarregados. Dessa forma, não houve uma diferenciação de espaços relacionados à alimentação que implicassem o acesso diferenciado de alguns indivíduos.

Fresco ou conserva:

A tendência foi a alimentos frescos, com formas de obtenção e preparo dos recursos locais. No caso dos alimentos trazidos do navio, a tendência foi a produtos conservados.

Distinção ou hierarquização:

As análises feitas nos ossos e nos vestígios não mostraram diferenças nos tipos de carne e preparação de alimentos. Da mesma forma, a distribuição espacial do recinto não mostrou um uso do espaço que evidencie uma hierarquização das pessoas.

- Sonoridade

Misturado ou diferenciado:

O fato de o sítio estar conformado por apenas um recinto, e devido à sua organização interna, pode-se pensar que os sons, da mesma forma que os cheiros da alimentação e outras atividades, poderiam estar misturados em um mesmo espaço.

Sentidos: a alimentação contextualizada

- Contato

Climas familiares-desconhecidos:

Não foram observadas grandes diferenças entre as características climáticas da região onde estiveram este sítio e o anterior. Da mesma forma que com os sítios anteriores, a informação sobre os climas será discutida junto com a evidência documental.

Estações:

As análises das características do sítio, sua localização e os vestígios encontrados (Anexo VII e VIII) permitiram observar a presença de espécies que só estão nas praias nos meses de verão, como os lobos e elefantes marinhos. A presença de espécimes de idade curta significa que eles teriam sido caçados na época de reprodução, que acontece, aproximadamente, entre os meses de novembro e março. O tipo de recintos edificadas e sua localização em pontos específicos das praias, que, durante o inverno, ficam cobertas de neve, indica que a sua ocupação teria acontecido nos meses de verão, ou quando não estivesse nevando.

Estruturas táteis:

O sítio Punta Elefante apresentou um único recinto, como pode ser observado nos Anexos VII, e as formas de contato nos acampamentos foram diversas. Observou-se que as possibilidades de experiências táteis foram similares aos outros sítios, pois os recintos apresentaram uma estrutura tátil muito diferente ao exterior do recinto.

As evidências encontradas no interior do recinto mostram que as atividades cotidianas teriam sido realizadas no seu interior, oferecendo vários tipos de experiências táteis. A presença do fogão também pode ser considerada como uma forma de propiciar um certo conforto dentro do recinto, diferenciando-o de seu exterior.

Contrariamente, o exterior, pelo fato de estar mais exposto (Anexos V), apresentaria uma influência maior das condições climáticas, especialmente dos ventos, chuvas e temperatura. Nas praias, também foram levadas a cabo as tarefas produtivas de matança e processamento de animais. Todas essas variáveis teriam contribuído com experiências táteis diferenciadas daquelas do interior do recinto.

- Visibilidade

Estruturas visuais:

A provável presença de um teto no recinto, muros de pedra, uma entrada pequena e o fato de estar em um abrigo rochoso alto, permitem-me pensar em um espaço obscuro — principalmente se considerada a presença de um fogão interno. Pelo contrário, os espaços do exterior teriam sido mais luminosos e com um campo visual amplo. Diferentemente do sítio anterior, que estava em uma península, Punta Elefante 2 está perto de uma elevação rochosa, o que faz com que o campo visual não seja tão extenso.

- Sonoridade

Silêncios ou barulhos:

Da mesma forma que nos outros sítios, observou-se que as fontes de sons seriam principalmente dos animais, das variações do clima, do mar e das atividades realizadas (Anexos V), sendo os três primeiros uma constante, independentemente de estar nos recintos, praias ou proximidades; ao passo que o som das atividades poderia estabelecer uma diferença entre os locais, especialmente entre os recintos, considerando também seu exterior — devido às tarefas produtivas —, as praias e outros pontos.

Estruturas auditivas:

O sítio está localizado em um lugar bastante destacado em relação aos outros dois sítios, o que poderia implicar em uma influência dos sons dos ventos e dos animais, ali mais atenuados.

- Cheiros

Estruturas olfativas:

O único recinto provavelmente fechado poderia ter concentrado os cheiros de diversas atividades realizadas no interior. Em contraposição, o exterior era ventilado e mais suscetível a cheiros de animais ou do mar, além de variações dependendo do clima e direção do vento, apresentando, assim, uma estrutura olfativa diferente.

