

Universidade Federal de Minas Gerais
Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas
Programa de Pós Graduação em Antropologia

Incorporando comidas e contextos. A alimentação e o corpo nos grupos foqueiros nas Shetland do Sul (Antártica, século XIX)

MARÍA JIMENA CRUZ

Belo Horizonte
Junho de 2014

MARÍA JIMENA CRUZ

**Incorporando comidas e contextos. A alimentação e o corpo nos grupos
foqueiros nas Shetland do Sul (Antártica, século XIX)**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Minas Gerais como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em antropologia (concentração em Arqueologia).

Orientador: Prof. Dr. Andrés Zarankin

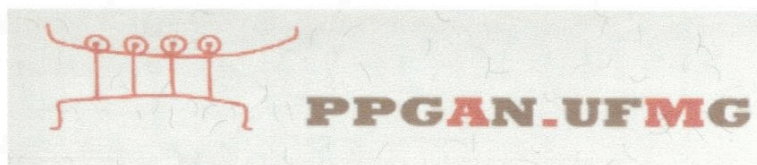
Belo Horizonte

Junho de 2014

306 Cruz, María Jimena
C957i Incorporando comidas e contextos [manuscrito] : a
2014 alimentação e o corpo nos grupos foqueiros nas Shetland do
Sul (Antártica, século XIX) / María Jimena Cruz. - 2014.
223 f. : il.
Orientador: Andrés Zarankin.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.


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



ATA DA DEFESA DE DISSERTAÇÃO DE Mestrado EM ANTROPOLOGIA DE MARIA JIMENA CRUZ (Nº DE MATRÍCULA: 2012693320)

Aos 25 (vinte e cinco) dias do mês de junho de 2014 (dois mil e quatorze), reuniu-se no Auditório Prof. Baesse sala F-4059 - 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 Dissertação intitulada: ***“INCORPORANDO COMIDAS E CONTEXTOS: a alimentação e o corpo nos grupos foqueiros nas Shetland do Sul (Antártica, século XIX)”***, requisito final para a obtenção do Grau de Mestre em Antropologia, Área de Concentração: Arqueologia - Linha de Pesquisa: Arqueologia Histórica. A Comissão Examinadora foi composta pelos professores doutores: **Andrés Zarankin – orientador (PPGAN-FAFICH/UFMG); José Roberto Pellini – (UFSE) e Marcos André Torres de Souza (PPGAN-FAFICH/UFMG)**. Abrindo a sessão, o Presidente da Comissão, Prof. Dr. Andrés Zarankin, após dar a conhecer aos presentes o teor das Normas Regulamentares do Trabalho Final, passou a palavra à mestranda Maria Jimena Cruz, para apresentação de sua Dissertação. Seguiu-se a argüição pelos examinadores, com a respectiva defesa da candidata. Logo após a argüição dos examinadores, a Comissão se reuniu, sem a presença da mestranda e do público, para julgamento e expedição do resultado final. Concluída a reunião, os membros da Comissão Examinadora aprovaram a Dissertação 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, 25 de junho de 2014.


Prof. Dr. Andrés Zarankin
(Orientador)


Prof. Dr. Marcos André Torres de Souza


Prof. Dr. José Roberto Pellini

Observação: Este documento não terá validade sem a assinatura e carimbo do Coordenador

AGRADECIMENTOS

A presente pesquisa foi possível graças à ajuda de pessoas e instituições que acreditaram nela e a quem sempre estarei agradecida.

Em primeiro lugar, gostaria de agradecer a meu orientador, Andrés Zarankin, que sempre me ajudou e com quem aprendi novas formas de pensar, discutir a arqueologia e ir sempre além. Agradeço também à Universidade Federal de Minas Gerais e mais especificamente o Programa de Pós-graduação em Antropologia (PPGAN), assim como também as pessoas que fazem parte de dita instituição, especialmente Aninha e o Carlos Magno, Chefe da pós-graduação no ano que entrei, que ante qualquer problema sempre tentaram me ajudar e sempre mostraram a melhor disposição. Estendo esse agradecimento ao CNPQ e a CAPES, que me facilitaram uma bolsa a partir da qual foi possível poder morar aqui no Brasil.

Esse mestrado também me permitiu conhecer pessoas que me brindaram sua amizade e me fizeram sentir em casa. A Jullie, amiga e colega de estudo, que me ajudou nos momentos difíceis e com quem compartilhei penas e alegrias. A Sofia, que também me ofereceu sua amizade e sua ajuda sempre que foi preciso. A Carol e Felipe, poder conhecê-los e compartilhar o mestrado foi realmente uma experiência muito boa e me sinto afortunada de ter amigos como vocês. À turma do mestrado (especialmente a Mariana e Daniela) e os professores do departamento (Rubinho, André Prous, Andrei Isnardis, Jaqueline, Marcos Souza e Luis Symanski), gostaria agradecer o tempo que passei com vocês, realmente a troca de informações e conhecimentos foi muito interessante. Esse agradecimento também é estendido para Camilla Agostini, professora visitante que me permitiu conhecer mais sobre a arqueologia da escravidão no Brasil e com quem foram possíveis discussões muito enriquecedoras.

À equipe do Laboratório de Estudos Antárticos em Ciências Humanas (LEACH), Gerusa, Anderson, Rosa, Fernanda, Will e André, todas pessoas incríveis. A Gerusa e a Fernanda agradeço também a ajuda com a revisão do português dessa dissertação. A Ana Solari, que também me ajudou e que me brindou sua amizade. Gostaria de estender meu agradecimento a German Bohorquez Mahecha do ICB, que me ajudou com a análise e identificação dos ossos.

Também gostaria muito agradecer à equipe de Arqueologia histórica antártica na Argentina, especialmente Maria Ximena Senatore, quem me introduziu no projeto e me orientou e Melisa Salerno, amiga e colega de estudos com quem aprendi muitas coisas.

Last but not least, a minha família, especialmente meu pais, irmão e meu avô. Eles merecem um agradecimento especial, primeiro por confiar em mim, por me apoiar desde o primeiro momento e por me acompanhar neste caminho que empreendi. Meus amigos

também foram muito importantes, Dana, Juli, Flor, Lu, Fede, Raquel. Estar longe de vocês esses anos foi difícil. Por último, gostaria agradecer especialmente a Renata, por estar sempre.

RESUMO

A presente pesquisa procura discutir as diferentes formas de experimentar diversos contextos a partir do mundo moderno. Para isso, proponho a elaboração de uma proposta de análise que integre as dimensões do corpo e as práticas alimentares e que possibilite discutir aspectos da experiência de um grupo humano determinado. Dita proposta é aplicada a um caso de estudo específico, as viagens foqueiras realizadas no século XIX. Acredito que a indústria foqueira do século XIX se apresenta como um caso de estudo interessante porque fez parte do processo mencionado e por tanto, as relações entre as pessoas, com as coisas e com o mundo exterior estavam inseridas nele. Pensando que ditas viagens estiveram conformadas por dois momentos diferentes mas ao mesmo tempo complementares -a vida nos navios e em terra-, entendo que cada um pode ser abordado a partir de duas perspectivas diferentes, a macro e a micro. Para abranger essas duas perspectivas utilizei duas linhas de evidência diferentes. Para a primeira, os documentos escritos, neste caso, os diários de viagem publicados na época em cidades dos Estados Unidos e a Inglaterra e os jornais que eram próprios da indústria (*Whalemen's shipping lists*). Para a segunda a evidência material recuperada nos sítios Cerro Negro e Punta Varadero, localizados na península Byers da ilha Livingston (Shetland do Sul, Antártica).

Palavras-chave: Corpo; práticas alimentares; fenomenologia; indústria foqueira.

ABSTRACT

This research seeks to discuss the different ways in which diverse contexts are experienced in the modern world. For this, I develop an analytical model that relates body and alimentary practices dimensions to facilitate the discussion of aspects of the experience of a specific human group. This model is going to be applied to a specific case study; the sealer voyages made during the XIX century. I believe that the sealer industry of the XIX century represent an interesting case study because it's part of the mentioned process and the relation between people, things and the world were inserted in it. Thinking that these voyages were conformed by two different but at the same time complementary moments –the life on the ships and on the land-, I understand that each one can be addressed through different perspectives, the macro and micro. To approach them, I used two lines of evidence, the voyage diaries published during that period of time in American and British cities and the journals that were related with the industry (Whalemen's shipping lists). For the second perspective I studied the material evidence excavated on Cerro Negro and Punta Varadero, two sites localized on the Byers peninsula of the Livingston island (South Shetland, Antarctica).

Key words: Body; Alimentary practices; Phenomenology; sealer industry.

ÍNDICE DE FIGURAS E TABELAS

Figuras:

Figura 1.1. Localização das ilhas Shetland do Sul	36
Figura 1.2. Contexto dos navios e da vida em terra	38
Figura 1.3. Localização da Península Byers	39
Figura 2.1. Relação entre práticas- corporeidade	50
Figura 2.2. Pontos de contato entre alimentação e o corpo	52
Figura 3.1. Publicidades de diferentes produtos para navios	69
Figura 3.2. Localização das zonas com sítios foqueiros	71
Figura 3.3. Planta do sítio Cerro Negro (ZARANKIN e SENATORE, 2007)	74
Figura 3.4. Planta do sítio Punta Varadero (ZARANKIN et al., 2011)	79
Figura 4.1. Tendências nos tipos de pratos possivelmente preparados	102
Figura 4.2. Porcentagem de produtos frescos e em conserva	105
Figura 5.1. Proporção de recursos alóctonos e locais em Cerro Negro (Cruz 2011)	117
Figura 5.2. MAU de <i>Arctocephalus gazella</i> (Cruz 2011)	118
Figura 5.3. MAU <i>Mirounga leonina</i> (Cruz 2011)	118
Figura 5.4. MAU de <i>Ovis spp.</i> (Cruz 2011)	119
Figura 5.5. Estádios de termo-alteração (Cruz 2011)	122
Figura 5.6. Proporção de recursos transportados e locais em Punta Varadero	132
Figura 5.7. MAU <i>Arctocephalus gazella</i>	133
Figura 5.8. MAU de <i>Sus scrofa</i>	133
Figura 5.9. Estágios de meteorização	135
Figura 5.10. Estágios de termo-alteração	136
Figura 5.11. Osso com marca de corte	139

Tabelas:

Tabela 2.1. Variáveis utilizadas para estudar os sentidos	59
Tabela 2.2. Variáveis utilizadas para estudar os espaços	60
Tabela 2.3. Variáveis utilizadas para estudar as ações	61
Tabela 3.1. Lista dos diários de viagem usados para a análises (Cruz 2011)	68
Tabela 3.2. Sítios na área costeira da península Byers	72
Tabela 3.3. Características gerais dos recintos do sitio Cerro Negro (Cruz 2011)	76
Tabela 3.4. Evidência material recuperada no sítio Cerro Negro (Cruz 2011)	77
Tabela 3.5. Características gerais dos recintos do sítio Punta Varadero	80

Tabela 3.6. Evidência material recuperada no sítio Punta Varadero	81
Tabela 3.7. Comparação dos recintos de Cerro Negro e Punta Varadero	82
Tabela 4.1. Alimentos no contexto dos navios	91
Tabela 4.2. Alimentos no contexto da terra	91
Tabela 4.3. Tendências a respeito dos sentidos nos diários de viagem	95
Tabela 4.4. Tendências a respeito dos espaços nos diários de viagem	96
Tabela 4.5. Tendências a respeito das ações nos diários de viagem	99
Tabela 4.6. Diferentes tipos de publicidades segundo o público alvo	100
Tabela 4.7. Quantidade de publicidades por mês	100
Tabela 4.8. Recursos e tipos de alimentos preparados a partir deles	101
Tabela 4.9. Diferencias nas qualidades dos produtos ofertados	103
Tabela 4.10. Tipos de produtos frescos ou em conserva	104
Tabela 4.11. Tendências nas viagens foqueiras	110
Tabela 5.1. NISP e NR geral de Cerro Negro (Cruz 2011)	116
Tabela 5.2. Espécies e elementos com marcas de corte (Cruz 2011)	120
Tabela 5.3. Atividades levadas a cabo sobre os recursos (Cruz 2011)	123
Tabela 5.4. Os sentidos em Cerro Negro	128
Tabela 5.5. Os espaços em Cerro Negro	129
Tabela 5.6. As ações em Cerro Negro	130
Tabela 5.7. NISP e NR geral de Punta Varadero	131
Tabela 5.8. Extensão e Integridade de fragmentação	134
Tabela 5.9. Estádios de meteorização	135
Tabela 5.10. Estádio de termo-alteração	136
Tabela 5.11. Espécies e elementos com marcas de corte	137
Tabela 5.12. Porcentagem de marcas de cortes no recinto maior	138
Tabela 5.13. Porcentagem de marcas de cortes no recinto menor	138
Tabela 5.14. Porcentagem de marcas de cortes nas sondagens	138
Tabela 5.15. Atividades levadas a cabo sobre os recursos	140
Tabela 5.16. Os sentidos em Punta Varadero	143
Tabela 5.17. O espaço em Punta Varadero	144
Tabela 5.18. As ações em Punta Varadero	145
Tabla 6.1. Características gerais das práticas alimentares	150

SUMÁRIO (ou cardápio)

APPETIZER

INTRODUÇÃO	15
------------------	----

ENTREE

1. JUNTANDO OS INGREDIENTES. ANTECEDENTES E CONTEXTUALIZAÇÃO

HISTÓRICA	20
1.1. Introdução	20
1.2. <i>Starting point</i> . Situando a pesquisa	20
1.2.1. A alimentação nas ciências sociais	21
1.2.1.1. <i>A arqueologia e alimentação</i>	27
1.2.1.2. <i>A alimentação na zooarqueologia histórica</i>	29
1.2.2. O corpo nas ciências sociais	32
1.3. A indústria foqueira: contextualização, relevância do estudo de caso e antecedentes	34
1.3.1. O mercado de peles e aceite de pinnípedos: abastecendo novas demandas ...	34
1.3.2. As viagens ao redor do mundo. Chegando ao território antártico	35
1.3.3. Porque a indústria foqueira e porque Antártica?	37
1.3.4. Estudando aos foqueiros. Antecedentes de pesquisa	40
1.3.4.1. <i>Os foqueiros na Antártica</i>	40
1.3.4.2. <i>O projeto de Arqueologia Histórica Antártica</i>	41
1.4. Alimentando ideias	43

PRATO PRINCIPAL

2. MISTURANDO CONCEITOS. ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE ANÁLISE	44
2.1. Introdução	44
2.2. O corpo a través da alimentação, ou a alimentação a través do corpo?	44
2.2.1. Alimentação como prática social	45
2.2.2. O corpo como mediador da experiência humana	47
2.2.3. Estabelecendo pontos de contato entre as duas teorias	49
2.3. Gerando uma via de entrada	51
2.3.1. Os sentidos	52
2.3.2. O espaço	54
2.2.3. Ações, gestos e movimentos	56

2.4. Uma proposta de análise	57
2.5. A sobremesa (a modo de resumo)	61

SIDE DISHES

3. COLOCANDO NO FORNO. APLICAÇÃO DO MODELO AO ESTUDO

DE CASO	62
3.1. Introdução	62
3.2. Tendências e particularidades das viagens foqueiras: a perspectiva macro e micro	62
3.2.1. Dois olhares complementares: a evidencia documental e a escrita	63
3.3. A evidencia documental	65
3.3.1. A cotidianidade em primeira pessoa: os diários de viagem	67
3.3.2. A alimentação publicitada: Os <i>Whalemen Shipping Lists</i>	69
3.3.3. Pensando uma(s) metodologia(s) para a análise das fontes	70
3.4. A evidência arqueológica	70
3.4.1. O sítio Cerro Negro	73
3.4.1.1. <i>Características gerais dos recintos</i>	74
3.4.2. O sítio Punta Varadero	78
3.4.2.2. <i>Características gerais dos recintos</i>	79
3.4.3. Duas formas de habitar a Antártica?	81
3.4.4. A alimentação desde o concreto, metodologia para análise faunística	83
3.4.4.1. <i>Os recursos presentes nos sítios: identificação taxonômica</i>	84
3.4.4.2. <i>O aporte dos recursos á dieta e as formas de aproveitamento</i>	85
3.4.4.3. <i>As modificações antrópicas</i>	86
3.4.4.4. <i>História tafonômica</i>	87
3.5. As práticas alimentares e o corpo desde o concreto	89

4. APRESENTANDO OS PRATOS. ANALISES E RESULTADOS DA EVIDÊNCIA

DOCUMENTAL	90
4.1. Introdução	90
4.2. A perspectiva macro. Resultado das análises dos documentos	90
4.2.1. Resultado da análise dos diários de viagem	90
4.2.1.1. <i>Os sentidos</i>	92
4.2.1.2. <i>Os espaços</i>	95
4.2.1.3. <i>As ações</i>	97
4.2.2. Resultado da análise dos <i>Whalemen Shipping Lists</i>	99
4.2.2.1. <i>Os sentidos</i>	100

4.2.2.3. As ações	105
4.3. Integrando as duas fontes. Tendências nas viagens foqueiras	106
4.3.1. O modelo	110
4.4. Diferentes formas de experimentar	112

5. APRESENTANDO OS PRATOS. ANÁLISES E RESULTADOS DA EVIDÊNCIA

MATERIAL	114
5.1. Introdução	114
5.2. A perspectiva micro. A alimentação nos sítios foqueiros	114
5.2.1. Os recursos alimentares na Antártica	114
5.2.2. Resultado da análise arqueofaunística de Cerro Negro	115
5.2.2.1. Os recursos presentes em Cerro Negro	115
5.2.2.2. Os aportes dos recursos	117
5.2.2.3. Formas de aproveitamento	119
5.2.3. Discussão e resultados das variáveis em Cerro Negro	124
5.2.3.1. Sentidos	124
5.2.3.2. Espaços	128
5.2.3.3. Ações	129
5.2.4. Resultado da análise arqueofaunística de Punta Varadero	131
5.2.4.1. Os recursos presentes em Punta Varadero	131
5.2.4.2. Os aportes dos recursos	132
5.2.4.3. Análise tafonómica	134
5.2.4.4. Formas de aproveitamento	137
5.2.5. Discussão e resultados das variáveis em Punta Varadero	140
5.2.5.1. Sentidos	140
5.2.5.2. Espaços	143
5.2.5.3. Ações	144
5.2.6. As particularidades dos acampamentos	145
5.3. Os acampamentos da Península Byers	147

ENTREMESA

6. INCORPORANDO ALIMENTOS. UM OLHAR GLOBAL DO CASO DOS GRUPOS

FOQUEIROS	149
6.1. Introdução	149
6.2. Entre comidas e experiências nas viagens foqueiras	149

SOBREMESA

FORMAS DE COMER, FORMAS DE EXPERIMENTAR: DISCUSSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS	154
--	------------

Todos os capítulos vem acompanhados por

REFERÊNCIAS	157
--------------------------	------------

ANEXOS

Anexo I	176
Anexo II	178
Anexo III	180
Anexo IV	182
Anexo V	206
Anexo VI	221
Anexo VII	223

INTRODUÇÃO

“Sanity in an Antarctic field camp starts with good food or, failing that, a good attitude towards the food you’ve got”

Jason C. Anthony (2012)

10 de fevereiro de 2014 (Punta Elefante, Península Byers, Shetland do Sul). Já faz vários dias que estamos escavando o sítio Punta Elefante 2. A rotina é simples, acordar às 8h., tomar café da manhã, ir para o sítio às 9h e trabalhar até as 13h – horário para ir ao acampamento para almoçar. Voltar ao sítio às 14:30, até as 18h e esperar as 19h para a janta. Para facilitar e garantir uma convivência mais tranquila foram designados grupos, duas pessoas por dia estão encarregadas de preparar as três comidas do dia (assim como também lavar os pratos).

Na janta, olho para o prato de macarrão que cozinhei – depois de ter passado todo o dia com a Gerusa, minha colega de tarefas, tentando inventar alguma variável que o faça mais apetecível, ou pelo menos, não tão monótono – e lembro do sítio que estamos escavando. Tento imaginar um grupo de homens, provavelmente de diferentes nacionalidades, compartilhando um alimento ao redor de um fogão, talvez algum deles estava encarregado das tarefas culinárias, quiçá também tinham grupos organizados como nós. Penso que talvez eles também faziam piadas sobre o que estavam comendo ou talvez também ficavam incomodados por ter que comer sempre o mesmo tipo de provisões ou coisas que não estavam costumados. Quiçá alguma dessas comidas traziam lembranças de seus países ou de alguma situação ou pessoa. Pode ser que esse momento do dia era quando aproveitavam para descansar, fazer amizade com seus colegas, ou simplesmente tentar se abstrair e lembrar de seus países de origem, ou imaginar estar compartilhando um jantar com algum familiar, longe do frio e da incerteza do território antártico.

Penso neles olhando sua comida da mesma forma que agora eu estou olhando a minha e entendo que esse simples prato não é só um alimento, detrás dele descubro tudo o que ele sugere, diversas formas de fazer, de cozinhar, de perceber, de sentir, saberes determinados e também memórias práticas. Reparo que o que antes parecia tão obvio –um simples prato de comida – deixa de sê-lo. Começo a lembrar os trabalhos que li sobre a alimentação e uma coisa em particular começa a ser cada vez mais clara, ela não implica só no consumo de substâncias comestíveis, ela abrange tipos de relações e interações, tanto entre as pessoas como também entre elas e os contextos com os quais interatuam. A alimentação envolve uma forma de se relacionar com o mundo...

A partir da pequena história narrada anteriormente enfatizo a relação que existe entre a alimentação e a forma de experimentar diferentes contextos. r Meu primeiro contato

com o tema começou com a escrita de minha dissertação para me formar como antropóloga com orientação arqueológica na Universidade de Buenos Aires (Argentina). Nela examinei as práticas alimentares para poder entender e discutir como as pessoas se relacionam umas com outras e como interagiram os homens que faziam parte das viagens foqueiras no século XIX (CRUZ, 2011). Para isso abordei as essas práticas com base na teoria da práxis de Bourdieu. Tal enfoque gerou resultados muito positivos e interessantes, mas que ao mesmo tempo originaram uma série de inquietudes e questões. Uma delas estava relacionada com o fato de que a forma em que eu as tinha pensado era somente de um ponto de vista teórico, quer dizer, como se elas fossem feitas só a partir de uma mente abstrata, incorpórea.

Comecei a refletir que em tais práticas também existe uma dimensão corporal e que ela se vincula com a forma em que percebemos a realidade. Isto me levou a pensar que o potencial dos estudos sobre a alimentação podiam ser acrescentados a partir dessa corporalidade, por ela oferecer um ponto de partida para me aproximar das experiências das pessoas no mundo. A forma de experimentar gera maneiras de perceber e de se relacionar com os lugares distintos, influenciando na forma em que os sujeitos constroem sua identidade e suas relações com eles mesmos e com os outros. Desenvolver um projeto sobre essas formas de experimentar pode permitir atingir diversas questões sociais e simbólicas de diferentes grupos a partir de outra perspectiva.

Essa mudança no foco também esteve relacionada com outra questão vinculada à forma na qual eu enxergo meu papel como pesquisadora. Entendo que a arqueologia é uma forma de democratizar o passado e dar voz aos grupos sem história – como no caso dos grupos foqueiros – (LITTLE, 1994; WOLF, 1982). Tentando aprofundar-me na questão social da arqueologia, o fato de centrar meu interesse nas pessoas que estou indagando, que utilizaram esses objetos que analiso, me possibilitou humanizá-las e desta forma começar a tentar gerar uma proximidade com elas, que embora estejam afastadas por um lapso espaço-temporal, compartilham conosco o fato que sentiam, percebiam e se relacionavam entre eles, com o mundo e com as coisas.

Ao mesmo tempo, essas questões foram pensadas dentro de um momento histórico específico, quer dizer, o processo de surgimento do mundo moderno (ORSER, 1996; JOHNSON 1996; THOMAS, 2004). O mesmo pode ser entendido como um momento de mudança que abarca o começo da expansão europeia e a consolidação do sistema capitalista. Ele levou à instauração de uma nova ordem social que aconteceu num nível mundial e que significou o nascimento, dispersão e mantimento de novas práticas sociais (JOHNSON, 1996), que geraram mudanças na forma em que os indivíduos se relacionam entre eles e com seu mundo material (AMUSSEN, 1988).

Desta forma, a presente pesquisa procura discutir as novas formas de experimentar

e perceber a vida cotidiana que surgiram a partir do mundo moderno. Para isso é preciso ter em consideração a peculiaridade dos diferentes contextos nos quais essas novas práticas se manifestaram (ZARANKIN e SENATORE, 2002) e ao mesmo tempo, pensar no contexto global no qual estavam inseridas. Isto implica um interjogo entre uma escala global e outra particular. Acredito que a indústria foqueira do século XIX se apresenta como um estudo de caso interessante porque fez parte do processo mencionado e portanto, as relações entre as pessoas, com as coisas e com o mundo exterior estavam inseridas nele¹.

Pensando as questões discutidas anteriormente, o objetivo geral dessa pesquisa é **desenvolver um modelo de análise que integre as dimensões de corpo e alimentação e que possibilite discutir aspectos da experiência de um grupo humano determinado na modernidade (os grupos foqueiros antárticos do século XIX).**

Para gerar tal modelo, defino a alimentação a partir da teoria prática de Bourdieu (1998), quer dizer, como uma atividade social mediatizada que todo mundo realiza e que, portanto, faz parte da vida cotidiana de todos os grupos humanos e de um contexto social determinado. A respeito do corpo, considero os enfoques fenomenológicos que pensam na questão do corpo como fundamento da existência humana e como o mediador entre o mundo e a experiência.

Esse modelo foi aplicado às viagens foqueiras desde duas perspectivas: uma macro, onde analisei as viagens em geral, e uma micro, onde observei a especificidade do estudo de caso selecionado. Pensando que essas viagens estiveram conformadas por dois momentos diferentes, mas, ao mesmo tempo, complementares – a vida nos navios e em terra –, entendo que cada um pode ser abordado a partir de linhas de evidência distintas. A perspectiva macro com base naquela documental e a micro com base na perspectiva material. Para a última, foram escolhidos os acampamentos no território antártico, mais especificamente, na península Byers da ilha Livingston (Shetland do Sul). Assim, foram elaborados os seguintes objetivos específicos: por um lado, **observar como foram experimentados os contextos dos navios e dos acampamentos desde uma perspectiva macro.** A partir desse objetivo procurei pesquisar qual foi a tendência a respeito das formas de experimentar os dois contextos e como se diferenciam cada um. Por outro, **analisar a forma de experimentar um contexto específico a partir de uma perspectiva micro (os acampamentos localizados nas ilhas Shetland do Sul, Antártica).** A partir dele, discuto como se insere o contexto antártico no mercado de peles e óleo de pinípedes.

¹ É importante ressaltar que esse projeto está inserido dentro de outro maior, o de Arqueologia Histórica Antártica, coordenado pelo Dr. Andrés Zarankin e chefiado pela Universidade Federal de Minas Gerais. O mesmo indaga as primeiras ocupações foqueiras de finais do século XVIII e começos do XIX no território antártico. Um dos objetivos principais é atingir o processo de incorporação de tal continente à lógica de exploração capitalista.

Para abranger essas duas perspectivas utilizei duas linhas de evidência diferentes. A primeira, dos documentos escritos, neste caso, os diários publicados na época em cidades dos Estados Unidos e a Inglaterra e os jornais que eram próprios da indústria (*Whalemen's shipping lists*). Para o contexto dos acampamentos, examinei a evidência material recuperada nos sítios Cerro Negro e Punta Varadero. A ênfase das análises dos sítios foram sobre as amostras arqueo-faunísticas.

-A cozinha da dissertação

Nesta introdução esclareci como surgiu a presente pesquisa e quais foram os motivos que me incentivaram a realizar a mesma. Também desenvolvi a temática geral e a problemática que vão ser atingidas, ou seja, a experiência das pessoas a partir da integração das práticas alimentares com a dimensão corporal no contexto da indústria foqueira nos séculos XIX e XX.

Desta forma, no capítulo 1 faço uma breve revisão e contextualização dos estudos sobre a alimentação nas ciências sociais e mais especificamente na arqueologia. Explico que com exceção de alguns trabalhos, não se pensa nela como uma via para entender questões relacionadas à forma em que os indivíduos se relacionam com os diferentes contextos sociais dos quais participam. Isto último implica também que a dimensão corporal não é considerada. A partir dessas questões, sugiro que uma forma de abordar essa experiência é através de uma análise que integre essas duas dimensões. Na segunda parte do capítulo contextualizo historicamente o estudo de caso onde essa análise foi aplicada, quer dizer, a indústria foqueira. Primeiro, a localizo dentro do quadro mais amplo do surgimento do sistema capitalista e depois, comento porque ela representa um caso interessante.

No capítulo 2 examino os conceitos teóricos usados e o quadro teórico a partir do qual vou desenvolver minha proposta. A mesma consiste em pontos de interação ou contato entre a alimentação e o corpo. A saber: os sentidos, o espaço e as ações. Os mesmos foram observados no momento performativo da alimentação, quer dizer, na obtenção, preparação e consumo.

Para poder aplicar essa proposta ao estudo de caso selecionado, foram trabalhadas duas perspectivas, uma macro e outra micro, a primeira examinada com base na evidência documental – diários escritos por marinheiros e capitães e as publicidades da época – e a segunda desde a material – restos arqueo-faunísticos de dois sítios –. Para isso é discutido em que consiste cada uma dessas linhas, como entendo cada uma e que critérios foram usados para selecioná-las. Essas questões são ampliadas no capítulo 3, nele também é esclarecida a metodologia utilizada para abordar cada linha. É importante clarificar que

devido à natureza fragmentada dos conjuntos arqueo-faunísticos e procurando obter a maior quantidade de informação que permitisse abordar os objetivos de minha pesquisa, a metodologia assim como também os índices e tipos de processos pós-depositacionais estudados são explicados de forma detalhada e extensiva nesse capítulo. Neste sentido, foi priorizada a informação sobre o dinamismo da escrita.

Os resultados da análise dos documentos e do material, são apresentados no capítulo 4 e 5. A partir dos documentos são desenvolvidas as tendências da organização das práticas alimentares e sua relação com o corpo nos contextos dos navios e a vida em terra. No caso da evidência arqueo-faunística, similarmente à apresentação da metodologia, os resultados são apresentados de forma extensiva e descritiva para depois fazer a interpretação dos mesmos. Assim, explico como foi praticada a alimentação no sítio Cerro Negro e Punta Varadero a partir do corpo. Deste modo, penso as formas de experimentar o território antártico como um contexto específico dentro das viagens foqueiras em geral.

No capítulo 6 são integrados os resultados das perspectivas mencionadas para refletir sobre os contextos dos navios e de terra. Assim, procuro debater as implicações das formas de experimentar de cada contexto para as pessoas que fizeram parte das viagens.

Por último, nas palavras finais, faço uma reflexão sobre os resultados obtidos. Desta forma, realizo um balanço da pesquisa e discuto a utilidade de minha proposta, além de estabelecer linhas de trabalho a futuro.

CAPÍTULO 1

JUNTANDO OS INGREDIENTES. ANTECEDENTES E CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA

1.1. Introdução

Conforme foi explicado na introdução, é preciso primeiro fazer uma breve contextualização dos trabalhos feitos dentro da área da alimentação e do corpo para entender onde situo minha pesquisa e que contribuições pretendo fazer. Assim, na primeira parte desse capítulo, discuto as diferentes perspectivas e quadros teóricos a partir dos quais foram trabalhadas as duas dimensões mencionadas. Na segunda explico e desenvolvo o estudo de caso, quer dizer, a indústria foqueira. Assim explico porque considero que seu estudo pode contribuir a meu objetivo geral.

1.2. Starting point. Situando a pesquisa

Um projeto sempre começa a partir de questões e perguntas determinadas, orientadas a gerar um conhecimento que procure acrescentar a uma determinada área ou temática, assim como também, debater e problematizar a forma de atingir a mesma. Ao mesmo tempo, as perguntas não nascem de um vazio, pelo contrário, cada sujeito parte, por um lado de sua própria subjetividade, seus interesses e motivos pessoais e por outro, dos aportes feitos por outras pessoas e a afinidade teórica com diferentes correntes de pensamento. Este último é muito importante, porque a construção do conhecimento não é linear, ela é ramificada e diversa e vai influir na forma em que cada um aborda uma problemática. Desta forma, ao começo de uma pesquisa é importante se posicionar e discutir de forma consciente as diferentes linhas e perspectivas teóricas e metodológicas dentro de uma temática específica.

Como esclareci na introdução, em meu estudo desenvolvo duas dimensões, as práticas alimentares (BOURDIEU, 1998; HAMILAKIS e SHERRATT 2012; WATSON e CALDWELL, 2005) e o corpo (CSORDAS, 1999; TILLEY, 2004, entre outros). Assim, nesta primeira parte do capítulo observo como as mesmas foram trabalhadas nas ciências sociais e mais especificamente na arqueologia. Essa revisão me permite propor uma linha dentro das perspectivas mais interpretativas e mais especificamente dentro da fenomenologia. As mesmas surgem da ideia que cada contexto deve ser examinado em sua especificidade.

Partindo disto, na segunda parte do capítulo, explico o caso no qual vou aplicar meu modelo de análise: a indústria foqueira nos séculos XIX e XX.

1.2.1. A alimentação nas ciências sociais

A alimentação não é um tema novo nas ciências sociais e, portanto, a forma como foi estudada, definida e pensada mudou dependendo das correntes teóricas e das perguntas feitas por outras pessoas ao longo do tempo. Desde o século passado, destacam-se duas disciplinas que fizeram aportes a respeito da temática, por um lado a antropologia e por outro a sociologia. Dentro delas, sobressaem os aportes de pesquisadores como Margaret Mead, Roland Barthes, Pierre Bourdieu, Levi-Strauss, Mary Douglas, Marvin Harris, Jack Goody e Mintz, que apresentam diferentes abordagens sobre a temática (COUNIHAM e VAN ESTERIK, 2013).

No caso específico da antropologia, já no século XIX, ela considerava as diversas atividades associadas à alimentação como vinculadas com outros aspectos e processos socioculturais mais amplos. Surgem os estudos desenvolvidos por J. Frazer e E. Crowley (MARSCHOFF, 2007a), onde o interesse antropológico estava centrado em aspectos rituais e sobrenaturais do consumo de substâncias comestíveis, compreendendo assim questões sobre o tabu, totemismo ou sacrifício (GOODY, 1995).

No século XX, o interesse passou a ser a comida e o papel que ela desempenha na organização da vida social (MINTZ, 2001). Uma das primeiras correntes teóricas que examinaram essa linha foi o funcionalismo, na primeira metade do século XX, que analisou principalmente a função social dos alimentos para o entendimento do “sistema” (GOODY, 1995) e seu papel na socialização dos indivíduos num grupo (FISCHLER, 1995). Dentro dessa corrente, destaca-se o trabalho da antropóloga Audrey Richards, aluna de Malinowski. Em *“Land, labour and diet in Northern Rhodesia”* (1939), em que ela tenta demonstrar que a alimentação era um dos principais determinantes das relações humanas, inicialmente na família e depois em grupos sociais mais amplos (GOODY, 1995). Desta forma, a autora indaga a produção, preparação e consumo da comida dentro de um contexto social e como as formas de comer expressam ou simbolizam as pautas de relações sociais reforçando a cooperação dentro de um grupo para procurar provisões (DIAS MENENDEZ e GOMEZ BENITO, 2005). O estudo de Richards é um dos primeiros a pensar a alimentação como uma totalidade, como uma série de atividades e não só o consumo de substâncias comestíveis. Ao mesmo tempo, se afasta das definições desde uma perspectiva biológica e a considera como um indicador ou simbolizador das relações sociais (GOODY, 1995).

Depois de Richards, poucas pesquisas foram realizadas em relação à temática. É a partir da corrente estruturalista que essa atividade volta a ser discutida e teorizada. O estruturalismo entende a comida como um reflexo da estrutura social de um grupo e portanto, conformado por uma série de regras que subjazem ao comportamento alimentar

(DIAS MENENDEZ e GOMEZ BENITO, 2005). Isto permite sugerir duas apreciações a respeito da alimentação. Por um lado, a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual uma sociedade traduz inconscientemente sua estrutura. Estudar a alimentação de um grupo determinado implica examinar os códigos das interações culinárias que acompanham as comidas cotidianas, tentando decodificá-los como se fossem “regras linguísticas de comunicação”. Por outro lado, a alimentação é uma forma de isolar categorias empíricas universais (FISCHLER, 1995). Por exemplo, nos trabalhos “*Le cru et le cuit*” (1964), “*Le triangle culinaire*” (1966) e “*L’origine des manières de table*” (1968), Levi-Strauss busca extrair constantes para poder entender as estruturas do pensamento humano (GOODY, 1995). Essa postura foi criticada por autores como Goody (1995), que propõe que os enfoques tanto funcionalistas como estruturalistas apresentam algumas limitações que estão relacionadas principalmente à falta de profundidade temporal em sua análise e a falta de consideração de componentes não funcionais – fatores biológicos, climáticos, entre outros – em suas pesquisas (GOODY, 1995).

A partir dos enfoques funcionalistas e estruturalistas surgem os enfoques culturais ou funcional-estruturalistas. À diferença dos anteriores, não se contempla que a comida constitui um código que é preciso decifrar, pelo contrário, ele é um símbolo e portanto um meio para “expressar” uma relação social (GOODY, 1995). Por exemplo, Mary Douglas, em *Purity and Danger* (1966) sugere que os princípios e hierarquias dos gostos, sabores e cheiros são manifestações codificadas de eventos sociais que diferem de uma sociedade a outra. A partir do exame dos hábitos culturais da comida podem-se conhecer esses princípios (DIAS MENENDEZ e GOMEZ BENITO, 2005). Assim, os enfoques culturais procuram entender como categorias como “natureza” e “cultura” são formadas na mente das pessoas e como outras classificações do mundo são formadas em diversas culturas (JONES, 2007).

O enfoque cultural teve, desde a segunda guerra mundial, outros olhares denominados estudos ecológicos ou materialistas. Eles rejeitam as interpretações semióticas e estruturalistas como a de Douglas e oferecem uma explicação cultural baseada na utilidade econômica e ecológica (HARRIS, 1985). Por exemplo, para Harris, vários aspectos da vida humana (incluído a alimentação), poderiam ser representados como uma pirâmide, onde a base seria o ambiente físico, as características biológicas de nossa espécie e as formas para adquirir comida. O segundo nível seriam as estruturas da sociedade, como a família, tribo, estado, etc. Por último, a ponta da pirâmide estaria representada por elementos “superestruturais” como a religião, estruturas políticas, tabus, etc. Assim, todos os traços e práticas evidenciados no consumo de substâncias comestíveis estariam conectando essa luta pela sobrevivência, que está na base da pirâmide (JONES, 2007).

Dessa forma, Harris (1985) considera, em oposição a Levi-strauss, que os alimentos preferidos para comer (bons para comer) são os que apresentam uma relação de custo-benefício mais favoráveis que os que são evitados para comer (ruins para comer). Essa ideia surge da lógica de que existe uma coerência adaptativa que foge à consciência do indivíduo e que portanto, as proibições e tabus alimentares tem uma origem material e não estão relacionados com origens simbólicas ou religiosas (DIAS MENENDEZ e GOMEZ BENITO, 2005). Para Harris, a diversidade das culturas humanas se origina nas necessidades ecológicas e nas lutas por adquirir comida. Essas ideias começaram a ser criticadas por autores que propõem que a cultura não pode ser reduzida a questões ambientais e ecológicas que não analisam a parte cultural como um fator que determina e que influi na alimentação.

A partir da revisão feita, pode-se observar que na maioria dos casos, a alimentação é considerada desde seu lado social e como um fenômeno multidimensional, que interatua com outras questões sociais e que tem um potencial para atingir diferentes questões sociais. Embora a maioria dessas trabalhos “clássicos” não tivessem como objeto de estudo o comportamento alimentar das sociedades modernas ou a própria sociedade do pesquisador, não deixam de ter uma importância muito grande em respeito aos aportes teóricos que eles fizeram. Essa situação perdura até o nascimento do mercado mundial de alimento, momento no qual a antropologia da alimentação começa a entender o potencial dessa área para abordar diversas questões dentro de sua própria sociedade.

É a partir desse momento que começam a surgir alguns que focavam no papel de mercadoria e substâncias simples (açúcar, batata, sal, etc.) para entender processos sociais mais amplos. Estes trabalhos tem uma orientação histórica mas, ao mesmo tempo, tentam relacionar cada substância a campos de explicação mais amplos (MINTZ e DU BOIS, 2002). Um exemplo interessante é a pesquisa feita por Mintz sobre a produção e consumo do açúcar (MINTZ, 1985) e como a industrialização da fabricação e distribuição de tal produto afetou os padrões das dietas de distintos grupos sociais. Assim, ela analisa o desenvolvimento das plantações europeias de açúcar, nas Índias Ocidentais e em outras partes do mundo desde começos do século XVI e a criação de um mercado de massas do açúcar especialmente em Inglaterra, Holanda e Estados Unidos. Ela propõe que o açúcar deixou de ser um luxo para ser uma necessidade exótica, produzida massivamente, da classe obreira. Segundo ela, o aumento do consumo de açúcar pode ser elucidado pela mistura de fatores como interesses econômicos, poder político, necessidades nutricionais e os significados culturais e não só por imitação da classe obreira das elites. Desta forma, ela demonstra a importância dos enfoques históricos que contemplam as práticas alimentares a longo prazo (DIAS MENENDEZ e GOMEZ BENITO, 2005).

As questões de comida e identidade também estão sendo trabalhadas. Esses tipos

de estudo partem da ideia que a comida serve tanto para solidificar a ligação a um grupo como para diferenciá-lo. Surgem assim pesquisas que discutem como a comida funciona na sociedade em termo de etnia, raça, nacionalidade, classe, gênero, entre outros (LOCKWOOD e LOCKWOOD, 2000 em MINTZ e DU BOIS, 2002).

Como se pode observar, a partir da revisão feita, na antropologia a alimentação foi definida de variadas formas, implicando assim diversas perguntas e abordagens. Os primeiros estiveram centrados em utilizar a alimentação como uma linha para entender os grupos não ocidentais. Esses primeiros enfoques, permitiram compreender que essa atividade é um meio universal que ilumina uma ampla gama de outras práticas culturais (WATSON e CALDWELL, 2005) e portanto pode ser examinada para debater outras questões mais amplas e outros contextos –como por exemplo, a própria sociedade (MILLER, 2002).

Diferentemente da antropologia, a sociologia começa focando na alimentação das sociedades modernas, mas não é até a década de 1980 que são registrados intentos sistemáticos de construir uma sociologia da alimentação (DIAS MENENDEZ e GOMEZ BENITO, 2005). Porém, no começo do século já existiam algumas pesquisas que consideravam a alimentação de forma indireta, especialmente nas primeiras análises sobre o consumo. Destaca-se dentro desse momento o aporte de Veblen, *“Teoria de la clase ociosa”* (1899), onde ele propõe que a comida e as formas em que é oferecida e apresentada fazem parte do que ele denomina “consumo ostentoso”. A alimentação, como outros consumos, é uma forma de distinção social que usam as classes sociais acomodadas para mostrar sua fortaleza e se diferenciar de outras classes. Outro autor dentro deste momento é Simmel e sua *“Sociologia de la comida”* (1910), inserida em sua obra *“El individuo y la sociedad”*. Nela, indaga as consequências da socialização da comida e como a imposição de normas formais regulam as necessidades individuais de substâncias comestíveis e como a partir da comida vão se adquirindo pautas estéticas de comportamento (DIAS MENENDEZ e GOMEZ BENITO, 2005).

Desde a década de 1980, surgem estudos que abordam como cada cultura gastronômica tem normas que regulam as formas de saciar a fome. Por exemplo, Mennell em *“All manners of food”* (1985) considera como as grandes mudanças políticas e econômicas configuram a expressão das emoções, as maneiras, o gosto e os estilos de vida de uma sociedade e como isso gera mudanças nas preferências alimentares e nas cozinhas emergentes. Assim, esse autor compara as formas na mesa dos franceses e ingleses observando como, à medida que aumentam os recursos, a divisão do trabalho, a formação do estado, aumenta a segurança alimentar. Isso traz como consequência que os novos segmentos da sociedade possam imitar as elites e que as elites estejam obrigadas a alterar seus gostos culinários, as maneiras na mesa e as imagens corporais (DIAS MENENDEZ e

GOMEZ BENITO, 2005).

Dentro da mesma linha, Goody debate as mudanças nas práticas alimentares desde um ponto de vista histórico e desde um quadro de momentos históricos mais amplos. Segundo tal autor, para examinar a sociologia da alimentação é preciso analisar os vínculos dela com os processos totais de produção, distribuição e consumo de substâncias comestíveis desde uma perspectiva comparada (GOODY, 1995). tal autor marca um ponto de inflexão nos trabalhos de alimentação porque se preocupa em incorporar à pesquisa as variadas mudanças que aconteciam no mundo no contexto histórico da industrialização dos alimentos.

De forma similar, Elias, no “Processo da civilização” (1987) também estuda as mudanças nas regras da conduta alimentar. Para tal autor, elas ocorrem ao longo do tempo mas existem alguns aspectos que permanecem inalterados. Desta forma, ele discute a incorporação de certos alimentos nas dietas que acontecem pela apropriação das práticas e valores de classes sociais através da alimentação. Segundo ele, existe um comportamento de imitação das elites que, além de mudar os comportamentos de quem imita, também modifica os estratos que são imitados. Assim, quando se mudam os costumes dos estratos e perdem o caráter de diferenciação de classe, faz com que as elites procurem um novo refinamento que os distinga dos estratos inferiores. Elias utiliza uma visão histórica ampla, já que segundo ele, os problemas da mudança alimentar requer uma análise das mudanças no processo da civilização, porque a experiência histórica aclara o significado de certas normas, exigências e proibições, tanto de hábitos na mesa como da seleção de produtos (DIAS MENENDEZ e GOMEZ BENITO, 2005).

Essa questão da alimentação e classe também foi abordada por Pierre Bourdieu no trabalho “A distinção. Crítica social do julgamento” (1998), onde discute as eleições que as pessoas fazem cotidianamente e que são atribuídas ao gosto individual. Bourdieu propõe que as diversas atitudes a respeito da comida, as diferentes forma de comer e o gosto mesmo da comida expressam e definem a estrutura das relações de classe (BOURDIEU, 1984). Assim, ele introduz um novo interesse aos estudos da alimentação: o gosto. Para ele, o gosto tem uma origem social que o modela e o controla (DIAS MENENDEZ e GOMEZ BENITO, 2005). A partir dessas ideias, ele elabora o termo “sociologia do gosto”, que afirma que o gosto da comida depende da ideia que cada classe tem sobre o próprio corpo e os efeitos da comida sobre esse corpo. Para Bourdieu, o esquema corporal, em particular o acertamento físico ao ato de comer, governa as eleições de certo tipo de substâncias comestíveis – por exemplo, as classes obreiras estão mais atentas aos efeitos sobre a força e não tanto na forma ou apresentação dos alimentos, assim, o peixe não é pensado como uma comida para os homens mas sim é considerado para crianças ou idosos. Desta forma, pode-se mapear o universo de corpos de classes que repetem em sua lógica específica o

universo da estrutura social. O gosto na comida não pode ser percebido como independente de outras dimensões de relação com o mundo, os outros e o próprio corpo, a partir dos quais a filosofia prática de cada classe é reproduzida (BOURDIEU, 1984). Com as ideias desenvolvidas anteriormente, Bourdieu tenta explicar como as preferências por determinadas substâncias comestíveis é cultural e está relacionada com uma estrutura de classes determinada.

Essa preocupação por entender as preferências alimentares é discutida também por Claude Fischler desde uma perspectiva diferente. Assim, ele propõe uma questão muito interessante, porque não consumimos tudo o que é biologicamente comestível? Muitas culturas consomem coisas que para outras é impossível consumir. Para elucidar isto, Fischler sugere que as pessoas escolhem seus alimentos em função de sistemas culturais que podem ser chamados de "cozinhas". As mesmas podem ser definidas como representações, crenças e práticas que são compartilhadas por indivíduos que fazem parte de uma cultura ou grupo. Cada cultura possui uma cozinha específica que implica classificações, taxonomias particulares e um conjunto de regras que envolve a preparação, combinação, e consumo de alimentos (FISCHLER, 1995).

A partir das questões pensadas, pode-se dizer que a sociologia esteve interessada principalmente nas questões das preferências alimentares e como elas podem ser explicadas a partir de sua origem social ou a partir de sua relação com a estrutura de classes.