Locais: a experiência alimentar

- Centralização

Funcionalidade dos espaços:

Os Anexos VII e VIII evidenciam que o recinto único teria sido o local onde a maioria das atividades cotidianas foram realizadas. As fases de preparação e consumo não teriam

sido uma exceção, devido, principalmente, à presença do fogão e dos restos alimentares recuperados (Anexo VIII).

- Localização

Locais abertos ou fechados:

Diferentemente de Pencas 3 e de Sealer 3, Punta Elefante 2 é o sítio mais protegido dos três. A partir das características do recinto (Anexos VII), observa-se que se tratava de um sítio fechado, com muros de pedra e teto, além dos muros altos do afloramento, era, portanto, um espaço fechado e com pouca luz. Esses espaços estariam vinculados às fases de preparação e consumo, ao passo que os espaços abertos concentravam as fases de obtenção dos recursos locais.

- Socialização

Espaços sociais ou *individuais*:

Como nos outros sítios, as evidências analisadas (Anexos VI e VIII) sugerem um único espaço onde foram realizadas todas as atividades cotidianas. Devido ao seu acondicionamento interno, apresentaria uma tendência a ser um espaço mais social, que facilitava a interação entre as pessoas que nele moravam.

Locais: A alimentação contextualizada

- Socialização

Grau de isolamento:

O sítio compartilhou as mesmas características que os dois anteriores.

Seres envolvidos:

O sítio se encontra localizado em um local onde, na atualidade, existem colônias de elefantes marinhos, contando ainda com lobos, pinguins e aves, como petréis. Muito provavelmente, considerando os restos ósseos identificados, essas espécies também estiveram próximas do sítio durante o período de sua ocupação.

Ações: A experiência alimentar

- Medidas

Individual ou *coletivo*:

A participação das pessoas nas fases de obtenção parece ter sido significativa, pois a matança dos animais requer uma ação coletiva. Como foi mencionado, a preparação e o

consumo teriam sido realizadas no recinto maior, um lugar destinado ao convívio, o que significa, evidentemente, que essas fases teriam sido realizadas coletivamente.

- Estandarização

Rotinas ou eventos:

Embora não tenham sido observados padrões nos cortes ou formas de aproveitamento dos recursos animais (Anexo IX), a presença de um fogão evidenciaria o local de preparação, que teria sido sempre o mesmo e com a mesma forma de uso.

- Intermediação

Contato direto ou intermediado:

Observou-se a mesma tendência que nos sítios anteriores. Na fase de obtenção, os recursos trazidos do navio teriam tido menos contato com as pessoas do que os obtidos no local, que precisaram ser mortos e processados, como é o caso dos animais. A fase de preparo tenderia a uma semelhança à fase de obtenção, pois a preparação dos recursos locais teria implicado mais processamento, em comparação com a carne trazida do navio, que já vinha salgada. Finalmente, considerando que o consumo nos sítios tendia a alimentos líquidos, pode-se dizer que o contato entre os alimentos e as pessoas seriam mediados por utensílios.

Ações: A alimentação contextualizada

- Tempo

Temporalidade dos momentos:

O recinto apresenta evidências arqueológicas relacionadas a atividades como reparação de calçados, fumo e bebidas (Anexo VI), além de vestígios de edificação e acondicionamento do recinto (Anexo VII). Isso me permite supor que houvesse, no recinto, um certo investimento de tempo e esforço, podendo, ainda, pensar que o tempo de ocupação do sítio teria sido de um considerável, talvez de semanas ou meses.

- Estandarização

Rotinas ou eventos:

A construção e acondicionamento do recinto parece corresponder a uma certa técnica e conhecimento os quais também se observam nos outros sítios, o que me permite pensar que houvesse algum tipo de padrão no *modus faciendi*. O interior do recinto constituía-se em um espaço único onde várias atividades eram realizadas, o que também parece corresponder a um modo de organização observado em outros sítios lobeiros.

- Especialização

Atividades lobeiras ou outras:

Não foram observadas, no recinto, atividades relacionadas com a atividade lobeira, mas sim com as cotidianas (Anexo VI). No entanto, o exterior seria o local vinculado às atividades de produção e obtenção de alimentos.