Nos últimos anos, uma das tendências observadas a respeito das pesquisas sobre a alimentação nas ciências sociais é o surgimento de algumas que discutem diversas questões da sociedade moderna a partir dos alimentos (BOURDIEU, 1984; FISCHLER, 1995; GOODY, 1995; MINTZ e DUBOIS, 2002; MENNELL, 1985, entre outros). Especialmente desde a década de 1990, os estudos da comida começaram a ocupar um lugar mais central nos discursos intelectuais (WATSON e CALDWELL, 2005), que procuraram traspasar as fronteiras disciplinares. Desta forma, surgiram análises sobre a alimentação que incorporam conhecimentos da história e geografia da comida entre outros (COUNIHAM e VAN ESTERIK, 2013) ou que estão sendo desenvolvidos desde outras perspectivas como a filosofia (HELDKE, 1992; KAPLAN, 2013), a psicologia (OGDEN, 2010), geografia (CARNEY, 2001, 2010), arquitetura, entre outros (HORWITZ e SINGLEY, 2006). Com esses novos trabalhos, estão começando a serem discutidas problemáticas novas, entre elas, a questão da experiência e a percepção a partir da alimentação. Outra temática que está começando a ser pesquisada é a relação da alimentação com os sentidos e portanto com o corpo. Esse ponto vai ser aprofundado no próximo capítulo, pois faz parte do quadro teórico que utilizei para pensar minha proposta.

Para concluir, considero que acrescentar a dimensão do corpo nos estudos sobre a

alimentação pode gerar novas linhas de análise para atingir diferentes questões sociais. Acredita-se que dentro das ciências sociais, a arqueologia tem muito para aportar a esse respeito, especialmente porque a alimentação tem uma materialidade definida que interatua com a materialidade do corpo.

1.2.1.1. A arqueologia e alimentação

Contrariamente ao acontecido com a antropologia e a sociologia, a arqueologia tem abordado a alimentação desde uma perspectiva mais relacionada às linhas ecologistas e materialistas. Assim, a arqueologia da alimentação fica reduzida a dois conceitos: subsistência, entendida como o processamento das matérias necessárias para a sobrevivência de uma comunidade e dieta, definida como os padrões estáveis de ingestão de alimentos (MARSCHOFF, 2007a). Isto fez com que por muito tempo a arqueologia procurasse entender padrões de aproveitamento máximo, e não considerasse a dimensão social da alimentação. Como vai ser discutido na próxima seção, essa tendência pode ser observada especialmente nos estudos arqueo-faunísticos, onde foram desenvolvidos índices e técnicas para conhecer a dieta e a subsistência de diferentes grupos.

Essa situação começou mudar nas últimas décadas, quando o interesse passou a estar na significância social e o significado da produção, preparação e consumo dos alimentos (HAMILAKIS, 1999) e nos fenômenos socioculturais que estão vinculados a eles (JOLLEY, 1983, em MARSCHOFF, 2007a). A partir de enfoques mais interpretativos, mais particularmente, a partir do pós-processualismo, a arqueologia da alimentação começa a se aproximar às visões mais antropológicas e sociologias, especificamente dos estudos sobre consumo. Assim, são tratados aspectos mais simbólicos, cognitivos e sociais, reconhecendo ao mesmo tempo a própria subjetividade do pesquisador (MARSCHOFF, 2007a) e definindo a alimentação como uma atividade que acontece em diversas esferas do mundo material e que portanto pode ser abordada desde diferentes linhas de evidência (material e escrita).

Essa perspectiva mais interpretativa gerou múltiplos trabalhos que propõem que a alimentação é uma atividade ligada à identidade e valores culturais de um grupo (BEAUDRY, 2013) e que portanto cumpre um papel importante na mistura cultural, tanto facilitando a mesma (DAWDY, 2000, 2008, 2010; DIETLER, 1996) como lhe resistindo (BERLIN, 2005).

Dentro dessa corrente pós-processual considero dois autores que fizeram uma contribuição à arqueologia da alimentação e que apresentam algumas linhas de trabalho que vou aplicar aqui. Desde a arqueologia histórica argentina, María Marschoff (2007a, 2007b, 2011, entre outros) pensa a alimentação como uma prática social cotidiana a partir da qual podem ser examinadas uma multiplicidade de questões socioculturais

(MARSCHOFF, 2007b). Sua abordagem está inserida dentro da teoria do campo e da práxis do Bourdieu, segundo a qual, as práticas alimentares fazem parte do mundo material. Através dele, se aprende e ao mesmo tempo reflete o mundo social em forma de práticas e disposições (MARSCHOFF, 2007a). A partir desse quadro teórico, Marschoff desenvolve uma forma de entender como as práticas alimentares se materializam nas diferentes fases (preparação, consumo, etc.). Assim, ela foca em diversos casos de estudo principalmente no período vice-reinal (entre 1776 e 1810) em distintos locais da Argentina, principalmente na cidade de Buenos Aires e no forte espanhol Floridablanca – fundado a finais do século XVIII – , localizado na atual província de Santa Cruz. Na cidade de Buenos Aires, ela procura compreender a difusão e transcendência dos discursos ilustrados em todos os grupos da sociedade e visualiza sua heterogeneidade e contradições internas (MARSCHOFF, 2007b). Para isso, observa o impacto desses discursos na alimentação e como ela mudou através da análise de múltiplas linhas de evidência, tanto documental como material – restos ósseos, cerâmicos, vidro, entre outros. A ideia da alimentação como uma prática social vai ser explicada com maior profundidade no próximo capítulo pois representa um aspecto importante de minha dissertação.

Essa autora também propõe trabalhar com o corpo e a corporalização junto com a alimentação como uma forma de vincular as materialidades do passado com as pessoas que viveram nelas (MARSCHOFF, 2011). Desta forma, ela se afasta das pesquisas que examinam a alimentação só desde a visão da subsistência para abordar questões sociais complexas e pontuais. Com esse objetivo, ela considera os aportes da fenomenologia para problematizar e rejeitar a dualidade entre material e imaterial e desta forma desnaturalizar a relação entre objetos e seres. Essas ideias permitem pensar um esquema de análises que vai do mundo “material” ao “social”, passando pelo corpo e pela percepção (MARSCHOFF, 2011) e que possibilita discutir a experiências corporalizadas da alimentação. Alguns desses conceitos vão ser retomados no capítulo 2, onde desenvolvo meu esquema analítico.

O segundo aporte foi o de Hamilakis, que se diferencia dos enfoques tradicionais porque propõe que a comida está culturalmente definida e adquire uma grande significância porque abrange o corpo e portanto é um ato de incorporação que se relaciona com os sentidos, sentimentos e emoções (HAMILAKIS, 1999). Desta forma, é um dos primeiros arqueólogos que reconhece o papel do corpo humano e os sentidos no consumo das comidas, assim como também o significado social e significado da produção, processo e consumo dos alimentos (HAMILAKIS, 1999). Para Hamilakis, essas etapas não deveriam ser pensadas como independentes mas sim como um aspecto de uma experiência corporalizada mais ampla de transformar a matéria orgânica e inorgânica em substâncias apropriadas para serem incorporadas ao corpo humano (HAMILAKIS 1999). Ele sugere o paradigma da corporalidade como uma “lente” para estudar a alimentação e para abordar

novas perspectivas e novas interpretações sobre alguns temas como a interação social, dialéticas de poder, etc. A partir dessa proposta teórica, Hamilakis foca em substâncias específicas como o vinho e o azeite na idade de bronze em Creta para discutir as percepções corporais e os processos gerados por eles. Assim, segundo ele, tomar vinho ou usar óleos perfumados criavam efeitos sensoriais não discursivos evocando uma memória corporal que envolveram questões sociais e políticas mais amplas (HAMILAKIS, 1999).

Desta forma, considero interessante aprofundar como ele entende o corpo em relação à alimentação, e como isto pode ajudar a refletir sobre as experiências corporais e sua relação com um contexto social específico.

A partir da revisão feita, pode-se dizer que os trabalhos realizados desde a arqueologia da alimentação e dentro de perspectivas mais pós-processuais pensam a alimentação como uma questão social, que permite problematizar as dicotomias de corpo e que se observam na forma de questionar a alimentação em relação ao corpo. É dentro deste enfoque teórico que minha pesquisa se localiza.

1.2.1.2. A alimentação na zooarqueologia histórica

Existem diversas formas de estudar a alimentação desde o material, razão pela qual tem surgido distintas propostas a partir de vários tipos de materiais, como por exemplo a cerâmica e as louças. Dentro dessas linhas de evidência, destacam-se os restos arqueofaunísticos, devido ao fato de que eles são o resultado direto das práticas alimentares e portanto aportam variados tipos de informações que podem ajudar a interpretar e entender a alimentação de diferentes grupos.

As análises faunísticas são um reflexo do que acontece com a arqueologia com respeito à alimentação. Assim, desde seu começo, a zooarqueologia esteve orientada a conhecer características das dietas e gerar modelos de aproveitamento de múltiplos ambientes por grupos caçadores-coletores (BINFORD, 1978, 1984).

No caso da arqueologia histórica isso não é diferente, pois muitas vezes ela utiliza métodos e aborda temas similares à zooarqueologia de outros períodos históricos. Nos começos ela foi definida simplesmente como o estudo de ossos em sítios arqueológicos históricos (ESCUDERO, 2006; LANDON, 2005). Assim, os primeiros trabalhos feitos na década de 1970 sobre amostras faunísticas de sítios históricos, procuraram entender a composição dos conjuntos sem problematizar questões sociais e simbólicas que poderiam ter influenciado na formação desse conjunto.

Na atualidade essa visão da zooarqueologia começou a mudar e a maioria das pesquisas a definem como o estudo da interação entre humanos e animais e as consequências nas condutas e percepções culturais usadas para explorar esses recursos

(REITZ E WING, 2008:7-8). A partir dessa nova visão e segundo Landon (2005), a zooarqueologia histórica indagou principalmente ao redor de quatro tópicos:

1- Dieta e práticas de subsistência: Nesta área ressaltam-se o trabalho de Reitz e Scarry, *Reconstructing historic subsistence with an example from 16th century Spanish Florida* (1985), que examina a subsistência de sítios históricos com a finalidade de entender padrões de conduta e não só desde uma perspectiva biológica e nutricional. Desta forma, eles propõem que as adaptações e mudanças alimentares podem ser uma resposta às mudanças no ambiente social e não só natural. Vários fatores tem um papel na formação de novas estratégias, como os marcos civis e militares, a fronteira, etnicidade, status socioeconômico, período temporal e ambiental (REITZ e SCARRY, 1985). Ao mesmo tempo, fazem uma contribuição metodológica por serem um dos primeiros em combinar e integrar múltiplas linhas de evidência, entre elas a arqueológica, a documental e a biológica (REITZ e SCARRY, 1985).

2- Cria de animais e distribuição de alimentos: Essas pesquisas procuram entender os usos dos animais como comida. Neste sentido, ressaltam o aporte de Bowen (1975), que a partir de diferenças na representação relativa de diversas espécies e as idades em um conjunto arqueofaunístico em Mott Farm (Rhode Island, EEUU) e o uso de informação histórica, examinou qual foi o uso desses animais, como comida e como matéria prima (BOWEN, 1975). Esses estudos também discutem os papéis dos mercados rurais e urbanos e a divergência na disponibilidade dos recursos nas duas áreas (REITZ, 1986; MUDAR, 1978; LANDON, 1993, 1996, 1997). No caso dos últimos, existem trabalhos que analisam a importância dos sistemas de mercado e interpretam a natureza deles, como funcionam, como mudaram ao longo do tempo, como as unidades domésticas interagiram com eles, etc. (BOWEN, 1992, 1998; BOWEN e MANNING, 1994; BURK, 1993; HENN, 1985; HENRY, 1987).

3- Variações sociais e culturais na comida: essas pesquisas geralmente discutem como a etnicidade e o status socioeconômico influenciam no padrão de consumo dos alimentos. Desta forma, a partir das listas de preços de diferentes tipos de cortes de carne, podem-se interpretar os conjuntos ósseos em termos de custo da carne e padrões de compra representados (HENN, 1985; HENRY, 1987; LANDON, 1987; entre outros). Outras análises dentro dessa linha, geralmente examinam como os padrões de consumo, refletem condutas ativas que procuram manter ou alterar identidades étnicas ou econômicas (SCOTT, 1996; WARNER, 1998).

4- Interpretações arqueológicas: Abordam padrões espaciais dos conjuntos nos sítios para contribuir a uma variedade de interpretações sobre os processos de formação e os padrões culturais das práticas de descarte dos ossos. Estudos dessa natureza geralmente tem uma ênfase muito grande em aspectos tafonômicos e de formação de sítios (LANDON, 2005).

Como se pode apreciar, geralmente, os trabalhos da zooarqueologia histórica seguem a tendência da arqueologia da alimentação. Assim, perspectivas ecológicas, ambientais ou sobre a subsistência são numerosas e enfatizam aspectos funcionais. Isto gera um escasso interesse em questões mais sociais que impliquem interpretações mais simbólicas ou mais interpretativas (LEONE e POTTER 1988; WILKINSON e STEVENS, 2003:254-62 em REITZ e WING, 2008). A essa tendência se pode incluir o fato que existem poucas contribuições teóricas importantes dentro da zooarqueologia histórica (SILVEIRA, 1998). Neste sentido, destacam-se principalmente os aportes feitos por Landon (1996), que foi um dos primeiros a propor que é possível vincular os ossos a perguntas culturais complexas e a diferenciar a zooarqueologia pré-histórica – geralmente interessada pela dieta e reconstrução ambiental, etc. – da histórica, onde se considera os ossos como parte de um sistema compreensivo de produção, preparação, distribuição, consumo e descarte de alimentos (LANDON, 2005:11). Todos esses estádios, segundo ele, estão relacionados com a economia, política e padrões de distinção social de uma sociedade (LANDON, 2005).

Ele também reconhece o uso potencial dos dados faunísticos para discutir questões relacionadas com a etnicidade, estratificação social e aspectos de mudança cultural (CLARK, 1987; CRABTREE 1990; CRABTREE e RYAN 1991; GUMMERMAN 1997; HUDSON 1993; ZEDER 1988 em LANDON 2005). Examinar esses aspectos também permite aportar, desde o estudo dos conjuntos arqueofaunísticos, informação e interpretações novas que não só reiterem ou repitam o que já se sabe (LANDON, 2005).

Embora os aportes de Landon tenham sido muitos importantes em termos metodológicos, questões mais interpretativas e simbólicas começaram a ser problematizadas a partir de enfoques mais pós-processuais, que reconhecem a importância simbólica e estrutural dos animais na vida social das pessoas (HODDER, 1985, 1990; RYAN & CRABTREE, 1995; SERJEANSTON, 2000). A partir dessas perspectivas, começam a surgir interpretações que não procuram só saber o que se estava comendo mas sim refletir sobre outras questões. Desta forma, a alimentação *per se* deixa de ser o foco da análise arqueofaunística e passa ser uma linha de entrada para abordar outras questões. Concordando com essa lógica, acredita-se que os estudos zooarqueológicos devem ser uma ferramenta para alcançar diferentes aspectos simbólicos, sociais e culturais de um grupo determinado. Neste sentido, ressaltam-se os trabalhos de Hamilakis e Marschoff que como foi discutido anteriormente, partem de um desenvolvimento teórico para atingir os objetivos a partir de pesquisas que integrem informações obtidas de restos faunísticos com outras linhas de evidência, como a documental.

1.2.2. O corpo nas ciências sociais

As pesquisas que analisam o corpo junto com a alimentação estão começando a aparecer dentro das ciências sociais. Essa tendência está relacionada principalmente ao nascimento dos estudos sobre o corpo e portanto a novas formas de defini-lo. Considero importante fazer uma revisão de como o lugar do corpo nas ciências sociais foi mudando ao longo do tempo e desta forma debater como essas mudanças se relacionam com a forma em que a alimentação e o corpo foram abordadas. Assim, para realizar essa revisão é interessante retomar as quatro etapas dessa área nas ciências sociais propostas pelo antropólogo Thomas Csordas:

1- Invisibilidade do corpo. Como participante da construção cultural, ele está quase ausente. Isto se relaciona com o pensamento moderno (humanismo), que o considera como conformado por duas substâncias contrapostas: o corpo (vinculado com a natureza e biologia) e a mente (relacionada com a racionalidade e cultura). Essa postura foi questionada a partir da primeira metade do século XX por autores como Mauss –um dos primeiros a reconhecer a importância do corpo para a antropologia-, Leenhard ou Levy Bruhl.

Neste momento, na arqueologia não existem trabalhos sobre o corpo, ou ele aparece de forma implícita nos estudos de diferença social, quando são examinados a decoração e acessórios que compõem os enterramentos humanos de determinadas culturas “não ocidentais”.

2- A antropologia do corpo. Começa a ser importante o modelo linguístico da antropologia (GEERTZ, 1973). Neste momento é enfatizada a importância do corpo na comunicação não verbal. Portanto, o interesse das pesquisas está centrado na comunicação e no corpo só como um instrumento ou mediador dessa comunicação. Mais tarde começam a surgir indagações mais focadas no corpo como a de Douglas (1966), que ressalta a importância dele como uma fonte para o simbolismo de estruturas mais complexas. Assim, ela estuda os tabus alimentares e os sistemas de controle social que tem um impacto no corpo dos indivíduos e no corpo social. Outra figura importante dentro deste momento é John Blacking que retoma algumas das ideias do corpo como comunicação não verbal e a noção do corpo social de Douglas. Porém, tanto no caso de Douglas como Blacking a dicotomia entre o corpo e a mente não é questionada.

3- Corpo como reflexão teórica. O conceito de corpo começa a ser debatido a partir da década de 1980 e 1990. São retomadas discussões elaboradas na filosofia, mais especificamente, as pós-estruturalistas como as do Foucault e Butler, que pensam o corpo desde uma proposta discursiva e como diversos tipos de corpos são construídos desde os discursos de saber poder.

Para Foucault, o corpo é uma construção, domesticada e educada a partir de técnicas subjacentes que estão presentes ao longo da vida dos indivíduos (FOUCAULT, 1998). Assim, os corpos materializam discursos e disciplinas que também implicam formas específicas nas quais as pessoas se relacionam com a materialidade.

Dentro da mesma linha, Butler propõe que a partir da repetição contínua de uma prática (o que ela denomina de performatividade), nossos corpos são construídos. À diferença de Foucault, ela considera que não existe um poder concreto detrás desses discursos, o que há é uma repetição que no ato da repetição vira poder (BUTLER, 2002).

A contribuição principal tanto de Foucault como de Butler consiste em que se comece a entender os corpos como construções e não só como uma coisa objetiva, dada. Porém, esses enfoques não problematizam a dicotomia entre corpo e mente, assim como também não definem o corpo como o sítio da experiência vivida (JOYCE, 2005).

4- O corpo é a base subjetiva da existência. Essa perspectiva está relacionada com enfoques teóricos que se interessam por questões como a percepção, experiências e as práticas, dentro das quais existem três teóricos muito importantes, Maurice Merleau-Ponty, Thomas Csordas e Pierre Bourdieu. A proposta principal para eles é que o corpo não é um objeto passivo, mais sim um sujeito ativo, a partir do qual experimentamos e percebemos o mundo.

A partir da década de 1990, os trabalhos sobre corporalidade em arqueologia começam a considerar e retomar essas ideias sobre o corpo, influenciados principalmente pela teoria feminista, a fenomenologia e os aportes de Foucault (FISCHER e LOREN, 2003; GOLDEN e TOOHEY, 2003; HAMILAKIS *et al.*, 2002, MESKELL e JOYCE, 2003 em JOYCE, 2005). Esses primeiros olhares concebiam o corpo como um instrumento a partir do qual toda a informação e conhecimento é recebida e significados são gerados (GROSZ, 1994 em JOYCE, 2005).

No caso específico da arqueologia da alimentação e do corpo, como foi mencionado anteriormente, ressaltam as contribuições levadas a cabo por Hamilakis e Sherrat que discutem o consumo ritualizado de comidas e bebidas na idade de bronze em Creta e de ferro em Chipre (HAMILAKIS e SHERRAT, 2012) e os de María Marschoff. Ela utiliza o conceito de corporalização –especialmente o proposto pelo antropólogo Csordas– para analisar as mudanças perceptivas e nos movimentos do corpo para interpretar a cultura material (MARSCHOFF, 2011).

Nesta pesquisa procuro continuar aprofundando-me nesta linha desde uma perspectiva fenomenológica e interpretativa. Um dos pontos que tais olhares enfatizam é o fato que cada contexto social é diferente e que portanto não se podem pensar em termos gerais ou em termos absolutos. Isto implica que para poder abordar a dimensão corporal da alimentação, é preciso examinar essa relação dentro de um contexto cultural determinado.

Como fora mencionado na introdução, meu objetivo é desenvolver um modelo de análise que permita aportar novos conhecimentos desde uma perspectiva nova e pouco explorada sobre essa relação. Desta forma, acredita-se que o contexto da indústria foqueira no século XIX apresenta um estudo de caso interessante.

1.3. A indústria foqueira: contextualização, relevância do estudo de caso e antecedentes

Nesta parte do capítulo primeiro faço uma contextualização da atividade foqueira dentro do marco mais amplo do sistema capitalista onde está inserida, considerando os fatores que geraram a demanda de produtos extraídos de mamíferos marinhos e o aparecimento do mercado de peles. Depois, focalizo na Antártica para entender como seu descobrimento e exploração está inserido dentro desse contexto mais amplo das viagens foqueiras e do capitalismo.

Procurando esclarecer os aportes que pretendo gerar, discuto como foi atingida a temática foqueira desde diferentes disciplinas sociais. Desta forma, examino a bibliografia relacionada à temática em diversos países e como foi abordada a questão da alimentação e o corpo nelas. Por último, explico o projeto dentro do qual minha pesquisa está inserida; o Projeto de Arqueologia Histórica Antártica, quais são seus objetivos e como meu trabalho pretende contribuir com eles.

1.3.1. O mercado de peles e óleo de pinípedes: abastecendo novas demandas

A exploração de pinípedes tem uma longa história que começa no século XVII e começos do XVIII, quando os marinheiros holandeses caçavam focas africanas por sua pele e os marinheiros russos as transportavam desde as ilhas Aleutianas até a China (COOPER BUSCH, 1985). É no ano 1770 quando a exploração foqueira vira uma indústria comercial importante (SMITH, 2002) e quando as viagens em busca de pinípedes começam a se dirigir a zonas cada vez mais afastadas. Ao mesmo tempo, o surgimento do comércio de peles como uma indústria organizada e sistemática coincidiu com a caída do comércio de peles de nutrias, que teve lugar durante a primeira metade do século XVIII e como consequência da caça excessiva desses animais (BERGUÑO 1993; RICHARDS 1992; STACKPOLE 1955). A ausência dessas peles gerou uma nova demanda, a das peles de mamíferos marinhos. A mesma concentrou-se principalmente em dois mercados, o de Canton, na China e mais tarde o de Londres, na Inglaterra (SMITH, 2002) e o norte-americano (TAPIA CALISTO *et al.*, 2007).

Na China, as peles eram usadas principalmente para a fabricação de capas ou para a confecção de malas, baús, entre outras coisas (TAPIA CALISTO *et al.*, 2007) e no caso do

Mercado inglês, foram usadas para vestimenta e confecção de chapéus (BERGUÑO, 1993; FANNING, 1924; STEHBERG, 2003). Além das peles, outros subprodutos obtidos desses animais foram comercializados, como as gorduras e óleo de animais, usados como combustível para as lâmpadas. Pode-se dizer então, que o mercado de artigos de mamíferos marinhos virou, em poucos anos, uma atividade muito proveitosa, o que fez que as viagens em procura desses recursos aumentassem rapidamente.

1.3.2. As viagens ao redor do mundo. Chegando ao território antártico

A demanda de produtos derivados dos mamíferos marinhos aumentou abruptamente em poucos anos. Isto gerou uma subida nos preços de venda das peles e óleo desses animais, o que levou a um aproveitamento intensivo e extinção de quase todas as colônias conhecidas (SMITH, 2002). A necessidade de novos territórios de caça onde se pudesse obter maiores ganhos por unidade de tempo investida foi uma condição primária para quem trabalhava na indústria foqueira (RICHARDS, 2003). Foi a partir dela que foram descobertos numerosos locais ao redor do mundo onde existiam essas colônias de elefantes e lobos marinhos. Rapidamente, o circuito foqueiro alcançou um nível planetário, abrangendo assim numerosos pontos geográficos. No Oceano Pacífico, as ilhas Galápagos, Tasmânia e Nova Zelândia. No Índico, as ilhas Crozet e no Atlântico Sul, a Patagônia, as ilhas Malvinas e as Geórgias e Shetland do Sul (FANNING, 1924; RICHARDS, 1992; ROOSEVELT, 1994; STACKPOLE, 1955).

A respeito da região do Atlântico Sul, essa exploração se pode remontar ao ano 1790, quando o *Hancock* de Boston caçou pinípedes na ilha dos Estados e possivelmente perto do Cabo de Hornos. Em 1804 a atividade foqueira já estava estabelecida na Patagônia, Ilhas Malvinas e Geórgias (MARTINIC, 1992). É partir desse ano que as expedições foqueiras começam ir cada vez mais ao sul em procura de territórios de caça. Dentro desse contexto, a Antártica e mais especificamente as ilhas Shetland do Sul (Figura 1.1.) representaram um novo lugar para explorar, onde os pinípedes abundavam e onde havia, pelos menos no começo, pouca concorrência de outros foqueiros (STACKPOLE, 1955).

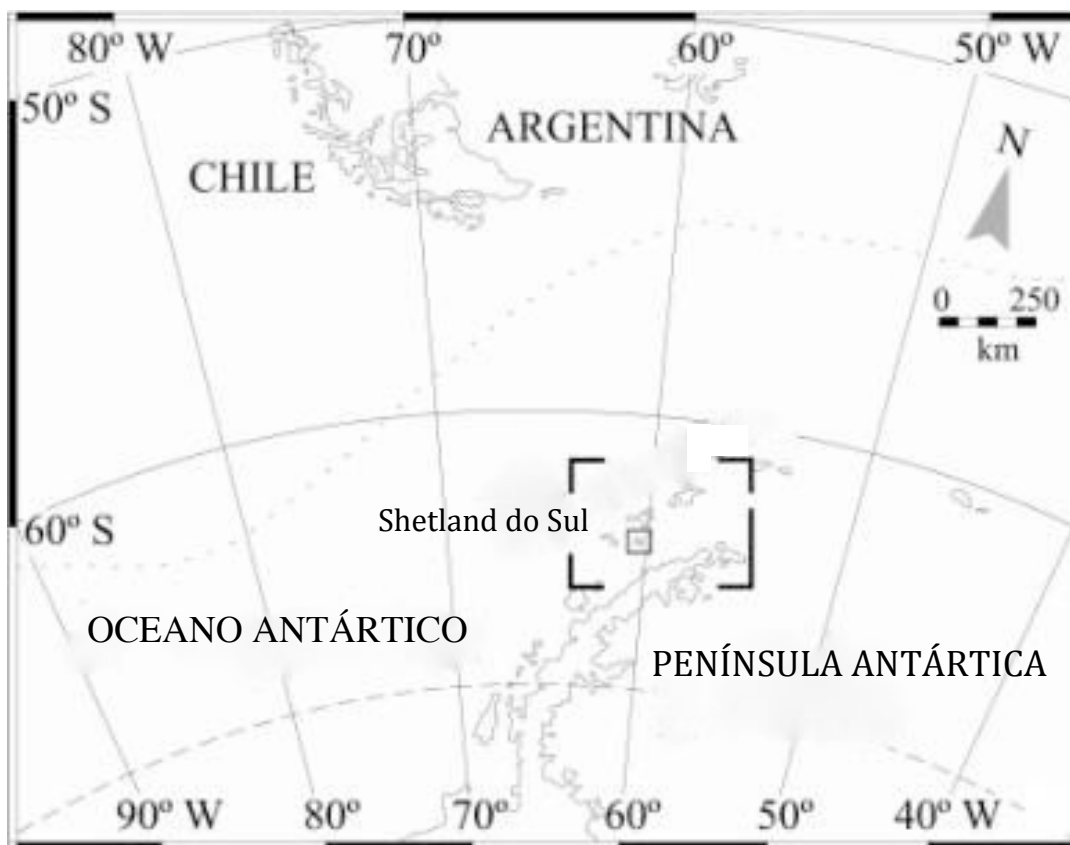


Figura 1.1. Localização das ilhas Shetland do Sul.

A partir do descobrimento das ilhas Shetland do Sul, diversas expedições foqueiras foram dirigidas deliberadamente para a região (STACKPOLE, 1955). A sobre exploração efetuada por esses grupos levaram, em poucos anos, à redução dos mamíferos marinhos na zona. Como mencionei anteriormente, a atividade foqueira estava regulada pelas leis da oferta e demanda que mudaram devido às mudanças na rentabilidade da indústria. Como consequência disso, a caça de pinípedes nas ilhas Shetland foi uma atividade flutuante e episódica. Podem-se identificar três ciclos, um primeiro que começou aproximadamente no ano 1820 e acabou em 1825 (SENATORE e ZARANKIN, 1999) e outros dois que aconteceram a meados e finais do século XIX (MARTINIC, 1987; O'GORMAN, 1963).

A duração de tais ciclos esteve marcada por dois fatos inter-relacionados: a disponibilidade de pinípedes e a rentabilidade do mercado. Dessa forma, quando os territórios de caça antárticos foram descobertos, a quantidade de peles extraídas foi tão grande que causou a saturação do mercado e portanto, uma baixa nos preços das peles. Isto provocou um aumento no aproveitamento desses recursos, diminuindo substancialmente as populações de mamíferos marinhos na Antártida e desalentando as empresas foqueiras a realizar viagens até essas latitudes (SENATORE e ZARANKIN, 1999). Concluindo, pode-se dizer que a exploração do território antártico fez parte de um processo complexo, onde a incorporação desse continente teve como objetivo expandir as fronteiras

produtivas em procura de maior ganho (ZARANKIN e SENATORE, 2005).

1.3.3. Porque a indústria foqueira e por que Antártica?

A indústria foqueira representou um momento particular dentro do quadro geral de conformação do mundo moderno e que se estendeu por vários territórios. A modernidade pode ser definida como um processo de mudança que começa com a expansão europeia e a consolidação do sistema capitalista. Ele levou por um lado, à instauração de uma nova ordem social que aconteceu a nível mundial e que implicou a incorporação de novos territórios e por outro, o surgimento, dispersão e mantimento de novas práticas sociais (JOHNSON, 1996). Isto último envolve uma mudança profunda na forma em que as pessoas se relacionavam entre si e com o mundo material (AMUSSEN, 1988).

A presente pesquisa procura discutir como essas transformações foram experimentadas pelos indivíduos em sua vida cotidiana. Para isso é preciso ter em consideração a particularidade dos diversos contextos nos quais essas novas práticas se manifestaram e ao mesmo tempo, pensar no contexto global no qual estavam inseridas. Isto compreende um inter-jogo entre uma escala global e outra particular. Acredita-se que a indústria foqueira se apresenta como um estudo de caso interessante porque fez parte do período mencionado e portanto, as relações entre os indivíduos, com as coisas e com o mundo exterior são o resultado desse processo.

Ao mesmo tempo, a atividade foqueira foi complexa e portanto, implicou múltiplos contextos e diferentes tipos de interações – por exemplo, as relações de exploração estabelecidas entre os donos dos navios e os marinheiros que era manifestada de distintas formas. Um dos contextos mais importantes foram as viagens feitas ao redor do mundo em busca dos animais e matérias primas para serem vendidas nos mercados. Essas viagens eram realizadas principalmente por pessoas com cargos como capitães, oficiais, seguido por outros de menor categoria, como o carpinteiros, cozinheiros, ferreiros, entre outros (STACKPOLE, 1955). Ocupando a categoria mais baixa estavam os marinheiros, que faziam parte da mão de obra que era enviada à terra para levar a cabo as tarefas de extração de recursos. Embora essa hierarquia estivesse claramente demarcada na vida nos navios, no caso da vida nos acampamentos, não existiu uma estrutura social tão rígida (ZARANKIN e SENATORE, 2007). Isto também se observa na estruturação do espaço, em quanto que nos navios existia uma organização do espaço estruturada, organizada e hierarquizada (CRUZ, 2011), nos acampamentos, os foqueiros criavam seus próprios espaços de habitação, onde desenvolviam a maioria de suas atividades domésticas. As características desses refúgios evidenciam uma tomada de decisões por parte do grupo que não parece estar pautada a priori, ao contrário do navio (ZARANKIN *et al.*, 2011).

Considerando todo o anterior, neste trabalho analiso o contexto das viagens por dois motivos principais. Em primeiro lugar, desde o século XV elas tem uma relação muito estreita com a alimentação, porque foi a partir de uma série de mudanças no sistema alimentar que foi possível percursos cada vez mais longos. Por exemplo, o uso de substâncias comestíveis de longa duração envolveu uma questão de importância crucial (GOODY, 1995). A revolução da comida cotidiana em países como Inglaterra foi um resultado das invenções do século XIX e da industrialização da produção em série (GOODY, 1995). portanto, pode-se dizer que as mudanças na alimentação estiveram relacionadas às transformações sociais e econômicas da época.

Em segundo lugar, as viagens foqueiras consistiam de dois momentos diferentes mas, ao mesmo, tempo complementares –os navios e os acampamentos- (Figura 1.2.). Como já foi discutido em minha pesquisa anterior, as práticas em cada um deles estavam organizadas de formas distintas e portanto implicaram formas de interatuar e cotidianidades diversas (CRUZ, 2011).

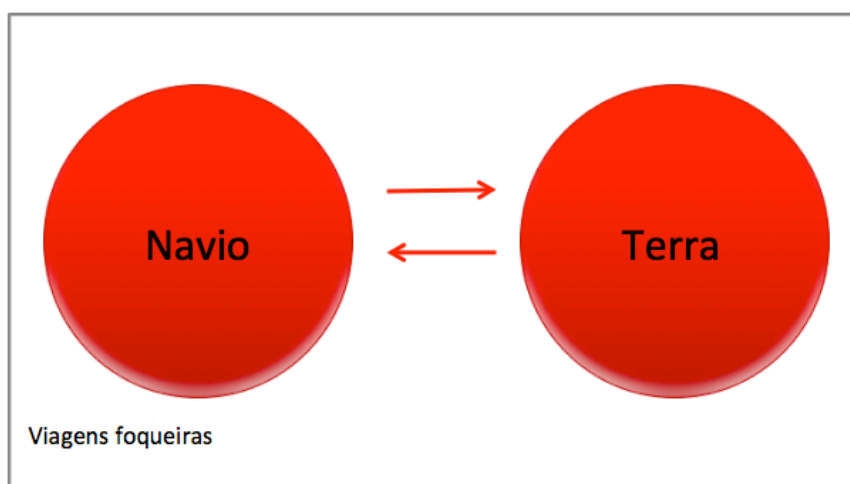


Figura 1.2. Contexto dos navios e da vida em terra.

Analisar as práticas cotidianas nesses dois contextos pode permitir, por um lado, entender a distinção na forma em que a alimentação era levada a cabo e experimentada desde o corpo e como isso sugeriu diferenças nas formas de perceber cada contexto; por outro lado, permitiu articular as escalas global – sistema capitalista – e local – indústria foqueira – (SENATORE e ZARANKIN, 1999; ZARANKIN e SENATORE, 2005, 2007).

Como foi mencionado, as viagens foqueiras demoravam anos e recorriam distantes pontos do planeta. A partir de uma leitura das fontes, de outros trabalhos feitos sobre a temática e os resultados obtidos na minha pesquisa anterior, pude observar que o momento em que os grupos foqueiros deixavam o navio para caçar pinípedes em diversos pontos do mundo foi muito variado. Isto me gerou um interrogante: como poder examinar essa vida em

terra se os foqueiros viajavam durante muito tempo e a vida em terra não estava pautada? Acredita-se que para o caso da terra, foi preciso escolher um território determinado e estudá-lo em sua particularidade. O território antártico, mais especificamente, a Península Byers, localizada na ilha Livingston das Shetland do Sul (Figura 1.3.) apresenta um contexto interessante porque como expliquei anteriormente seu descobrimento e exploração foi resultado da propagação do capitalismo e sua constante procura de recursos para abastecer um mercado em crescimento (ZARANKIN e SENATORE, 2005, 2007). Aliás, essa península apresenta a maior concentração de sítios históricos da Antártica devido a suas características físicas que fazem dela um dos maiores espaços de biodiversidade por estar livre de gelos durante o verão.

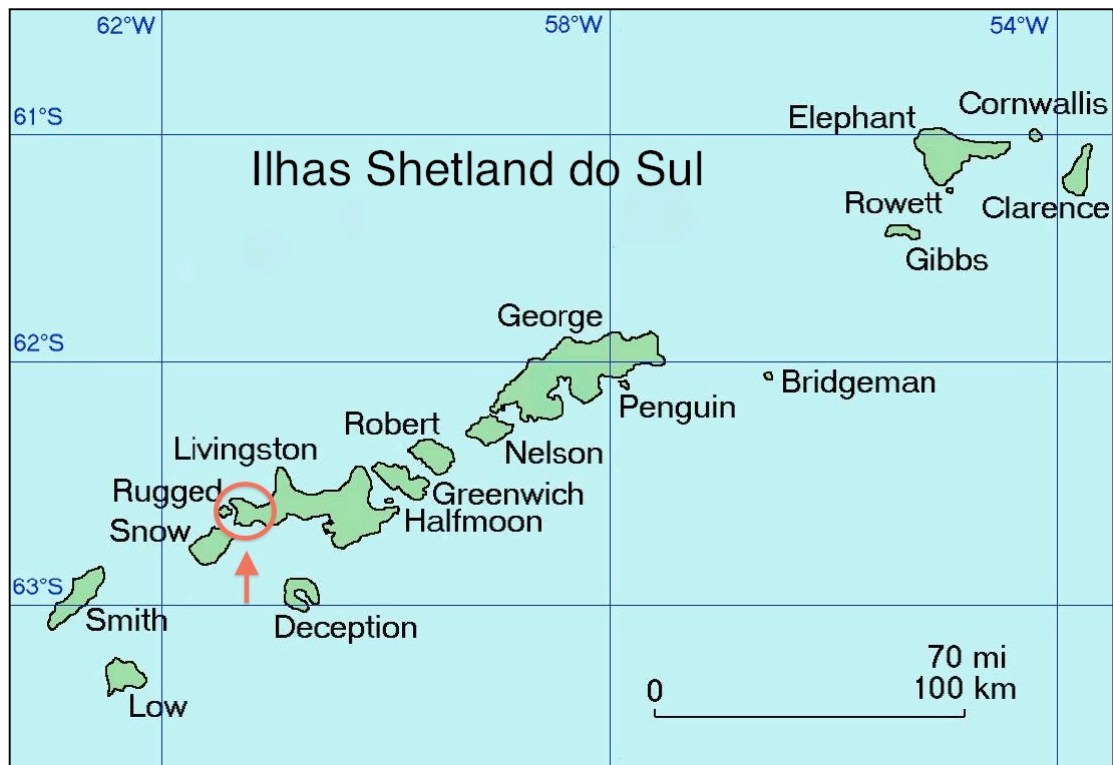


Figura 1.3. Localização da Península Byers.

Assim, a ocupação de tal território fez parte da lógica desse sistema, que somente tinha como finalidade a extração estacional das espécies presentes. Desta forma, analisar os acampamentos na Península Byers permitiu observar desde o concreto e centrar nas particularidades próprias desse território e que foram geradas a partir das respostas e reestruturações locais em comparação a outros lugares de caça (ZARANKIN e SENATORE, 1999).

Por último, estudar as primeiras ocupações no continente antártico na primeira metade do século XIX vai aportar conhecimentos sobre como foi o processo de

incorporação de territórios periféricos à dinâmica de expansão capitalista (SENATORE e ZARANKIN, 1999; ZARANKIN e SENATORE, 2005, 2007).

1.3.4. Estudando os foqueiros. Antecedentes de pesquisa

Devido à sua natureza de indústria planetária, o mercado foqueiro não esteve delimitado espacialmente a um território ou país determinado. Isto também implicou que ele fosse examinado a partir de países diferentes. As zonas mais trabalhadas são Austrália, Tasmânia e Nova Zelândia (FIRTH, 2006; LAWRENCE, 2010; RICHARDS, 2003; SMITH, 2002), as ilhas subantárticas (COOPER e AVERY, 1986; HUGHES e LAZER, 1998; MCGOWAN, 1998; LAZER, 2006) e a Patagônia, Tierra del Fuego, Ilhas Malvinas e Geórgias do Sul (DICKINSON, 1994; MAYORGA, 2010; TAPIA CALISTO et al., 2007). É interessante, no entanto, que poucos desses estudos (LAWRENCE, 2010; MERRY, 2003; MONEYPENNY, 1995; MURRAY-SMITH, 1973; STUART, 1997; TAYLOR, 2000) debatem questões relacionadas com a vida cotidiana e a forma de vida das pessoas que levaram a cabo essas viagens. A partir de uma revisão bibliográfica, observei que existe uma tendência compartilhada a respeito da forma de compreender a temática foqueira. Principalmente, existem muitas pesquisas que pretendem abordar o desenvolvimento da indústria foqueira no mundo e em zonas específicas (COOPER BUSCH, 1985; FIRTH, 2006; RICHARDS, 2003) para discutir o aporte dessa atividade às economias locais (RICHARDS, 2003; SMITH, 2002). Desta forma, na maioria dos casos, a atividade foqueira foi pensada como conformada por grupos homogêneos, onde não existiam distinções e onde os contextos dos navios e a terra não eram considerados. Os homens que faziam parte dessa indústria eram de alguma forma invisibilizados e portanto, não foram examinadas ou aprofundadas questões como a conformação social dos grupos, como foram estabelecidas as interações entre as pessoas, como eram construídas as relações de desigualdade, entre outras.

1.3.4.1. Os foqueiros na Antártica

No contexto antártico, o panorama é um pouco diferente. É importante destacar que a maioria dos trabalhos feitos neste território a respeito dos foqueiros foi levada a cabo a partir da arqueologia e da história. As mesmas começam na década de 1980 em diversos países, principalmente Argentina, Chile, Uruguai, Espanha e mais tarde, Brasil.

As pesquisas realizadas pelas equipes chilenas tiveram como objetivo inicial analisar a vida cotidiana dos foqueiros nesse território e problematizar a composição social desses grupos. Desta forma, a equipe chefiada por Ruben Stehberg discutiu a presença de grupos

nativos americanos nas ilhas antárticas, mais especificamente as ilhas Shetland do Sul. Partindo do descobrimento de um crânio de indígena feminino e de materiais líticos, eles propuseram que as embarcações foqueiras incluíssem, como mão de obra, pessoas recolhidas durante o passo dos navios no extremo sul-americano (STEHBERG e NILO, 1983; STEHBERG e CABEZA, 1983, 1987; STEHBERG, 2003). Em 1993, essa equipe chilena começou, junto com a universidade de Zaragoza (Espanha) uma pesquisa para procurar os restos do navio San Telmo, Um buque espanhol que segundo alguns historiadores poderia ter sido a primeira embarcação em chegar à Antártica (MARTIN- BUENO, 1993, 1995, 1996; PINOCHET DE LA BARRA, 1992).

Outras pesquisas mais recentes abordaram outras questões sobre a vida cotidiana desses grupos, como o caso de Pearson e Stehberg (2006), que procuraram relacionar sítios específicos encontrados nas ilhas Shetland do Sul com o contexto social e operacional do mercado de peles. Para isso, eles analisaram o material recuperado em dois sítios da ilha Rugosa. Outro exemplo é o de Cartagena e Labarca (2007), que examinaram as amostras arqueofaunísticas de dois sítios localizados na ilha Livingston para estabelecer os modos de processamento do couro e o grau de standardização dessa atividade.

Essas primeiras aproximações chilenas foram relevantes para o estudo da atividade foqueira na Antártica porque a partir delas foi identificada uma grande quantidade de sítios que aportaram ao conhecimento sobre a vida cotidiana desses grupos. Ao mesmo tempo, foram os primeiros a debater a suposta homogeneidade dos grupos foqueiros.

A respeito dos trabalhos feitos desde a história, não existem muitos que problematizem a vida cotidiana e outras questões sociais dentro dos grupos foqueiros. A maioria dessas pesquisas estiveram orientadas a discutir aspectos relacionados a atividades produtivas nos navios e nos acampamentos (COOPER BUSCH, 1985; TAPIA CALISTO *et al.*, 2007; STACKPOLE, 1955) e aspectos econômicos e a significância econômica da indústria foqueira na região antártica e compará-la com outras regiões do mundo (BARSBERG e HEADLAND, 2008).

1.3.4.2. O projeto de Arqueologia Histórica Antártica

A indústria foqueira na Antártica também está sendo estudada por pesquisadores brasileiros e argentinos. Nos últimos anos ambos países começaram a trabalhar juntos para gerar um âmbito de cooperação entre os dois países, junto também com Chile e Austrália. Assim, foi conformado o Projeto de Arqueologia Histórica Antártica, coordenado pelo Dr. Zarankin e sediado na Universidade Federal de Minas Gerais. O mesmo começou no ano de 1995 na Argentina e mais tarde foi sediado no Brasil – chefiado pelos doutores Maria Ximena Senatore e Andrés Zarankin – com o objetivo de conhecer o processo de

incorporação do continente antártico à dinâmica de exploração capitalista no final do século XVIII e começos do XIX (ZARANKIN e SENATORE, 2000, 2005, 2007). Para abordar esse objetivo se procurou gerar um espaço de articulação entre uma escala global –as estratégias do sistema capitalista – e uma escala local – a vida cotidiana dos indivíduos (ZARANKIN e SENATORE, 2007). Esse espaço de articulação permitiu propor uma série de perguntas baseadas em quatro eixos a partir dos quais foi analisada a atividade foqueira nas Shetland. Eles são: a magnitude, temporalidade, diversidade cultural e particularidade da presença foqueira na Antártica (ZARANKIN e SENATORE, 2007, SENATORE *et al.*, 2008).

Nessa primeira parte foi relevada a zona da península Byers da ilha Livingston, onde foram realizadas várias campanhas durante os verões dos anos 1995-96, 1996-97, 1997-98 e janeiro do 2007 (ZARANKIN e SENATORE, 2007). Nelas, foram feitas escavações em diversos sítios para identificar e conhecer as características dos refúgios e a vida cotidiana dos grupos foqueiros (ZARANKIN e SENATORE, 2007). A partir da grande quantidade de dados e informação gerada sobre diversos aspectos da vida desses grupos (SENATORE e ZARANKIN, 1996, 1997, 1999, 2000; ZARANKIN e SENATORE, 1996, 1999, 2000, 2005, 2007) foi possível pensar trabalhos mais específicos dentro do projeto mais geral. Assim, foram desenvolvidas pesquisas que examinaram a dispersão dos sítios, a construção de refúgios e o aproveitamento dos recursos nos acampamentos de caça e uso do espaço (SENATORE e ZARANKIN 1996, 1997, 1999; ZARANKIN e SENATORE 1996, 1999, 2000, 2005, 2007). Outras estiveram orientadas a discutir diversidade cultural e a heterogeneidade dos grupos, tanto a nível intergrupual como intragrupal. Para isso se analisaram as práticas dos foqueiros e a organização da vida cotidiana nos acampamentos em terra. Surgiram pesquisas mais específicas, como o caso das práticas do vestido e a forma em que elas se relacionam com a construção e identidade dos indivíduos (SALERNO, 2006), a composição social dos grupos e como foram naturalizadas determinadas práticas a partir do nascimento do mundo moderno. Também foram estudadas as práticas alimentares para abordar questões relacionadas à diversidade e heterogeneidade existente dentro destes grupos (CRUZ, 2011). Por último, nesta primeira parte, foi debatido se a especificidade do próprio contexto –distância, isolamento, rigorosidade do clima- geraram diferenças na forma de organização, do trabalho e a vida cotidiana dos grupos operários (ZARANKIN e SENATORE, 2007).

Nos últimos anos, o projeto começou a abrir novas linhas de pesquisa a partir de duas frentes: uma arqueológica e outra antropológica. A respeito da primeira, se procura motivar discussões sobre a experiência antártica. Assim, apareceram aportes como o de Salerno, que reflete a partir dos corpos vestidos a concepção da pessoa no mundo moderno (SALERNO, 2011), ou o da Hissa (2011) sobre a percepção do tempo na Antártida. Por outro lado, está se começando a questionar a aparente objetividade e distância que existe

entre o pesquisador e seu objeto de estudo.

A linha antropológica está sendo desenvolvida desde o ano 2009. O foco da mesma é examinar as ocupações antárticas atuais, tendo como base os cientistas que trabalham nesse território, assim como as relações estabelecidas entre eles e com o espaço Antártico. Essas pesquisas se valem tanto da análise dos discursos formulados em torno da Antártica como entidade política e científica, quanto de dados coletados em campo, onde são realizadas observações relativas às operações logísticas, à dinâmica dos assentamentos, às relações humano-ambientais e à execução de atividades científicas, entre outras.

A presente pesquisa está enquadrada dentro desse segundo momento do projeto. Desta forma, pretendo aportar aos estudos que enfocam na vivência dos sujeitos que fizeram parte das viagens e ocuparam o território antártico. Ao mesmo tempo, posicionar essas experiências no contexto mais amplo da indústria foqueira.

1.4. Alimentando ideias

Neste capítulo realizei uma revisão dos trabalhos sobre a alimentação em diferentes disciplinas e diversos quadros teóricos. A partir disto pude observar que embora o lado social dessa atividade seja reconhecida e discutida, ele só é pensado desde o lado abstrato e não desde a dimensão física e corporal que permite que essas práticas sejam reproduzidas e sejam experimentadas.

Na segunda parte do capítulo expliquei o estudo de caso que utilizei para aplicar minhas ideias. Primeiro contextualizei o mercado de peles foqueiros dentro do contexto socioeconômico mais amplo do processo de expansão do sistema capitalista. Desta forma discuti como essa indústria surgiu para abastecer a demanda de produtos de peles e óleos extraídos de mamíferos marinhos e portanto foi produto desse sistema. Essa indústria alcançou um nível mundial que junto com a necessidade de descobrir novos territórios de caça para aumentar seus ganhos levaram ao descobrimento do território antártico, que passou a ser parte do itinerário dos navios foqueiros. É nesse contexto que procuro estudar e analisar como as pessoas experimentaram tanto a vida nos navios como em terra.

CAPÍTULO 2

MISTURANDO CONCEITOS. ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE ANÁLISE

2.1. Introdução

Considerando a falta de estudos que discutam a dimensão corporal da alimentação, neste capítulo desenvolvo os conceitos e perspectivas teóricas a partir das quais penso minha proposta de análise. Por um lado, explico o que implica considerar a alimentação como uma prática social e o corpo como mediador da experiência humana. A partir disto procuro uma forma de integrar essas duas dimensões e elaborar variáveis que me permitam observar essas questões em um estudo de caso específico.

2.2. O corpo através da alimentação, ou a alimentação através do corpo?

No capítulo anterior discuti como os trabalhos que abordam a alimentação se dividem em dois grandes grupos. O primeiro examina essa atividade para entender padrões de subsistência ou o aporte de diversas substâncias à dieta dos indivíduos. Esse tipo de pesquisas parte de definições mais clássicas que enfatizam o lado biológico dela. Por outro lado, existem estudos que abrangem temáticas mais sociais e que definem a alimentação como uma atividade coletiva que depende do contexto social onde é levada a cabo. Porém, poucos deles consideram como a alimentação é experimentada. Isto é importante porque a experiência de nossa vida cotidiana –que tem uma origem social- influi diretamente em nossa percepção do mundo. A percepção, então, não é uma representação interna de um mundo externo, pelo contrário, ela responde a uma consciência pré-objetiva, onde o ser (como corpo-mente) interatua com o mundo (MERLEAU-PONTY, 1993 [1945]).

Acredita-se então que incorporar a dimensão da experiência nos trabalhos da alimentação permite, por um lado começar a refletir sobre questões sociais e simbólicas de distintos grupos desde uma perspectiva diferente. Por outro lado, humanizar as pessoas que fizeram parte dos grupos que a arqueologia estuda. Em outras palavras, começar a tentar gerar uma proximidade com esses sujeitos que embora estejam afastados por um lapso espaço- temporal, compartilham conosco o fato que sentiam, percebiam e se relacionavam entre eles, com o mundo e com as coisas.

Uma via para atingir esse objetivo é a partir da alimentação e sua relação com o corpo. Para isso, retomo os enfoques fenomenológicos, que pensam o corpo como a possibilidade mesma da experiência, o princípio dela é portanto, que está em profunda relação com o mundo, com nossa relação com os outros, e com nós mesmos (GALLAGHER e ZAHAVI, 2008).

Para poder desenvolver minha proposta de análise a partir das ideias anteriores, primeiro é preciso discutir a seguinte pergunta: em que consistem as dimensões práticas e corporais?

Nesta primeira parte do capítulo problematizo e redefino os conceitos de alimentação e corpo desde um quadro teórico definido. Primeiro explico qual é o enfoque desde o qual entendo a alimentação, quer dizer, como uma prática social no sentido de Bourdieu (1998) que todo mundo realiza e que portanto faz parte da vida cotidiana de todos os grupos humanos e de um contexto social determinado. Com respeito ao corpo, considero os enfoques fenomenológicos que pensam na questão do corpo como fundamento da existência humana e como o mediador entre o mundo e a experiência.

Por último, a partir do anterior proponho pontos de contato entre essas duas dimensões que vão me permitir sugerir que a alimentação é incorporada desde o corpo e ao mesmo tempo essas práticas são reproduzidas e modificadas a partir dele.

2.2.1. Alimentação como prática social

Como foi observado a partir da revisão dos trabalhos sobre alimentação tanto na antropologia como na sociologia, a necessidade de comer, além de ser uma necessidade biológica básica para a sobrevivência do indivíduo, tem uma dimensão social e é compartilhada por todas as pessoas ao longo do tempo e do espaço (SIMMEL, 2004) Ela é uma atividade universal que faz parte da vida cotidiana de todos os indivíduos, que parece comum, mas que esconde histórias sociais e econômicas complexas (MINTZ, 2001). Assim, nesta pesquisa, quando falo de práticas alimentares 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). Pode-se dizer então que a alimentação é uma atividade primeiramente social porque por um lado está implicada num complexo campo de relações, expectativas e eleições que são negociadas ou contestadas (WATSON e CALDWELL, 2005) e por outro, configura o cenário de interação entre os sujeitos ao redor de circunstâncias que vinculam valorações culturais, significações subjetivas e relações sociais em tempos e dinâmicas particulares (PATIÑO, 2010).

A partir disto, as perguntas que surgem são: como integrar essa ideia da alimentação como algo social com o contexto no qual acontece? Como definir a alimentação de uma forma que permita ser pensada em relação ao corpo? Para responder a essas questões considero por um lado a teoria da práxis de Bourdieu, e por outro, trabalhos dentro da arqueologia que entendem a alimentação como uma prática social (HAMILAKIS e

SHERRATT, 2012; MARSCHOFF, 2007a, 2007b).

Desta forma, defino a alimentação como uma prática social no sentido de Bourdieu, quer dizer, não como simplesmente uma atividade, mas sim como uma série de saberes e regras que operam num nível não discursivo (BOURDIEU, 1999) que são o resultado de um sistema de estruturas estruturantes chamado *habitus* e não uma inventiva particular ou individual (BOURDIEU, 1998). Ele é adquirido pelos sujeitos em vários contextos sociais estruturados e formativos -como a família, o sistema educativo, entre outros- quando uma pessoa que pertence a um grupo ou a uma variedade de grupos desenvolve seu *habitus* dentro deles (CROSSLEY, 2001). Assim, por um lado, ele é um resíduo ativo do passado de um agente que funciona em seu presente, dando forma a sua percepção, pensamento e ação. Por outro, abarca uma modificação e incorporação de novos “princípios” de ação e entendimento. É importante esclarecer que o *habitus* não é uma reposta mecânica nem uma coisa adquirida mecanicamente, ele é um fenômeno intelectual reflexivo (CROSSLEY, 2001).

Isso admite propor que as práticas alimentares dependem do contexto social onde são realizadas e portanto possuem diferentes significados que mudam segundo as condições culturais e históricas específicas onde são produzidas. Desta forma, as pessoas que participam de condições de existência parecidas, compartilham essas práticas e seus significados. Essa dimensão social abrange a todos os indivíduos, independentemente se eles se alimentam particularmente ou em grupos. portanto, não é possível fugir dessa dimensão social que resulta das relaciones entre os sujeitos que conseguem os alimentos, os que preparam, os que servem e os que os consomem, assim como também entre essas pessoas e o contexto ou ambiente onde estão (COCONIER, 2012). As práticas alimentares então estão atravessadas por várias questões socioculturais, econômicas e ambientais complexas (MARSCHOFF, 2007), onde a rotina diária do consumo de substâncias comestíveis representa e recria os códigos sociais e simbólicos de uma sociedade (BOURDIEU, 1998).

Por outro lado, pensar na alimentação como uma prática permite considerá-la como um conjunto de etapas sucessivas e vinculadas entre elas que começam com a obtenção dos produtos alimentares e continua com a preparação, consumo e descarte desses alimentos (MARSCHOFF, 2007). Essas etapas também implicam um processo de transformação. Embora os agentes possam comer tudo o que é biologicamente comestível, sempre existe uma escolha e uma seleção do que é definido como “comida”. De fato, o que é comida numa cultura pode não sê-lo em outra (FISCHLER, 1995). A partir das etapas mencionadas, as substâncias alimentares se convertem em itens desejáveis, quer dizer, comida (PATIÑO, 2010).

A respeito disto, muitos trabalhos propõem que é especificamente a partir da cocção

e do consumo que as pessoas transformam os alimentos em “culturalmente comestíveis”, incorporando eles ao próprio corpo e à sua substância (COCONIER, 2011). Essa incorporação começa desde o momento da obtenção, quando os sujeitos entram em contato com a comida. Portanto, a dimensão corporal da alimentação está sempre e isso é um dos pontos que a presente pesquisa está discutindo e que está relacionada com a segunda pergunta mencionada anteriormente (como definir a alimentação de uma forma que possa ser pensada em relação ao corpo?). Muitas pesquisas partem da ideia que é só na comensalidade que interveem procedimentos corporais e sócio sensoriais de intercambio e degustação. Essa comensalidade é definida como o fenômeno de compartilhar o momento da ingestão de diversos tipos de alimentos. Um dos aspectos centrais dela é que permite analisar definições do estranho e familiar, o conhecido e desconhecido, o íntimo e o público e como essas categorias vão mudando em função de determinadas dinâmicas inerentes aos vínculos sociais (COCONIER, 2011).

Acredita-se que a comensalidade é um aspecto muito importante da alimentação, mas ao mesmo tempo deve ser considerada como parte de um processo maior que conformam os momentos prévios à ingestão, como a obtenção e preparação. Neste sentido, meu interesse está na alimentação como um todo, em cada uma dessas fases, onde esses processos corporais e sócio-sensoriais estão presentes de igual forma e onde cada fase possui uma dimensão espacial que influi na conduta dos consumidores e vice-versa (YAN, 2005). Por exemplo, nos espaços onde as pessoas comem, sempre existe uma relação entre os que comem, os que consomem e os que proveem a comida. Essas diferenças explicam o que comem, com quem e como ela é adquirida, guardada e consumida. Assim, essas etapas marcam o ritmo da rotina dos indivíduos e produz temporalidades a partir das quais se geram diversos tipos de relações tanto entre elas como entre os corpos delas, o espaço e o contexto onde são levadas a cabo.

2.2.2. O corpo como mediador da experiência humana

Para afirmar que as práticas alimentares implicam ao corpo e entender essa relação, é importante esclarecer a partir de quais enfoques teóricos considero o corpo e, portanto, como o defino. À continuação, desenvolvo as premissas básicas dos enfoques fenomenológicos. Acredita-se, concordando com Tilley, que essa perspectiva oferece uma base ontológica para o estudo das coisas, lugares e paisagens e uma forma de experimentar através do corpo em uma relação de participação com o mundo (TILLEY, 2004). A partir disto, discuto como ela pode ajudar a gerar uma forma de relacionar a dimensão do corpo com a alimentação. Assim, procuro me afastar das definições biológicas e objetivistas que pensam o corpo e a mente como separados e pressupõem a

existência do mundo além do sujeito e, portanto, de uma realidade inegável. Pelo contrário, considero o corpo como o fundamento da existência humana (CSORDAS, 1999) a partir da qual a realidade é percebida e construída.

A fenomenologia é uma corrente teórica idealizada pelo filósofo alemão Edmund Husserl nos começos do século XX como uma crítica ao pensamento moderno cartesiano, onde existe uma série de oposições: corpo-mente, sujeito-objeto e representação-ação (MERLEAU-PONTY, 1993). Esse corpo (que agora é sujeito e mediador entre nossa percepção e o mundo) permite deixar de lado o objetivismo que compartem o intelectualismo (que plantea que o mundo existe por virtude da mente) e o empirismo (que fala que o mundo é percebido somente a partir do corpo). A proposta da fenomenologia é que o ponto de partida para uma análise cultural, histórica ou filosófica de como estamos no mundo é a percepção (CSORDAS, 1999). Desta forma se estuda a vida corporal/mental das pessoas (GALLAGHER e ZAHAVI, 2008) para revelar como o mundo é percebido diretamente pelos indivíduos em oposição a como deveria ser isso teoricamente (TILLEY, 2004). Pode-se dizer então, que ao contrário das teorias cartesianas, a fenomenologia parte do pressuposto que a realidade não é extrema e inegável, ela é construída a partir dessa percepção. Para Merleau-Ponty (1993 [1945]) por exemplo, o mundo não existe além do sujeito e independentemente dele, pelo contrário, o mundo é percebido a partir desse corpo-sujeito e portanto, não existe uma realidade diferente da percepção.

Seguindo essa linha de raciocínio, surge uma pergunta: como podemos abordar esse “estar-no-mundo” – no sentido de Heidegger (1962) – a partir do corpo? Um autor que fez contribuições interessantes a respeito de disso, foi o filósofo francês Maurice Merleau-Ponty, quem define ao corpo não como uma coisa isolada e inerte da mente, mas sim como algo que está inserido no mundo e portanto, um sujeito, um mediador entre nossa percepção e a vida. 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). Isto significa que perceber a realidade implica á experiência, que tem um elemento corporal que está envolvido na possibilidade mesma dessa experiência (GALLAGHER e ZAHAVI, 2008), a partir do qual estabelecemos uma relação participativa com a realidade. Acredito, então, que o foco das análises devem ser como os indivíduos experimentam o mundo (TILLEY, 2004) a partir do corpo.

As ideias propostas por Merleau-Ponty foram retomadas pelo antropólogo Thomas Csordas (1999), que também reconhece o papel do corpo e a percepção no vínculo que as pessoas estabelecem com o mundo. Ele concorda com Merleau-Ponty que é impossível pensar o corpo como uma coisa isolada, ele sempre está inserido no mundo. Diferentemente de Merleau-Ponty, Csordas considera que a percepção é modelada pela cultura ao mesmo tempo em que a percepção modela o cultural. Assim, embora nosso

corpo seja a fonte da experiência, ela pode ter múltiplas formas e um sentido cultural específico, dependendo do contexto social.

Para abordar essa experiência, o antropólogo elaborou na década de 1990 o conceito de *embodiment* como diferente do conceito de corpo – entendido por Csordas como um fenômeno cultural tanto biológico como material. O *embodiment* (embora tal termo não tenha uma tradução em português eu vou usar a palavra corporeidade para falar dele) é um campo metodológico definido pela experiência perceptual, ele faz referência à nossa presença no mundo e que só pode ser conseguida a partir do corpo. Tal termo abrange uma condição existencial fundamental, onde o corpo é a fonte subjetiva e intersubjetiva da experiência e que, portanto, pode ter diversas formas, ao mesmo tempo de ter um sentido cultural que se faz presente nela, sempre. Para discutir a questão do aspecto cultural da experiência e da percepção, Csordas considera necessária uma fenomenologia cultural que sintetize a experiência corporalizada com a multiplicidade de significados culturais nos quais sempre estamos inseridos (CSORDAS, 1999). Pensar nesses termos tem como consequência que nosso foco de interesse não esteja no corpo *per se*, mas sim na corporalidade como uma condição existencial que permite examinar a cultura. Desta forma, a partir da proposta do *embodiment* podem ser atingidas questões da realidade cultural desde esse corpo que está fazendo parte do mundo (CSORDAS, 1999), possibilitando estudar coisas familiares desde uma perspectiva nova.

Refletindo que são nesses processos corporalizados da percepção onde reside a cultura (CSORDAS, 1999), é preciso entender que a compreensão do mundo não pode ser considerada como feita a partir de uma reflexão, essa compreensão está em outro nível, um nível prático (CROSSLEY, 2001). Desta forma, Csordas estabelece um ponto de contato com a obra de Bourdieu, que sugeriu que a prática era pré-reflexiva mas não necessariamente pré-social e portanto se fundava na prática do corpo culturalmente informado (SALERNO, 2011). Entender que a compreensão do mundo se dá num nível prático, implica que existe um *habitus* compartilhado que não só influi na forma que agimos, mas também na maneira em que damos sentido ao ambiente. A partir dessa ideia, a teoria da práxis acrescenta a perspectiva fenomenológica já que mobiliza a ênfase no agente para ver também no contexto cultural no qual emerge tal agente (CROSSLEY, 2001). Acredita-se que esse ponto é interessante para pensar a relação entre a alimentação e a corporalidade, portanto será desenvolvido na próxima seção deste capítulo.

2.2.3. Estabelecendo pontos de contato entre as duas teorias

Como foi observado, a forma de experimentar a partir do corpo está relacionado com um conhecimento prático. Além de concordar com Merleau-Ponty e Csordas que o corpo

não é passivo e portanto, é a partir dele que as pessoas percebem o mundo, Bourdieu propõe que é através desse corpo vivido que são identificadas e internalizadas as regras e regularidades do mundo (BOURDIEU, 1999). Assim, se o conhecimento do mundo e a forma de experimentá-lo tem um nível prático, uma das formas de abordar isso é a partir dessas práticas. Isto se relaciona com o fato de que, segundo Bourdieu, o *habitus* a partir do qual elas são reproduzidas é adquirido através do corpo (BOURDIEU, 1977:87-94). Desta forma, as práticas envolvem modos específicos de agir que são adquiridos por meio do corpo. Isto significa que as práticas sociais e o corpo possuem uma relação próxima, por um lado, os esquemas corporais são incorporados a partir delas, por outro, as mesmas são reproduzidas e alteradas a partir desse corpo. Isto pode ser aplicado para o caso das práticas alimentares (Figura 2.1).

A alimentação pode ser pensada como fazendo 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 os agentes. Isto implica um conhecimento pelo corpo que vincula o mundo material no qual vivem os indivíduos como os *habitus* e o mundo social (BOURDIEU, 1999 em MARSCHOFF, 2007a).

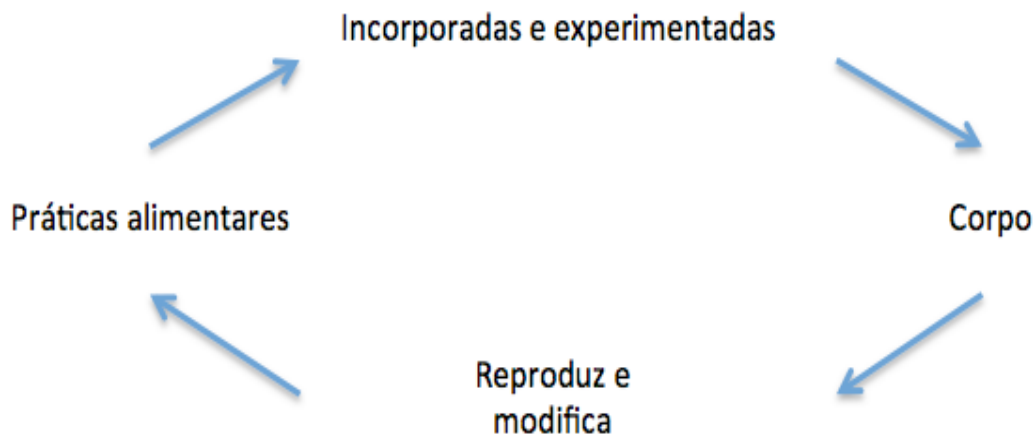


Figura 2.1. Relação entre práticas-corporeidade.

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., porque é a partir desse corpo que a alimentação como um todo é incorporada e experimentada. Por exemplo, na forma de comer, de cozinhar, de cortar os ingredientes, etc. o corpo, por um lado, entra em contato com espaços, objetos e também com cheiros, ruídos, cores; por outro, ele reproduz uma série de movimentos (como por exemplo cortar, misturar,

medir as quantidades de ingredientes) que foram aprendidos e incorporados de forma prática. Portanto, é a partir dessas fases que meu corpo experimenta e se relaciona com um contexto específico. Isto faz das práticas alimentares a base para nos relacionarmos com a realidade porque, além de ter um contato direto com os alimentos, a comida ‘ingressa’ em cada ser humano e portanto traz implicações ao corpo e aos sentidos de uma forma direta. A comida envolve então uma experiência corporalizada que tem vários significados e vários papéis sociais (HAMILAKIS, 1999).

Pode-se dizer então, que comer é uma das práticas mais “íntimas”, porque a “incorporação” é o momento em que o alimento transpassa a fronteira entre o mundo e nosso corpo. Os alimentos transcendem a barreira oral para passar a fazer parte de nossa substância interna (COCONIER, 2012), por isso a alimentação está entre os limites do interno/externo e quebra com eles. Incorporar uma comida é tanto real como imaginário ou simbólico. O alimento absorvido nos modifica, transforma o estado do organismo, sua natureza, sua identidade, sendo assim um meio de intervenção sobre o corpo (FISCHLER, 1995). Acredita-se que essa intervenção sobre o corpo acontece nas outras fases além do consumo, portanto, não só estamos incorporando alimentos que tem acesso à nossa interioridade, como também estamos incorporando formas de fazer, de sentir e de perceber. Assim, com relação à ideia proposta por Fischler (1995) que fala que “somos o que comemos”, considero que se poderia adicionar: “também somos as formas em que levamos a cabo essa prática”. Ao mesmo tempo em que os agentes incorporam a alimentação, a alimentação incorpora as pessoas em um sistema culinário e portanto, em um grupo que compartilha uma visão do mundo particular (FISCHLER, 1995).

Desta forma, se o corpo adquire habilidades culinárias a partir de um conhecimento prático, de uma consciência sensorial e a memória (SUTTON, 2006), a partir da alimentação pode-se pensar como os contextos são incorporados ou como ao mesmo tempo essas práticas são reproduzidas a partir do corpo.

2.3. Gerando uma via de entrada

A partir da ideia da alimentação como uma prática que envolve o corpo, apresento três pontos de contato ou de interrelação que acredito podem ajudar a integrar as duas dimensões (Figura 2.2.). O primeiro está relacionado com as formas em que o corpo entra em contato com alimentação. Desta forma, discuto algumas ideias que vem se trabalhando principalmente na antropologia e que se relacionam com a relação entre os sentidos e o corpo.

As perspectivas fenomenológicas explicadas aqui propõem examinar a percepção dos agentes *being-in-the-world* e portanto estudam a forma em que a experiência humana

esta inserida em relação às pessoas, coisas, lugares, através de tarefas (*tasks*) e atividades (FOWLER, 2003). Essa ideia serviu para pensar os dois pontos de contato seguintes. Por um lado, o espaço e a espacialidade, definidos como o cenário estruturado e estruturante das práticas que são levadas a cabo nele. Por outro, as ações ou movimentos, já que elas implicam ao corpo e é a partir delas que o corpo aprende e reproduz as práticas ao mesmo tempo em que as experimenta.

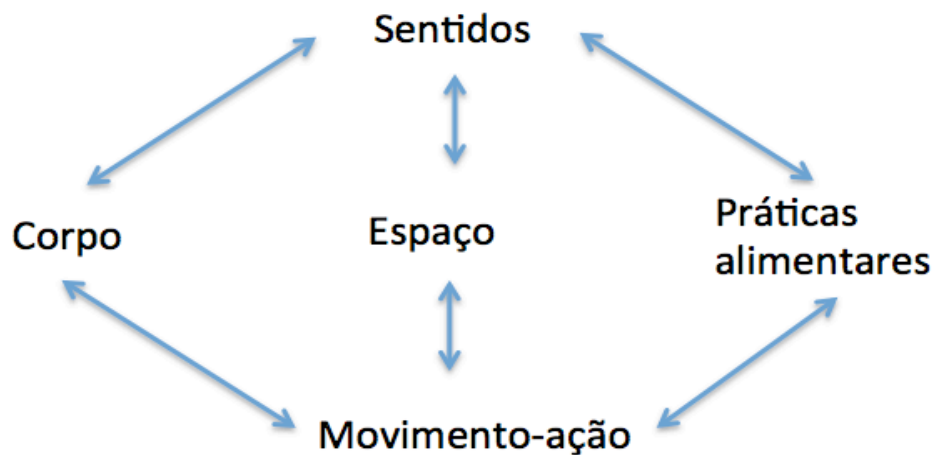


Figura 2.2. Pontos de contato entre alimentação e o corpo.

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, quer dizer, os momentos performativos – obtenção, preparação, consumo e descarte. Nesses diferentes momentos, ele vai reproduzir os saberes que estruturam esses momentos e ao mesmo tempo vai experimentar essas atividades.

2.3.1. Os sentidos

A partir das reflexões feitas e pensando que na alimentação participam processos corporais e sócio sensoriais, um dos pontos considerados para abordar a relação entre corpo-alimentação são os sentidos. A percepção sensorial não é simplesmente um aspecto da experiência corporal, ela é a base para essa experiência. Os sentidos implicam a relação do corpo com o mundo e portanto, experimentamos nosso corpo e o mundo através de nossos sentidos (CLASSEN, 1997).

No entanto, tais sentidos são mais que uma simples capacidade natural do corpo, as pessoas aprendem a usá-los (HOWES, 1991, 2003, CLASSEN, 1993 em EDWARDS *et al.*, 2006) nos contextos formativos. Desta forma, são formados e educados, criando uma

estrutura do mundo e oferecendo tanto como restringindo possibilidades para os indivíduos (EDWARDS *et al.*, 2006).

Ao mesmo tempo, os sentidos são regulados pela sociedade – como a maioria dos aspectos da existência corporal (desde comer até envelhecer). Na modernidade, por exemplo, isto se evidencia no controle da experiência sensorial, desde a transformação do olfato através da higienização e o controle das relações corporalizadas através da organização espacial (EDWARDS *et al.*, 2006).

Esse condicionamento cultural significa que a forma em que as pessoas percebem o mundo muda segundo as culturas, o que sugere então que a construção cultural dos sentidos condiciona o entendimento de nosso corpo no mundo (CLASSEN, 1997). Ao mesmo tempo, os significados que os indivíduos atribuem para os aspectos sensoriais são baseados em modelos sensoriais adaptados socialmente (PELLINI, 2010). Isto conforma um “modelo sensorial”, quer dizer, uma forma de ordenar e entender os sentidos que não está limitada a experiências particulares, mas sim coletivas (HOWES, 2006). Mudanças nestes modelos sensoriais resultam na reorganização mesma do conhecimento e das práticas sociais e portanto, das formas de experimentá-las.

Assim, considero interessante uma das premissas subjacentes da antropologia dos sentidos, quer dizer, que a percepção sensorial é um ato tanto cultural como físico. Ver, escutar, ouvir, tocar, gostar não são só meios para aprender fenômenos físicos, mas também são vias para a transmissão de valores culturais (HOWES e CLASSEN, 2009). Essas questões também começaram a ser trabalhadas desde a arqueologia sensorial, que procura entender a experiência humana através da compreensão de como se dá a relação entre os indivíduos e o mundo material, partindo do pressuposto que da mesma forma que os objetos suscitam sensibilidades, eles são sensíveis aos modelos senso-culturais de um grupo (PELLINI, 2010).

No caso da alimentação, existe uma relação muito forte na valorização sensorial dos alimentos porque cada sociedade desenha uma organização sensorial que é própria (LE BRETON, 2007). Através dos sentidos surgem tipos de vínculos com os alimentos que podem ter diferentes graus de intensidade afetiva e emotiva. Desta forma, considerar a interseção entre a comida e os sentidos permite explorar algumas das fronteiras básicas do dentro/fora, público/privado, individual/coletivo. A comida e os sentidos podem ser colocados como centrais para entender temas sociais mais amplos.

É importante esclarecer, no entanto, que muitas das pesquisas que trabalham com os sentidos e alimentação examinam principalmente o sentido do gosto. Como foi falado no capítulo anterior, foi Bourdieu em “A distinção. Crítica social do julgamento” (1998) quem começa a explorar alguns aspectos sensoriais do comer. Além disto, Bourdieu só considera o gosto baseado nas classes e o submete dentro do gosto estético, como parte de sua

teoria do capitalismo cultural (SUTTON, 2010). Assim, não define o gosto como a 'capacidade de perceber sabores'. Isto se relaciona com a tradição ocidental de pensamento que desvaloriza o gosto (e olfato) como sentidos inferiores (BORTHWICK, 2000:35 em SUTTON, 2010).

Acredita-se então, que a comida e os sentidos devem ser pesquisados juntos porque esses sentidos superpostos e suas múltiplas combinações influem na relacionalidade entre os sujeitos e entre eles e o contexto (COCONIER, 2012). Sugiro também que é preciso ir além de um sentido só e questionar o modelo tradicional dos cinco sentidos e desta forma discutir a objetividade e passividade dos modelos sensoriais, demonstrando que a experiência sensorial não é passivamente registrada, mas sim efetivamente criada entre os agentes (SUTTON, 2010).

A partir do proposto anteriormente, confio em que analisar as qualidades sensoriais da comida e das diferentes etapas das práticas alimentares permite entendê-la como um fenômeno multissensorial, onde as propriedades sensitivas são culturalmente modeladas e as experiências são investidas com valor, significados e subjetividade. Desta forma, abordar a dimensão sensorial da alimentação pode contribuir à integração da dimensão do corpo e alimentação porque através dos sentidos se enfatiza a natureza dinâmica, relacional e às vezes conflituosa de nosso dia a dia com o mundo. Tais estudos sensoriais devem ser considerados como mediadores da relação entre o corpo e mente, ideia e objeto, *self* e ambiente – tanto físico como social – (HOWES, 2006).

É importante esclarecer que pensar a alimentação a partir dos sentidos não implica reconstruir a experiência sensorial do passado, quer dizer, o que sentiram as pessoas no momento de levar a cabo as práticas alimentares, mas sim ver como esses sentidos as estruturaram dentro de um contexto social específico.

Entender essa experiência compreende observar e discutir significados e na interpretação, seleção e organização das informações obtidas pelo aparato sensorial, quer dizer, no fato de que algo é ouvido, visto, cheirado, etc. (CROSSLEY, 1995). Assim, a percepção, obtida pelo aparato sensorial envolve o uso simultâneo de todos os sentidos. Quando percebemos não fazemos uma distinção entre o visual, audível, olfativo, etc. Os sentidos estão misturados e essa mistura é a sinestesia (TILLEY, 2004).

2.3.2. O espaço

O espaço implica em um ponto de contato entre a alimentação e o corpo porque ele está socialmente construído e portanto é um produto cultural que por um lado estrutura as práticas sociais através de sua materialidade e significados e por outro, é estruturado por elas (ACUTO, 1999). O conceito que expressa o anterior é a espacialidade e ela representa

o lugar onde a vida das pessoas é desenvolvida.

Concordando com Merleau-Ponty, se o corpo é minha presença no mundo, é a partir desse corpo que os agentes se relacionam com essas espacialidades. Ordenamos os espaços e seus significados através de nossos corpos, através das ações e movimentos. Assim, a espacialidade faz parte de nosso corpo, os lugares pertencem a nossos corpos e os corpos pertencem aos lugares, fazendo que o mundo percebido e o corpo formem uma relação dialética onde um é mutualmente ajustado ao outro.

Ao mesmo tempo, na medida em que os lugares são percebidos pelas pessoas ao longo de suas trajetórias diárias, as ações e movimentos são estruturados pelas práticas cotidianas que revisitem o espaço de sentido (TORRES DE SOUZA, 2007). Assim, a partir da ação a espacialidade do corpo é realizada.

É também nessas trajetórias diárias e da ação que o *habitus* que estrutura as práticas é adquirido de forma ativa através do corpo (BOURDIEU, 1990:180). Essa incorporação implica uma compreensão prática do espaço tanto social como do físico, no qual é reproduzido (BOURDIEU, 1990:180). Isto significa que existe uma relação direta entre as práticas sociais e o espaço porque ele (o espaço), é fundamental na construção dessas práticas. Por exemplo, no caso da alimentação, o entendimento prático dela está construído em referência aos lugares, o movimento através dos espaços e seus limites onde ela é levada a cabo (BARRET, 1988). Desta forma, analisar esse espaço permite discutir como as práticas foram criadas, mantidas ou alteradas em contextos materiais determinados (BENDER, 1993; BARRETT, 1988 em ZARANKIN, *et al.*, 2011).

É importante ver os espaços que envolvem o universo das práticas alimentares porque a comida é também o lugar onde se come, um lugar físico que ordena os objetos os agentes humanos e aporta o cenário para as interações sociais. Assim, o contexto espacial dá forma à conduta dos consumidores e vice-versa (YAN 2005).

Considerando então a relação entre as práticas e o espaço, esse, a partir de sua materialidade, pode influir – e ao mesmo tempo resulta influenciado – pelas ações das pessoas (DELLE, 1998 em ZARANKIN, *et al.* 2011). Isto sugere também que o espaço é o lócus principal para a objetivação dos esquemas generativos e portanto é um sistema de classificação tangível que continuamente reforça os princípios taxonômicos que subjazem a todas as divisões de uma cultura (BOURDIEU, 1977:89); portanto, a aprendizagem se dá a partir do corpo, a partir do habitar esse espaço (BOURDIEU, 1977). Ao mesmo tempo, é nesse espaço em que a experiência acontece, que ela tem um aspecto espacial porque depende da posição do corpo, das limitações sobre o que se pode ou não ver (GALLAGHER e ZAHAVI, 2008), o que se pode tocar, cheirar, etc.

Para compreender então a relação entre os espaços construídos e a experiência, é preciso considerar os movimentos em relação à organização e estruturação para dessa

forma identificar como os espaços são pensados/organizados para propiciar formas de percepção a respeito de seu entorno natural e físico (HERNANDO GONZALO, 1999). É precisamente nesta relação entre o espaço e as atividades realizadas que se constitui o “habitar” e perceber um lugar. Desta forma, pode-se dizer que os espaços se transformam em lugares quando eles se referem às formas culturalmente específicas de representar e habitar um determinado espaço (THOMAS, 1993; HIRSCH, 1995). A partir disto pode-se dizer que os lugares integram uma sucessão de histórias superpostas ao longo do tempo (POTTEIGER e PURINTON, 1998 em ZARANKIN *et al.*, 2011), onde as pessoas estão inseridas e se relacionam com eles a partir das atividades cotidianas e as interações através da cercania e afinidade que são geradas nesses lugares.

No caso da alimentação, a relação entre espaço e experiência pode ser entendida a partir de como cada fase denota diversos espaços – ou não – que geram uma relação diferente com o corpo. Por exemplo, nos espaços onde as pessoas comem, sempre existe uma relação entre os que comem, entre os que consomem e os que proveem a comida. Essas divergências explicam quem come, com quem, como ela é adquirida, armazenada e consumida e como a comida compartilhada faz parte de relações mais amplas de família, estudo, entretenimento, viagens, etc. (MARKUS, 1993).

2.2.3. Ações, gestos e movimentos

As diferentes etapas das práticas alimentares (obtenção, preparação, consumo e descarte) implicam uma execução de múltiplas ações que envolvem movimentos e gestos que podem ou não estar estandardizados e que sugerem em maior ou menor medida o corpo (ações automáticas ou manuais, usando ou não diversos objetos). É a partir dessas ações e gestos que as práticas são incorporadas aos esquemas corporais. Isto se deve ao fato que, como explicado anteriormente, o conhecimento do mundo não é reflexivo mas sim prático. Desta forma, a reprodução das práticas não acontece com a mente falando para o corpo o que ela tem que fazer, seguindo um plano determinado. Pelo contrário, a transmissão das práticas acontece a partir de uma mobilização do corpo/mente dentro de um ambiente de “objetos” e em um espaço determinado que permite várias possibilidades (SUTTON, 2006). Assim, pode-se dizer que as ações e gestos são uma prática incorporada cinesteticamente (GREINER, 2006). Pode-se dizer, então, que o corpo compreende e experimenta quando adquire um novo habito (no sentido prático), quer dizer, um conhecimento que não se localiza nem no pensamento, nem no corpo objetivos, mas sim no corpo como mediador do mundo, na performatividade e que não é de um caráter intelectual ou reflexivo (MERLEAU-PONTY, 1945). Esse “saber fazer” supõe um envolvimento no mundo que apresenta formas culturalmente específicas (SALERNO, 2011) e que gera ações

que criam e ao mesmo tempo modificam esse hábito (CROSSLEY, 2001).

Se as práticas têm um fundamento corporal fundamental nas ações e ao mesmo tempo o conhecimento do mundo é de índole prática, pode-se dizer que o fundamento da existência não reside na consciência das pessoas de ser – “eu sou” – , mas sim na consciência da possibilidade da ação – “eu posso” (MERLEAU-PONTY, 1945). Esse último permite propor então que a percepção de diferentes contextos não é passiva, pelo contrário, ela abrange o movimento. O que sentimos e experimentamos é formado e determinado pelo que fazemos (NOE, 2004 em PELLINI, 2010) e portanto a experiência se centra em nosso corpo em movimento, nas ações e nos gestos.

Assim, o corpo aprende e reproduz essas atividades ao mesmo tempo em que as experimenta. Percebemos a partir de nosso corpo em movimento e isto implica uma relação em direção dupla. Por um lado, o movimento pressupõe o mundo material e ao mesmo tempo o evoca (MCNEILL, 2000; TENNER, 2003; STAFFORD, 2001 em GREINER, 2006). Desta forma, as mudanças espaciais e materiais podem transformar a paisagem corporal a partir de novas possibilidades de ação, gestos e comportamento (TENNER, 2003 em GREINER, 2006). Por exemplo, entender o que está dentro de um recipiente externo ao corpo muda todo o conjunto de entendimento sobre nossas metáforas e orientações que coordenam a noção tempo-espço (GREINER, 2006).

Concluindo, considero que a materialidade junto com as formas em que as ações são realizadas (formas de comer, dormir, se movimentar, etc.), fazem parte da corporalidade (*embodiment*) e da forma em que os contextos culturais constituem corpos e portanto são uma parte crítica do *embodiment* (WHITE e BEAUDRY, 2009).

2.4. Uma proposta de análise

Pensando no enfoque proposto, é impossível ignorar o fato de que os corpos dos foqueiros não estão presentes de forma direta e portanto não é provável indagar essa dimensão a partir do corpo em si mesmo – por exemplo, não é possível examinar as ações que realiza uma pessoa a partir da observação direta dela, ou a interação desse corpo com a comida no momento do consumo. O que temos são os espaços e objetos, que são as plataformas a partir das quais observo e interpreto esses corpos envolvidos nessas práticas corporalizadas. Em consequência, para abordar essas práticas torna-se necessário desenvolver uma proposta de análise apropriada para aplicar o marco conceptual elaborado com a evidência tanto material como escrita. Para estudar essa alimentação corporalizada, foram pensados pontos de conexão que acontecem no momento performativo. É preciso lembrar que o mesmo implica analiticamente um conjunto de ações que é uma série de fases sucessivas vinculadas entre si, quer dizer, a obtenção, preparação, consumo e

descarte.

Assim, em cada uma delas, o corpo e a alimentação vão estabelecer uma forma de experimentar a realidade diferente. Desta forma, é preciso definir essas fases de uma forma mais completa. Segundo Goody (1995) e Marschoff (2007), as fases são definidas da seguinte forma:

-A obtenção: todo o relativo à forma de obter os recursos necessários para a preparação de uma comida.

-A preparação: refere-se à forma de cozinhar, que tipos de recipientes são usados, como são usados, os lugares onde é levado a cabo e quem está a cargo dessa tarefa.

-O consumo: está relacionado com a ingestão, onde acontece, como, que recipientes são usados, se foi de forma individual ou coletiva.

-O descarte: todo o relativo à limpeza, locais onde os restos são jogados, atividades de reciclagem ou reaproveitamento de alguma coisa.

Ao mesmo tempo, em tal momento performativo da alimentação deve ser considerada outra questão. Como foi proposto por Fischler (1995), embora as pessoas possam comer tudo o que é biologicamente comestível, sempre existe uma escolha e uma seleção do que é definido como “comida”. A partir das etapas mencionadas, as substâncias ingeríveis começam a ser percebidas como itens desejáveis, quer dizer, comida (PATIÑO, 2010). No caso das sociedades ocidentais, onde existe um mercado alimentício e onde obtemos os produtos já quase prontos (por exemplo não temos que matar um boi para comer, ou o consumo de alimentos congelados) pensar essa questão pode parecer um pouco irrelevante. Acredita-se que mesmo nessas situações, os indivíduos percebem a alimentação de forma distinta porque o contato com esses alimentos acontece de uma forma determinada. Desta forma, resulta interessante o fato de que a relação entre as pessoas e essa substância muda nas diferentes fases e portanto é percebida de diversas formas.

A partir destas questões, considero que para vincular as práticas alimentares com a corporalidade e assim abordar como os sujeitos percebem ou experimentam seus contextos e cotidianidades é preciso estabelecer “mapas” dos sentidos, espaços e dos movimentos/ações. Para cada ponto de contato, analisei cada fase alimentar separadamente para depois relacionar os resultados. Desta forma, foi preciso pensar para cada ponto de contato algumas variáveis:

-Sentidos: Concordando com Classen (1997), os significados sensoriais formam um “modelo sensorial” segundo o qual os integrantes de um grupo fazem “sentido comum” do mundo, onde trasladam essas percepções sensoriais e conceituais a uma “visão do mundo” particular (CLASSEN, 1997). A partir disto, acredito que esse “modelo sensorial” pode ser

útil para discutir como cada sentido contribui ao significado da experiência de cada pessoa, grupo ou cultura. Isto não implica tentar estabelecer uma hierarquização da importância de cada sentido ou tentar reconstruir o gosto ou os cheiros que tinham as comidas, mas sim observar como os sentidos se relacionaram entre eles e como os grupos constroem ou se relacionam com um contexto através desses sentidos.

Para estudar essa estrutura considero interessante responder às seguintes perguntas:

-Que sentidos estavam representados em cada fase? Como estavam organizados tais sentidos? A partir da modernidade se setorizam os sentidos (um lugar para comer, outro para ver arte, outro para escutar música, etc.). Como é a relação entre os sentidos? Existe uma mistura ou uma compartimentalização?

Para respondê-las, elaborei três dimensões concretas dos sentidos que podem ser discutidas a partir da análise da evidência material e escrita; texturas, cheiros e sabores. Considerei esses três porque embora a partir da visão e do ouvido a alimentação e o corpo também estabelecem uma relação, nessa dissertação avaliei esses três pontos para manter uma discussão mais organizada. Para abordar os mesmos, na Tabela 2.1., desenvolvi, para cada ponto, diferentes variáveis que podem ser observadas nas diferentes linhas de evidência:

Texturas	Sólido ou líquido: Referem-se principalmente aos tipos de alimentos consumidos, assim como também forma de prepará-los, se existia uma tendência ao consumo de alimentos mais sólidos ou mais úmidos, como guisados ou sopas.
	Mistura ou separado: Implica observar como era servida ou consumida a comida, tudo junto no mesmo prato, ou ingredientes separados dentro do mesmo prato.
	Contato direto ou intermediado: Refere à forma em que os alimentos eram manipulados, tanto na sua preparação como no consumo. Nessas fases, existe uma diferença entre tomar diretamente de uma garrafa, de um copo ou de outra coisa, o mesmo com os pratos e as panelas. A forma em que os corpos entram em contato com a alimentação influi em como ela é experimentada.
Cheiros	Misturado ou diferenciado: Implica discutir se os cheiros comumente relacionados com alimentação estavam misturados com os de outras atividades.
Sabores	Novos ou familiares: Se cada sociedade desenha uma organização sensorial própria. Isto é muito relevante no caso dos sabores. Entrar em contato com outros alimentos que não estamos acostumados implica entrar em contato com outra estrutura sensorial. Desta forma, é interessante poder observar o consumo de alimentos que não são familiares ou não estão dentro dessa estrutura.
	Industrial ou manufaturado: Refere às diversas formas de manufatura dos recursos obtidos. Elas podiam ser feitas de forma artesanal, manufaturado ou de forma massiva e mecânica. Isto é importante, considerando que as variadas formas de manufaturar os alimentos geram distintas formas de perceber a comida.
	Distinção ou hierarquização: Refere a se os alimentos distinguidos pensando-se em uma hierarquia ou diferença segundo a classe das pessoas.
	Fresco ou conserva: A forma em que os alimentos são conservados para viagens longas influi sobre o sabor dos mesmos. Poder discutir as diversas formas de conservar alimentos permite entender as tendências a respeito dos tipos de gostos que os foqueiros costumavam consumir.

Tabela 2.1. Variáveis utilizadas para estudar os sentidos.

-Espaços: Se o espaço é social e é onde a vida cotidiana acontece e a partir do qual as práticas estão estruturadas e ao mesmo tempo é estruturado por elas. Considero as seguintes questões:

-Como estava estruturado o espaço? Existe uma distinção dos espaços dependendo das fases alimentares? Existe uma diferenciação espacial? Como estavam distribuídas as ações no espaço? Como é a relação entre os sentidos e os espaços?

Para abordar essas questões foram pensadas três dimensões, a centralização, que se refere a se os espaços estavam marcando atividades determinadas ou se existiam espaços demarcados. A localização, que indica as características dos espaços em relação à localização geral. A socialização, que se refere a se os locais estavam estruturados para que várias pessoas ficassem agrupadas ou separadas, ou que diversas atividades fossem efetuadas em grupo ou individualmente. Na Tabela 2.2. desenvolvi, para cada dimensão, diferentes variáveis que podem ser observadas nas diferentes linhas de evidência:

Centralização	Funcionalidade dos espaços: Refere-se a se os espaços eram utilizados para realizar várias das fases alimentares ou cada uma tinha seu lugar.
Localização	Locais abertos ou fechados: Está relacionado com as características dos espaços vinculadas ao local onde eles estão. Desta forma, os espaços podem estar em locais abertos, amplos ou fechados ou reduzidos.
Socialização	Espaços sociais ou individuais: Implica discutir se os espaços eram pensados para que várias pessoas estivessem juntas ao mesmo tempo, ou pelo contrário, para o uso particular.

Tabela 2.2. Variáveis utilizadas para estudar os espaços.

-Ações: Uma forma de entender a experiência corporal é reconstituindo atividades repetitivas que constituem evidência da adoção de posturas determinadas (JOYCE, 2005). Assim, acredita-se que examinar essa repetição pode ajudar por um lado, a refletir como a partir do movimento, o corpo e a alimentação entram em relação. Considero algumas questões importantes:

-As ações estavam estandardizadas? Essas atividades marcam uma rotina? A alimentação marca uma rotina? As ações eram automatizadas, mecânicas ou manuais? As ações eram feitas de forma individual ou grupal? As ações eram estruturadas?

As dimensões para pensar essas perguntas foram a medida, a estandardização e a intermediação. As variáveis utilizadas para abordar essas dimensões estão desenvolvidas na Tabela 2.3.

Medidas	Individual ou Coletivo: Refere-se a se as fases da alimentação envolveram a participação de vários indivíduos, de algumas, ou se era algo individual.
Estandarização	Rotina ou evento: Implica que as fases alimentares que a conformam sejam 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 a forma em que os alimentos eram manipulados, tanto na sua preparação como no consumo. A forma em que os corpos entram em contato com a alimentação influi em como ela é experimentada.

Tabela 2.3. Variáveis utilizadas para estudar as ações.

No próximo capítulo desenvolvo a metodologia específica para aplicar o explicado nas linhas de evidência documental e material.

2.5. A sobremesa (a modo de resumo)

Neste capítulo apresentei os fundamentos teóricos a partir dos quais gerei meu modelo de análise. Por um lado, penso a alimentação como uma prática e portanto como algo social que depende dos contextos nos quais é levada a cabo. Por outro, defino o corpo a partir de uma perspectiva fenomenológica, e portanto, como um mediador entre o mundo e a experiência. Para gerar o modelo, considerei 3 pontos onde o corpo e a alimentação se vinculam: os sentidos, o espaço e a ação. É a partir deles que no momento performativo da prática alimentar (quer dizer, na obtenção, preparação e consumo) a alimentação é experimentada e reproduzida a partir do corpo e, ao mesmo tempo, os contextos são percebidos por ele.

A proposta de análise desenvolvida foi pensada para ser utilizada em um contexto específico: as viagens foqueiras. Nos próximos capítulos explico a metodologia específica utilizada para aplicar o modelo a tal estudo de caso.

CAPÍTULO 3

COLOCANDO NO FORNO: APLICAÇÃO DO MODELO AO ESTUDO DE CASO

3.1. Introdução

O texto propõe explicar a aplicação da proposta de análise ao estudo de caso selecionado: as viagens foqueiras. Primeiramente, discutirei as perspectivas macro e micro a partir das quais examino os contextos das viagens – a vida nos navios e em terra. Os mesmos foram estudados a partir de duas linhas de evidência: a documental, para a macro, e a material, para a micro. Na segunda seção do texto, analisarei a relação entre essas duas linhas, bem como quais os documentos e sítios que foram considerados. Por último, desenvolverei a metodologia específica para cada uma dessas evidências.

3.2. Tendências e particularidades das viagens foqueiras: as perspectivas macro e micro

Dentro da indústria foqueira, o foco dessa pesquisa se encontra centrado no momento das viagens ao redor do planeta na procura de mamíferos marinhos. Como explicado no Capítulo 1, as viagens ocorreram em dois momentos diferentes e complementares, durante períodos de vida nos navios e vida em terra. Essa última foi muito variada e heterogênea, portanto fez-se necessário centralizar a análise em um território particular, o antártico. A escolha gerou uma série de perguntas: como abordar uma análise que vincule esses dois momentos? Como gerar um estudo que examine a variabilidade e as tendências da vida em terra e, ao mesmo tempo, considere a especificidade da Antártica?

Concordando com Hall (2000), acredito que o local só possa ser entendido dentro de um conceito global, e o global só existe nas expressões locais. No caso das viagens foqueiras, isso pode ser aplicado para o contexto dos navios e os acampamentos.

Desta forma, foram desenvolvidas duas perspectivas de análise: uma macro e uma micro. A partir da primeira, observei como foram organizadas as práticas alimentares da vida nos navios e nos acampamentos a partir de uma visão global. Essa perspectiva propõe uma reflexão acerca dos dois contextos mencionados como partes interrelacionadas de um todo, ou seja, como componentes de uma mesma lógica.

Através de uma perspectiva macro, pode-se gerar um panorama amplo da maneira como as práticas foram organizadas, o que permite examinar as tendências dessa organização. Quando falo sobre tendência, devemos compreendê-la como as regularidades notadas na representação da alimentação e do corpo nos diferentes documentos.

Por outro lado, desde a perspectiva micro analisei as práticas, focando-me nas particularidades do estudo de caso, a fim de pesquisar a heterogeneidade na maneira que

os grupos se alimentavam em um contexto específico. Assim, quando falo de heterogeneidade, refiro-me às particularidades de um quadro mais amplo das viagens foqueiras. Para poder atingir essa particularidade, examinei como foram organizadas as práticas alimentares em um momento determinado, o da vida na terra nas Ilhas Shetland do Sul, Antártica. Mais especificamente, foquei-me nos acampamentos estacionais localizados na Península Byers da Ilha Livingston. Como se desenvolverá mais detalhadamente neste capítulo, os ditos acampamentos apresentam uma grande diversidade, desde a quantidade de pessoas que moraram ali, o tempo de ocupação, e até o uso do espaço, o que poderia ter implicado em diferentes formas de estabelecer relações entre os operários (ZARANKIN e SENATORE, 2007) e de experimentar o território antártico.

Pensando nessa complexidade, foi preciso considerar uma mostra mínima de sítios que permitisse gerar a suficiente informação para abordar as questões pensadas nessa pesquisa, mantendo uma análise de qualidade dentro do prazo de um mestrado. Desta forma, foram escolhidos dois sítios que possibilitaram discutir a organização das práticas alimentares e sua relação com o corpo a partir de sua materialização em um contexto de ação determinado.

Para concluir, pode-se dizer que focar-se nessas duas perspectivas e considerar tanto as tendências das maneiras que eles se alimentavam como as suas particularidades pode possibilitar a análise das ditas práticas e das viagens como parte de um cenário maior: o processo de conformação do sistema capitalista. Além disso, compreender esse contexto desde o particular e o concreto pode afastar os olhares homogeneizantes e totalizadores.

Para abranger as perspectivas macro e micro foram utilizadas duas linhas de evidência: a documental e a arqueológica. Nas próximas seções do capítulo apresentarei uma análise sobre a relação entre elas, e porque podem aportar informações importantes a partir de perspectivas diversas e complementares. Em uma segunda parte, explico de forma mais detalhada cada linha de evidência: a forma que foi selecionada, seu potencial para abordar as perspectivas micro e macro e aplicar o modelo gerado no capítulo anterior. Por último, considerando que cada tipo de evidência oferece informações diferentes, desenvolvi uma metodologia específica às variáveis relevadas para os documentos e para os restos arqueológicos.

3.2.1. Dois olhares complementares: a evidência documental e a escrita

Como acontece com a maioria das pesquisas que estudam a sociedade moderna, o caso da indústria foqueira apresenta evidências materiais e escritas para análise. A integração dessas duas linhas permite capturar tanto a consciência quanto as condições

materiais que formaram a experiência vivida de uma sociedade (BEAUDRY, 1988; LEONE e POTTER, 1988; LITTLE, 1992; LEONE, 1995). Faz-se importante, por conseguinte, explicar como entendi a relação entre o material e o escrito, bem como qual o papel de cada um a respeito dos objetivos deste trabalho.

Para começar, considero 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). Desta forma, o material e o escrito devem ser abordados como linhas independentes e complementares (WILKIE, 2006), para que o objetivo de sua análise não possa ser apenas validar ou contrastar o material observado através do escrito ou o contrário. As duas linhas devem ser examinadas em conjunto, porque podem contribuir a gerar um conhecimento mais completo da sociedade (JOHNSON, 1996, 1999; WILKIE, 2006).

Nas narrativas, e no caso particular das viagens foqueiras, essas são testemunhas originais dos homens do mar, que podem ser pensadas como um artefato produzido dentro de relações (JOHNSON, 1996). Caracterizar uma narrativa como um artefato implica relevar a informação de uma forma diferente, onde é importante saber o que se diz, como estão ditas as coisas, quem as está dizendo, porque, que coisas são omitidas e quais são ressaltadas. Dessa forma, procuro deixar de lado o documento como matéria inerte através do qual se busca reconstruir o que os homens disseram, fizeram ou o que aconteceu para começar a definir ali unidades, conjuntos, séries e relações (FOUCAULT, 1969).

Considerar essas questões vai permitir, por um lado, gerar um contexto de significação (SENATORE *et al.*, 2008) no qual foram realizadas as práticas cotidianas, e por outro, obter a informação necessária para poder desenvolver uma análise das práticas nos navios e na terra, articulando os dois momentos.

Quanto à evidencia arqueológica, essa pode ser abordada não como um simples reflexo das condutas passadas, mas como algo que faz parte da trama das relações sociais, que têm um papel ativo na vida social dos indivíduos (JOHNSON, 1996) e, portanto, contribui a modelar a sociedade (BEAUDRY *et al.*, 1991; HODDER, 1992, 1994 em ZARANKIN *et al.*, 2011). Ao mesmo tempo, os agentes manipulam ativamente a cultura material através de suas práticas cotidianas. Isso implica que o material faça parte das ditas práticas, influenciando na forma com que as pessoas experimentam as mesmas. A cultura material está inserida em um sistema cultural determinado, é produzida e utilizada pelos sujeitos e portanto é ativa, dinâmica e portadora e geradora de significados (ZARANKIN, 2002). Esses significados não são intrínsecos: para interpretá-los é preciso considerar o contexto social em que essa cultura material está inserida. Para tanto, a fim de gerar uma interpretação a partir desses objetos, devem ser estudados os processos culturais nos quais eles foram produzidos e dos quais fizeram parte.

3.3. A evidência documental

Em relação aos foqueiros existe uma grande quantidade e variabilidade de fontes documentais disponíveis. Esse corpus de evidência está formado por distintos tipos de registros (SENATORE e ZARANKIN, 2011). Em primeiro lugar, existem bitácoras escritas pelos oficiais ou capitães (ZARANKIN e SENATORE, 2007). Nessas foram registrados diariamente fatos relacionados às viagens, como o clima, a localização geográfica de certos pontos importantes, entre outros. Outro tipo de fontes são as obras literárias relacionadas à temática. Esse gênero literário chegou a ser muito popular no século XIX e algumas dessas obras foram muito conhecidas, como é o exemplo de *Moby Dick*, de Herman Melville (1851), *The narrative of Arhur Gordon Pym*, de Edgar Allan Poe (1838) e *The Sea Lions*, de James Fenimore Cooper (1849), entre outras. Além do caráter ficcional dessas narrativas, as mesmas podem oferecer informações sobre o contexto no qual as viagens foram levadas a cabo. Aliás, elas são uma evidência do interesse que essa indústria gerava nas pessoas da época e da importância que ela tinha.

Outros tipos de fontes são os livros que informam sobre as regulamentações para navegar, tanto para os marinheiros quanto para outros membros da tripulação. Neles, era explicado como deveria ser o comportamento nos navios, os pagamentos, os castigos correspondentes a diferentes faltas, entre outros. Um exemplo deste tipo de fonte é o livro *Every sailor his own lawyer. The rights of seamen*, escrito por Butts no ano 1848.

Por fim, também constituem-se fontes os diários que divulgavam novidades sobre a caça de baleias e lobos marinhos e as listas de abarrote. No caso dos diários, existiram vários deles, principalmente nos Estados Unidos (por exemplo, o *Hunt's Merchant magazine and comercial review*, publicado entre 1840 e 1869, o *Sailor's magazine and naval journal*, publicado desde 1828 até o presente, entre outros). Dentro desse tipo de documento existe um diário publicado em New Bedford (Estados Unidos), um dos principais portos baleeiros-foqueiros entre os anos 1843 e 1914. O nome desse diário é *Whalemen's shipping list*, e está dividido em várias seções (SALERNO, 2011). Uma primeira aportava informações sobre os navios que faziam as viagens pelo mundo para obter os recursos marinhos. Assim, era detalhado o porto de saída, nome da embarcação e o capitão, dono do navio ou empresa, entre outras coisas. Outras duas seções informavam sobre a atividade em geral, notícias de algum acontecimento específico ou de alguma novidade. Por último, existia uma parte dedicada às publicidades organizadas segundo diferentes categorias de mercadorias destinadas às pessoas que faziam parte dessa indústria (SALERNO, 2011).

As listas de abarrotos consistem em listas com diversos itens que os navios deviam levar. Eram feitos pelos comerciantes de artigos como roupa, elementos para os navios, velas, instrumentos de navegação, entre outros. Alguns dos problemas desse tipo de

documento é que não existem muitas listas disponíveis, podem-se destacar duas: *Articles for whaling voyage* (1853) e *Outfits for whaling voyage* (1850).

Por último, outro tipo de fonte documental são os diários de viagem. Eles foram escritos tanto por marinheiros, capitães dos navios quanto por naturistas que faziam parte dessas viagens. Foram publicados nos começos e mediados do século XIX em forma de livros, principalmente em Boston, Nova York e Londres, dependendo da nacionalidade do autor. Esse tipo de relato foi muito popular, especialmente os relacionados à indústria foqueira e baleeira, devido ao mistério e interesse que despertava essa atividade. Essa popularidade também esteve relacionada com o aumento das viagens, causado pelo crescimento na demanda dos produtos extraídos de mamíferos marinhos (lobos marinhos, elefantes marinhos e baleias). Cada um relata as viagens realizadas pelos autores, fazendo descrições dos lugares, países, pessoas, colegas e da vida cotidiana nos navios e da vida na terra. Geralmente cada livro relata mais de uma viagem, às vezes chegando a mais de cinco por livro.

A partir desse grande corpus de evidência sobre a indústria foqueira, considerei que era preciso desenvolver uma série de critérios para escolher as fontes documentais que melhor ajudariam abordar o objetivo da pesquisa. Assim, pensando que o interesse da pesquisa está centrado na análise das práticas alimentares e sua relação com o corpo, elaborei principalmente três condições:

- Que possibilite gerar informação complementar sobre a vida cotidiana nas viagens, tanto nos navios como em terra;
- Que a materialidade das práticas alimentares esteja representada e possa ser estudada;
- Que permita estabelecer variáveis para analisar a dimensão corporal da alimentação.

A partir dessas condições, foram escolhidos os diários de viagens e o jornal *Whalemen shipping list*. Essas fontes cumprem com as condições mencionadas e, ao mesmo tempo, incluem informações interessantes e diferentes olhares que se podem complementar. No caso dos diários de viagem, o potencial de informação sobre a vida cotidiana nos contextos dos navios e em terra é muito grande. Esse tipo de documento já foi trabalhado em minha pesquisa anterior (CRUZ, 2011) através de outra perspectiva. Nesta dissertação, continuo aprofundando essa primeira análise, pensando quais outras questões podem ser examinadas a partir dos diários.

A respeito dos *Whalemen shipping list*, esses podem conter informações sobre a materialidade das práticas alimentares, já que a partir deles é possível estudar quais os tipos de mercadorias eram oferecidas aos navios. Um motivo adicional: tanto os diários

como os *Whalemen shipping list* estão disponíveis de forma gratuita na internet e são, portanto, de fácil acesso.

Foquei-me nesses dois documentos para delimitar, dentro deles, que diários e que partes dentro dos *Whalemen shipping list* deveriam ser indagadas.

3.3.1. A cotidianidade em primeira pessoa: os diários de viagem

Os diários oferecem informações detalhadas das rotinas e práticas tanto dos navios quanto dos momentos em que desciam deles para caçar mamíferos marinhos. Para a seleção dos diários de viagem, atendi a três variáveis importantes: o cargo do autor, sua nacionalidade e o ano de publicação. Assim, procurei obter a maior diversidade de perspectivas possíveis da vida cotidiana desses homens. Considerando um número mínimo de diários que puderam oferecer uma quantidade de informação suficiente para a realização da análise, foram escolhidas quatro narrativas, apresentadas na Tabela 3.1. Como se pode observar nela, alguns dos diários não exibem excursões feitas ao continente antártico. O motivo pelo qual as considerei, embora esse detalhe, relaciona-se ao fato de o estudo de caso se debruçar sobre as viagens foqueiras em geral. Assim, todos os diários examinados relatam pelo menos uma viagem relacionada ao mercado foqueiro, e algumas vezes ao baleeiro. Acredito que essas viagens proporcionam algumas características específicas, que se vinculam à natureza mesma da atividade, e não ao destino dos navios. Desta forma, foram selecionadas para serem analisadas as viagens que estavam relacionadas à indústria foqueira e que tinham alguma menção à alimentação.

Fonte	Autor	Categoria	Lugar de origem	Ano e lugar em que foi publicado	Áreas visitadas
<i>"A narrative of the life, travels and sufferings of Thomas W. Smith"</i>	Thomas Smith	Marinheiro	Inglaterra	1844 - Boston	Hemisfério sul, África, Nova Guiné
<i>"A narrative of voyages and travels"</i>	Amasa Delano	Capitão	Boston - Estados Unidos	1818 - Boston	Canton, Nova Guiné, Timor, Borneo, Filipinas, Ilhas Malvinas, Chile
<i>"A voyage towards the south pole, performed in the years 1822-24"</i>	James Weddell	Naturista e capitão	Inglaterra	1825 - Londres	Hemisfério sul, Oceano Antártico, Tierra del Fuego
<i>"The life, adventures and voyages of Gurdon Allyn"</i>	Gurdon Allyn	Capitão	New London - Estados Unidos	1879 - Não especifica cidade	Sul da África, Atlântico sul, norte e Mar do Japão

Tabela 3.1. Lista dos diários de viagem usados para a análises (CRUZ, 2011).

O primeiro dos documentos estudado foi o diário de Thomas Smith, um marinheiro inglês que começou suas viagens nos navios quando muito jovem. Escrito nos anos 1800, aproximadamente, até 1834, quando finalizou sua última travessia. Foi publicado em Boston no ano 1844. Esse diário implica um total de 13 viagens, as quais tinham uma duração de um a três anos. A duração dependia da finalidade da viagem, os destinos, os contratemplos e imprevistos que podiam acontecer. Levando em consideração o critério da finalidade de cada percurso e a menção à alimentação, do total de 13 foram selecionadas cinco viagens.

O segundo diário foi o de Amasa Delano, um capitão americano. As travessias realizadas por esse autor começaram em 1790 e acabaram em 1807, sendo publicadas no ano de 1818. Esse diário relata um total de oito percursos, que como no caso de Smith, não têm a mesma duração nem a mesma finalidade. Das oito viagens, só três foram foqueiras e com menções à alimentação.

O terceiro diário pesquisado, publicado em Londres em 1825 é de James Weddell, um naturalista e capitão que efetuou suas travessias entre os anos 1822 e 1824. Em contraste com os diários anteriores, Weddell descreve apenas uma viagem foqueira, onde a alimentação está bem representada.

Por último, foi considerado o diário de Gurdon Allyn, que começa com os inícios do autor na vida marítima até sua última viagem. Ela abarca um lapso temporal desde 1809 até 1860, e foram representadas 13 travessias. Só sete foram foqueiras e mencionam alguma

situação relacionada à alimentação.

Como expliquei anteriormente, os quatro diários apresentados foram trabalhados numa pesquisa anterior (CRUZ, 2011). Nela, o foco foram as relações sociais das pessoas que faziam parte das viagens. Nesta dissertação, procuro acrescentar os resultados anteriores a partir da aplicação do modelo gerado no capítulo 2.

3.3.2. A alimentação publicitada: Os *Whalemen Shipping Lists*

Nos *Whalemen shipping lists* dois fatores importantes foram avaliados para selecionar os números para análise: qual seção do diário poderia ministrar mais informações sobre a alimentação e qual período temporal seria mais apropriado estudar. A respeito do primeiro fator, os *Whalemen shipping lists* proporcionaram diversas seções, algumas informando sobre os navios, os portos e o tipo de carga que estavam levando, outras oferecendo informações sobre a indústria foqueira e baleeira. Especificamente nesta pesquisa, considerei interessante examinar a seção das publicidades, porque elas oferecem informações sobre os produtos que eram vendidos aos navios (Figura 3.1.), incluídas as provisões e alimentos.

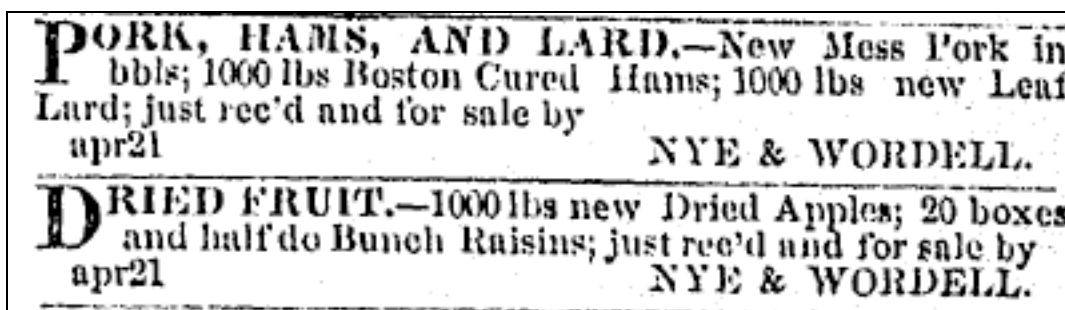


Figura 3.1. Publicidades de diferentes produtos para navios (WSL, Maio 4, 1847 numero 8)

No caso do segundo fator, o temporal, é preciso lembrar que a publicação foi produzida desde 1843 até 1914, durante todos os meses e com uma frequência de quatro a cinco números por mês. Isto significa um lapso temporal e uma quantidade de diários muito grande. Assim, foi preciso pensar um critério para tomar uma amostra desses diários que permitissem gerar informação significativa. Considerando que as publicidades não apresentam diferenças de mercadorias ofertadas ao longo do tempo (SALERNO, 2011), acredito que não é necessário tomar lapsos de tempos muito longos. Desta forma, foi selecionado um lapso temporal de cinco anos (1843 a 1847) e dentro de cada um foi analisado o primeiro número de cada mês, sendo estudados um total de 60 diários. Foram escolhidos esses anos porque, entre 1840 e 1880, a indústria foqueira foi dominada quase

completamente por navios americanos (BASBERG e HEADLAND, 2008) e também pois, entre 1842 e 1848, houve um breve renascimento da atividade foqueira. Só foram examinadas as publicidades que têm alguma relação com a alimentação, seja de forma direta (ofertas de alimentos) como indireta (ofertas de utensílios como pratos, panelas etc.).

3.3.3. Pensando uma(s) metodologia(s) para a análise das fontes

Como se pode notar, as duas fontes documentais apresentam características diferentes, logo, essas oferecem informações desde olhares e perspectivas distintos. Nos diários de viagem desde a visão particular das pessoas que fizeram parte das viagens e que aportam dados a partir dos quais pode-se analisar as práticas alimentares no seu contexto imediato. Nas publicidades dos *Whalemens shipping list*, em complemento, observa-se desde o lugar do oferecido à disponibilidade dos produtos. Embora elas permitam conhecer que tipo de recursos eram ofertados e estavam disponíveis para o consumo, é importante ressaltar que a oferta não era a única fonte que os navios tinham para se abastecer. Formas alternativas também existiram, e isso será discutido a partir dos diários e das evidências arqueológicas. Para desenvolver a metodologia das fontes, foi necessário considerar as suas capacidades de responderem perguntas diferentes. Bem como, que o tipo de informação que eu estava procurando está num nível macro, ou seja, se os tipos de dados possibilitaram entender as tendências da organização das práticas alimentares e o corpo nas viagens. Como foi proposto no capítulo 2, a partir dos pontos de conexão entre as práticas alimentares e a corporalidade surgiram algumas questões que devem ser tratadas através das fontes, e pensando na particularidade de cada uma. Desta forma, foi preciso criar metodologias específicas para abordar cada fonte e depois juntar essas informações. Para isso, foram utilizados os critérios definidos no capítulo anterior. No Anexo I e II figuram as perguntas e variáveis, além de perguntas específicas para cada tipo de documento.

3.4. A evidência arqueológica

Lembrando que a perspectiva micro implica em estudar as práticas alimentares e sua relação com o corpo a partir de um contexto específico, foram escolhidos os acampamentos foqueiros posicionados no continente Antártico. Até o momento, uma grande quantidade desses sítios foi localizada na península Byers da ilha Livingston (Figura 3.2), o que demonstra a magnitude da atividade na região e a importância desse território para o mercado de peles (SENATORE *et al.*, 2008).

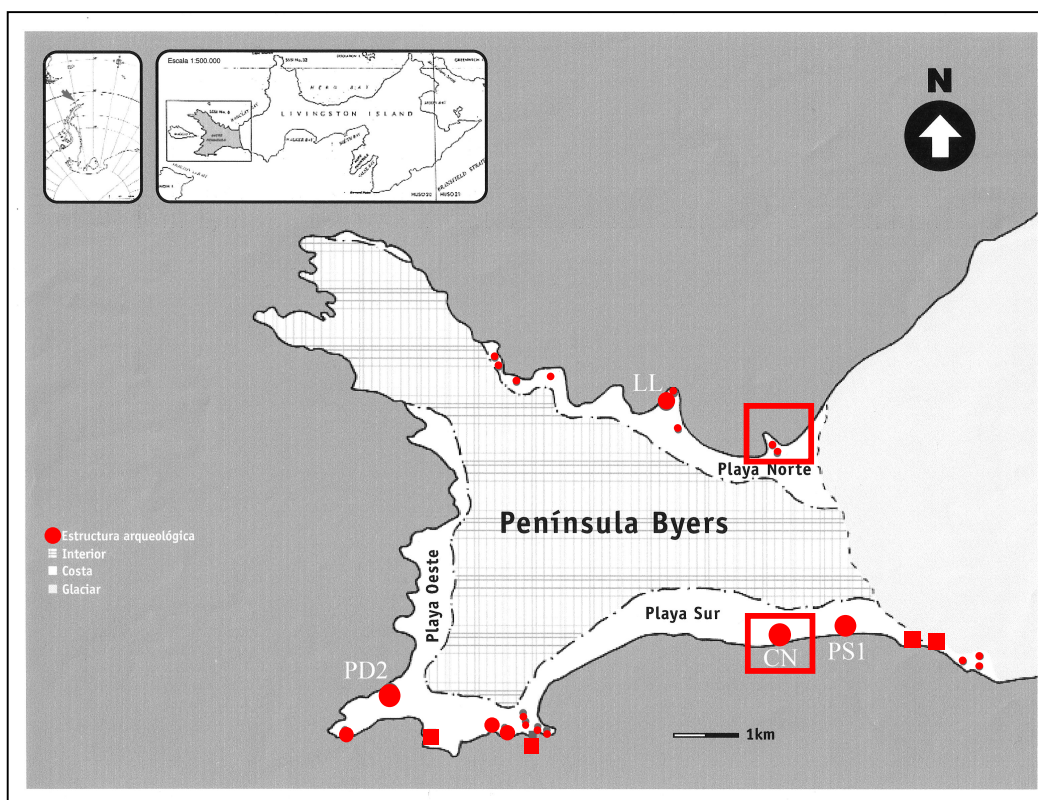


Figura 3.2. Localização das zonas com sítios foqueiros (ZARANKIN e SENATORE, 2007)

Os acampamentos estacionais que estão localizados na península Byers da Ilha Livingston, Shetland do Sul, Antártica (SENATORE e ZARANKIN, 2000; ZARANKIN e SENATORE, 2007) estão distribuídos nas três áreas costeiras: Playa Sur, Norte e Oeste, nas quais foram identificados um total de 26 sítios arqueológicos, 16 em Playa Sur, nove na Praia Norte e um na Oeste (ZARANKIN e SENATORE, 1996, 1997, 1999).

A partir das escavações e sondagens realizadas nas diferentes estruturas, alguns dos sítios foram interpretados como acampamentos estacionais de foqueiros do século XIX (SENATORE *et al.*, 2008; SENATORE e ZARANKIN, 1996, 1997, 1999, 2000; ZARANKIN e SENATORE, 1996, 1999, 2000, 2005, 2007). No caso da Playa Sur, três desses sítios estavam isolados e os outros repartidos em três áreas de 1 km com alta densidade de restos associados aos foqueiros (SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN e SENATORE, 2007). Na Tabela 3.2 estão detalhados os sítios encontrados em cada setor da península.

	Playa Sur	Playa Oeste	Playa Norte
Sítios isolados	-Playa Sur1 -Cerro Negro -Punta Diablo 1 -Rocas Largas 1	-Punta Diablo 2	-
Sítios em áreas circunscritas	<ul style="list-style-type: none"> -Punta X 1 -Punta X 2 -Punta X3 -Stackpole 1 -Stackpole 2 } Subárea Punta X-Stackpole <ul style="list-style-type: none"> -Punta Vietor 1 -Punta Vietor 2 -Punta Vietor 3 -Cerro Sealer 1 -Cerro Sealer 2 -Cerro Sealer 3 -Cerro Sealer 4 } Subárea Cerro Sealer-Punta Vietor	-	<ul style="list-style-type: none"> -Punta Varadero -Punta Pencas 1 -Punta Pencas 2 -Punta Pencas 3 -Cueva Lima Lima -Playa de los ladrones -Punta Lair 1 -Cutler 1 -Cutler 2 } Subárea Punta-Varadero } Subárea Punta Lair } Subárea Cutler
Total de sítios	16	1	9

Tabela 3.2. Sítios na área costeira da península Byers.

Os sítios localizados na península apresentam uma grande heterogeneidade, tanto nas suas características gerais como quanto à sua função e distribuição na paisagem (SENATORE e ZARANKIN, 1999). A maioria deles foram acampamentos estacionais e, por isso, ocupados em momentos específicos do ano, especialmente durante o verão. Isto acontece porque durante os meses do inverno, o acesso aos territórios de caça nas ilhas antárticas está completamente restringido. A temporada de aparamento e cria da maioria dos pinnipedos que moram esse lugar acontece durante a temporada estival, razão pela qual se produzem grandes concentrações de animais nas zona costeira. Por último, os acampamentos exibem uma diversidade relacionada ao uso do espaço, evidenciada principalmente nos sítios que demonstram a presença de grupos de maior tamanho em áreas pontuais da costa e com uma organização mais complexa, como o sítio Cerro Negro e outros sítios com grupos menores e com um maior grau de isolamento, como no caso do sitio Playa sur 1 (ZARANKIN e SENATORE, 2007).

Os tipos de estruturas formadas nos acampamentos também apresentam diferenças: algumas estruturas são feitas por empilhamento de pedras e correspondem à forma de recintos, ao passo que existem estruturas com formas diversas e funções ainda indeterminadas (SENATORE e ZARANKIN, 1999; ZARANKIN e SENATORE, 2005). Pode-se observar que os sítios da península Byers estão representando uma variedade de táticas (SENATORE e ZARANKIN, 1999) e de formas de habitar o território antártico que implica que os foqueiros criem seus próprios espaços, onde foi desenvolvida uma grande parte das práticas cotidianas e onde a tomada de decisões não estava pautada *a priori* (ZARANKIN et

al., 2011).

Pensando nas características dos acampamentos e no potencial para estudar as práticas alimentares e o corpo desde o material, foram selecionados dois sítios: Cerro Negro (Lat. S 62° 39' 718'', Long. W 61° 00' 197'') e Punta Varadero (Lat. S 62° 36' 496'', Long. W 61° 04' 864''). A ideia foi tomar dois sítios localizados em lugares diferentes (Cerro Negro na praia Sur e Punta Varadero na praia norte), com características diferenciadas (o primeiro um sítio isolado e o outro em uma área circunscrita) e com uma organização distinta (o primeiro evidencia a presença de grupos de maior tamanho e o segundo com grupos menores), para poder estabelecer comparações, e assim examinar a vida desses acampamentos considerando sua diversidade.

A seguir, apresentam-se os dois sítios, quais foram os critérios de seleção, suas características gerais, os objetos recuperados nos mesmos e suas semelhanças e diferenças. Por último, gero uma comparação para discutir como isso poderia ter influenciado na forma de viver e experimentar esse contexto, e como isso poderia ser utilizado para desenvolver essa análise.

3.4.1. O sítio Cerro Negro

Cerro Negro é um dos três sítios isolados que foram encontrados na Playa Sur. Foi construído aproveitando um afloramento de roca de 20 metros de comprimento por 10 metros de largura (ZARANKIN e SENATORE, 2007, SENATORE *et al.*, 2008) e está localizado a 15 metros do mar e 15 metros de um lago de água doce, perto do sítio denominado Playa Sur 1 (Figura 3.2). É importante mencionar que esse sítio foi estudado em minha pesquisa anterior (CRUZ, 2011) e, portanto, algumas das informações expressadas na continuação foram extraídas dela. Porém, nesta dissertação, o sítio é analisado desde outro enfoque, procurando gerar informação complementar o trabalho anteriormente produzido.

Cerro Negro exhibe características que o distinguem de outros. Em primeiro lugar, o espaço do acampamento e a quantidade de recintos que possui é maior que dos outros sítios da península Byers. Ele é formado por quatro recintos de diferentes dimensões, dois de tamanho grande denominados CN1 e CN4 e dois menores, chamados CN2 e CN3 (Figura 3.3.). É importante ressaltar que eles foram ocupados contemporaneamente e só um deles apresenta evidências de reocupação (ZARANKIN e SENATORE, 2007; SENATORE *et al.*, 2008).

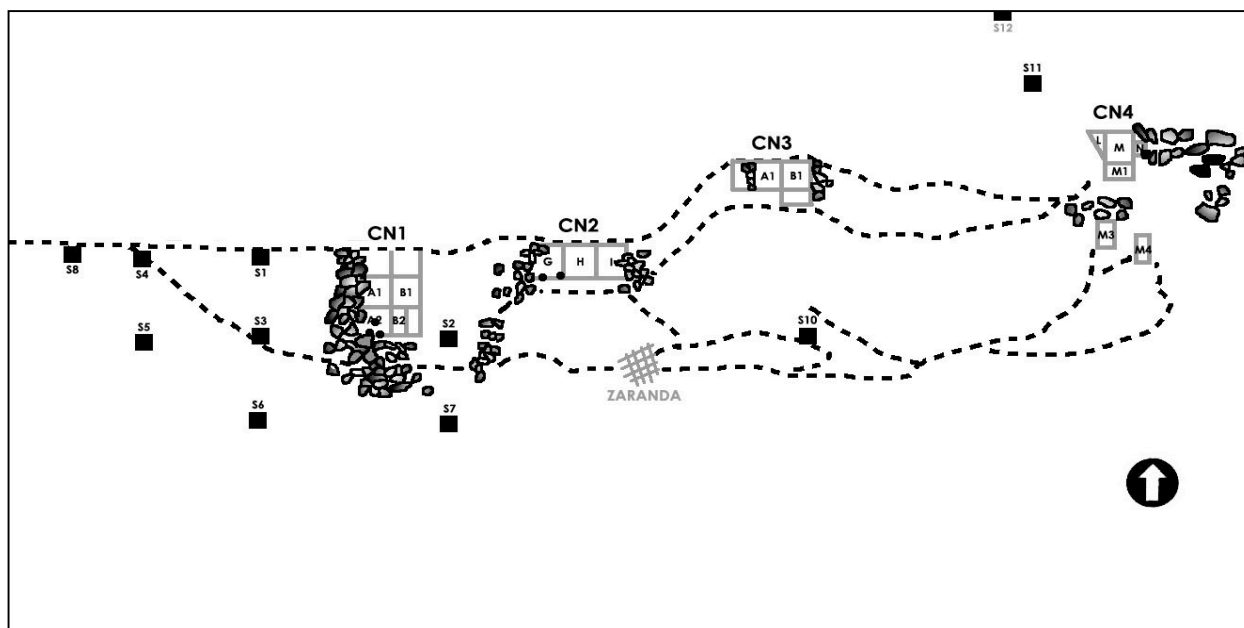


Figura 3.3. Planta do sítio Cerro Negro (ZARANKIN e SENATORE, 2007).

Os recintos menores (CN2 e CN3) foram escavados em sua totalidade, CN1 em 50% e CN4 somente em 10% (ZARANKIN e SENATORE, 2007). Na campanha do ano 2011, a parte não escavada de CN4 foi trabalhada pela equipe brasileira, sendo poucos os objetos recuperados.

3.4.1.1. Características gerais dos recintos

Considerando a descrição feita por Zarankin e Senatore (2007), tamanho, técnicas construtivas e o acondicionamento foram utilizados para comparar e pensar os quatro recintos mencionados. Assim, CN1 é um dos maiores, com uma superfície de 12 m², forma quadrangular e localizado sobre um afloramento rochoso fechado por muros perimetrais. Para sua construção foram usados recursos locais, como rochas empilhadas e couros de mamíferos marinhos, bem como recursos trazidos dos navios, como paus, vigas de madeira para construir as paredes de couros e telas (SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN e SENATORE, 2007). Foi identificada uma só ocupação e no interior pode-se observar um espaço “*único sin subdivisiones, estructurado por la presencia de vértebras de cetáceos y, por lo menos, un fogón de tamaño pequeño*” (ZARANKIN e SENATORE, 2007, p.118).

CN2 é um recinto menor com uma superfície de 3,45 m² de forma quadrangular. Está localizado em um setor alto do afloramento que tem um bom reparo e visibilidade da costa. O espaço apresenta um fogão em um dos extremos com vértebras de cetáceos ao redor dele. Nesse fogão foram recuperados cintas de barril associadas. No outro extremo existe uma estrutura de madeira que poderia ter sido usada de forma vertical como parte de algum

acondicionamento do espaço interior, embora não existam evidências de tetos (SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN e SENATORE, 2007). Foi distinguida só uma ocupação.

CN3 é o menor dos quatro recintos, ele tem uma superfície de 1,60 m². Os muros são baixos e construídos com a técnica de *pircado* (rochas empilhadas), um método simples e que não implica o traslado ou a procura de outros materiais além das rochas. Um aspecto interessante desse muro é que não possui nenhum tipo de abertura de ingresso, só se pode entrar pulando (SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN e SENATORE, 2007). A respeito do espaço interno, este não apresenta divisões nem segmentação, a única característica que poderia tê-lo estruturado é um fogão igual ao do CN2. Dentro dele foram descobertas cintas de barril dispostos acima do fogão. CN3 está localizado no setor mais alto do afloramento, com boas condições de proteção e visibilidade do mar. O recinto não evidenciou a presença de um teto e só foi identificada uma ocupação.

Por último, CN4 é um recinto maior. Sua superfície é de 17,35 m², com uma forma quadrangular, aproveitando o afloramento rochoso que foi fechado por três muros perimetrais (SENATORE *et al.*, 2008; ZARANKIN e SENATORE, 2007). As técnicas construtivas são similares às de CN1 (uso de recursos locais e madeiras) assim como uma estruturação do espaço interior similar (espaços sem subdivisões com presença de vértebras de cetáceos e fogões).

Diferentemente dos outros recintos, CN4 manifesta dois episódios de ocupação, o primeiro contemporâneo aos outros recintos e o segundo mais tardio (SENATORE *et al.*, 2007; ZARANKIN e SENATORE, 2007). Essa segunda ocupação não foi considerada em minha pesquisa.

Na Tabela 3.3. foram resumidas as características gerais mencionadas anteriormente (tamanho, técnicas construtivas, uso de materiais alóctones e autóctones e rasgos observados no interior dos recintos e que estruturaram esse espaço).

Pode-se dizer que, em geral, os recintos de Cerro Negro não apresentam diferenças quanto ao acondicionamento interno. Em todos foram notados fogões com vértebras associadas, com exceção do CN3, devido, possivelmente, ao espaço reduzido. Em CN1, CN2 e CN4 percebe-se estruturas de madeira que também estariam relacionadas ao acondicionamento do espaço interno. Nos três recintos também se usaram para a construção materiais trazidos, entre esses, vigas de madeira e telas e materiais locais, como pedras para os muros. Em CN3 não se observou o uso de materiais acarreados nem a presença de estruturas de madeira como nos recintos anteriores. Assim, pode-se dizer que nesses aspetos CN3 se distingue dos outros recintos.

	Tamanho	Técnicas construtivas	Materiais	Rasgos
CN1	Grande (12 m ²)	-3 Paredes de pedras empilhadas -Estruturas de couro e tela sustentada por vigas de madeira	-Materiais locais -Materiais alóctonos	-Vértebras -Fogão pequeno de carvão mineral
CN2	Pequeno (3,45 m ²)	-Não apresenta teto -Estrutura de madeira -Pircado	-Materiais locais -Materiais alóctonos	-Vértebras -Fogão de carvão mineral e animal -Estrutura de madeira
CN3	Pequeno (1,60 m ²)	-Pircado -Não apresenta porta ou outra abertura	-Materiais locais	-Fogão de carvão mineral
CN4	Grande (17,35 m ²)	- 3 Paredes de pedras empilhadas -Estruturas de couros e tela sustentada por vigas de madeira	-Materiais locais -Materiais alóctonos	-Vértebras -Fogão de carvão mineral

Tabela 3.3. Características gerais dos recintos do sitio Cerro Negro (CRUZ, 2011).

Além das características mencionadas anteriormente, nos recintos do Cerro Negro foi recuperada uma grande quantidade de cultura material. Em uma primeira etapa da análise levada a cabo no Instituto Multidisciplinar en Historia y Ciencias Humanas (IMICIHU, CONICET, Argentina) a evidência foi agrupada para ser inventariada segundo sua matéria prima: tecidos, couros, cerâmica, vidro, metal, madeira e ossos (SALERNO *et al.*, 2007). A partir dessa primeira parte foi possível ter uma ideia geral sobre a abundância e composição da amostra, e ao mesmo tempo notar que diferentes objetos de várias materiais primas poderiam ter diversas funções. Isto permitiria observar uma forma distinta de viver cada um dos espaços no lugar.

Os objetos de couro tiveram múltiplas funções, como sapatos, fichas de jogos e uma funda de uma faca. A respeito do vidro, foram encontrados poucos restos e, devido ao grau de fragmentação, não foi possível determinar sua função. É interessante pensar que a escassa quantidade de vidro pode estar relacionada aos seguintes fatos: até 1860 e 1870 as garrafas eram muito valiosas, porque eram recicladas; além disso, na época era muito comum usar barris para transportar álcool (LAWRENCE, 2001).

A madeira foi uma das matérias primas mais abundantes. Isto pode estar relacionado às estruturas presentes nos recintos e que correspondem a vigas para sustentar o teto. Outro tipo de artefato de madeira foram as estacas – usadas para manter os couros esticados quando eles eram secados – e fichas de jogo. Também foram identificadas sementes de cereal de *Hordeum vulgare* (cevada), uma espécie alóctone.

No caso do metal, foram recuperados uma grande quantidade de pregos e cintas de barril, assim como fragmentos de um pote que, devido ao tamanho, pode-se associar à produção de alimentos. A grande quantidade de cintas de barril poderia estar associada ao fato de que, na época, além de serem usados para transporte de álcool, os barris eram

usados para transportar outras substâncias alimentares, como farinha, “*ship bisquits*”, cebolas, vinagre, manteiga, entre outros (LAWRENCE, 2001). Em outros contextos similares, como o de comércio de peles de nútria norte-americano do período de 1780 até 1821, existem evidências que os barris usados para transportar álcool, eram utilizados repetidamente para outros usos, e, quando não eram mais úteis, as cintas eram removidas para serem reutilizadas (SCOTT HAMILTON, 1990). A presença de cintas na Antártica poderia estar refletindo uma conduta similar.

A cerâmica só aportou fragmentos de cachimbos de caolín. Por último, o material têxtil também foi abundante e, como no caso das madeiras, isso pode estar relacionado com sua provável função como material de construção que serviu para fazer as estruturas dos recintos. A respeito da evidência arqueofaunística, essa será apresentada no capítulo 4.

A partir das categorias mencionadas, considero que elas estavam associadas a práticas cotidianas, dentro das quais delimitam-se quatro. Na Tabela 3.4. detalho a presença/ausência dos restos materiais em cada recinto:

Produção: Relacionada à extração dos recursos (pele e óleo) dos pinnípedos.

Alimentação: Refere-se às fases de obtenção, preparação, consumo e descarte dos alimentos.

Recreação: Implica em atividades relacionadas com o jogo, consumo de álcool e tabaco.

Acondicionamento: Relaciona-se com a construção dos recintos e acondicionamento dos espaços.

	CN1	CN2	CN3	CN4
Produção	A	A	A	-Estacas de madeira
Alimentação	-Sementes	-Marmita	A	A
Recreação	-Ficha de jogo -Cachimbo de caolín	A	A	-Ficha de jogo -Cachimbo de caolín
Acondicionamento	-Madeiras -Pregos	-Madeiras -Pregos	-Madeiras	-Madeiras -Pregos

*A: ausência.

Tabela 3.4. Evidência material recuperada no sítio Cerro Negro (CRUZ, 2011).

Em CN1, foram identificados objetos vinculados ao acondicionamento (madeiras e pregos de metal), assim como objetos relacionado à recreação (uma ficha de couro de um jogo e cachimbos de caolín). Por último, em relação à alimentação, foram recuperadas três sementes de cereais carbonizadas correspondentes a *Hordeum vulgare* (cevada).

Em CN2 também foram observados materiais vinculados ao acondicionamento do

sítio. Em relação às outras práticas, esse recinto aportou poucos restos, no entanto, é importante ressaltar a presença de vários fragmentos de um pote de metal. Esses fragmentos foram encontrados associados a um fogão e estavam apoiados sobre umas cintas, dispostos em forma de “grill” (ZARANKIN e SENATORE, 2007).

CN3 apresentou várias distinções a respeito dos recintos anteriores, e a única evidência descoberta esteve vinculada ao acondicionamento do sítio. Não foram recuperados objetos vinculados à alimentação, recreação ou produção.

Por último, CN4 apresentou restos de atividades produtivas (estacas de madeira), mas esses objetos poderiam ter sido armazenados ali, e não indicariam, necessariamente, atividades de produção. Da mesma forma que CN1, CN4 exhibe mostras de atividades relacionadas com a recreação dos operários, devido a que foram identificadas fichas de jogos e fragmentos de cachimbos de caolín. Por último, em CN4 não foram recuperados restos vinculados às práticas alimentares.

Para concluir, pode-se pensar que os quatro recintos apresentam diferenças e semelhanças quanto aos restos materiais achados em cada um deles. As primeiras foram notadas nos materiais relacionados às práticas recreativas, já que as mesmas estiveram restringidas aos recintos maiores – CN1 e CN4. A respeito das similaridades, pode-se observar que nos quatro recintos a maioria das evidências materiais esteve vinculada ao acondicionamento, e que as atividades produtivas estiveram pouco representadas, com exceção do CN4.

3.4.2. O sítio Punta Varadero

Punta Varadero está localizado na Praia Norte da Península Byers. Está perto dos sítios Pencas 1, Pencas 2 e Pencas 3 num raio de 1 km (ZARANKIN e SENATORE, 2007). Punta Varadero (Figura 3.4) foi construído aproveitando o abrigo de um afloramento rochoso (ZARANKIN *et al.*, 2011) e está localizado a 20 m do mar. O sítio é formado por dois recintos, um maior denominado PVA e outro menor chamado PVAA.



Figura 3.4. Planta do sítio Punta Varadero (ZARANKIN et al., 2011).

Ambos foram ocupados de forma simultânea e não existem evidências de reocupação deles. O PVA foi escavado em sua totalidade, chegando até o solo estéril, e no PVAa foi escavada uma quadrícula de 1 m x 1m (ZARANKIN m.s., 2011).

3.4.2.2. Características gerais dos recintos

Da mesma forma que com o sítio Cerro Negro, vou considerar o tamanho dos recintos, técnicas construtivas e acondicionamento para comparar os recintos que compreendem ao sítio Punta Varadero. PVA possui uma superfície de 7,26 m² e para sua construção foram usados materiais locais, como pedras empilhadas que formam muros de 0,80 cm de espessura. Também foi percebida a presença de costelas de cetáceos (possivelmente de baleia) dentro e fora do recinto, que poderiam estar associadas ao acondicionamento do espaço interno. Além disso, foram usados materiais alóctones, como uma tábua com restos de tecidos que poderia ter funcionado como um sistema de fechamento do refúgio. No interior foram localizadas duas estruturas de fogões – sem o formato próprio à estrutura e localizados nas quadrículas C3 e D2 – que teriam funcionado como cozinha e aquecimento (ZARANKIN et al., 2011).

PVAa é o recinto menor, com uma superfície de 3,52 m². Também foram usados recursos locais como rochas para construir os muros, bem como foi observada a presença de costelas de cetáceos (ZARANKIN et al., 2011). Não foi registrado nenhum tipo de

acondicionamento interno, assim como não foram recuperados vestígios, o que poderia indicar que esse recinto foi utilizado como depósito (ZARANKIN *et al.*, 2011).

A partir da Tabela 3.5., pode-se notar que os recintos de Punta Varadero apresentam grandes diferenças, quase oposições.

	Tamanho	Técnicas construtivas	Materiais	Rasgos
PVA	Grande (7,26 mts ²)	-Muros de pedras empilhadas -Estruturas de couro e tela sustentadas por vigas de madeira	-Materiais locais -Materiais alóctones	-Costelas de cetáceos -Duas estruturas de fogão
PVAa	Pequeno (3,52 mts ²)	-Muro de pedras	-Materiais locais -Materiais alóctones	-Costelas de cetáceos

Tabela 3.5. Características gerais dos recintos do sítio Punta Varadero.

A respeito do acondicionamento interno, só foram observados fogões e uma estrutura de madeira e tela dentro do PVA. Os materiais usados para a construção dos acampamentos foram tanto locais quanto alóctones, em ambos os casos – uso de costelas e pedras para os muros.

As diferenças examinadas nas características estruturais dos recintos de Punta Varadero também foram encontradas na distribuição dos vestígios recuperados. No caso do recinto maior, foi percebida uma grande concentração de artefatos como fragmentos de roupa, sapatos, cachimbos, restos de garrafas, pregos, estacas, ossos calcinados, entre outros (ZARANKIN *et al.*, 2011). Pelo contrário, o recinto menor praticamente não apresentou vestígios, sugerindo seu uso como depósito (ZARANKIN *et al.*, 2011).

O material está armazenado no Laboratório de Estudos Antárticos em Ciências Humanas (LEACH), sediado na Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Atualmente essa coleção, junto com os restos de outros sítios escavados, está sendo documentada, registrada, pesquisada e conservada por um grupo de Arqueólogos e restauradores da equipe de Arqueologia Histórica Antártica. No caso específico do material proveniente do sítio Punta Varadero, o material já foi restaurado e acondicionado e ainda está sendo quantificado. A partir dessa primeira análise foi possível ter uma ideia geral sobre a composição da amostra.

Da mesma forma que para o sítio Cerro Negro, foram relevadas as diferentes funções identificadas para cada tipo de matéria prima. No caso dos objetos de couro foi registrado um grande número de fragmentos de sapatos. Acerca do vidro, foram encontrados poucos fragmentos de tamanhos pequenos, o que tornou difícil determinar qual era a função deles. O motivo da pouca quantidade de vidro poderia ser similar ao de Cerro Negro. O mesmo aconteceu com a madeira. O metal apresentou fragmentos de escória e

outros indeterminados. A respeito da cerâmica, foram recuperados fragmentos de cachimbos de caolín e de louça.

Por último, o material têxtil foi abundante, o que poderia estar relacionado com sua possível função como material de construção e acondicionamento. Por exemplo, nas quadrículas B1 e B2 foi observada uma camada de couro e têxtil embaixo da qual aparecem tábuas de madeira. Provavelmente fazem parte de um teto colapsado (ZARANKIN m. s., 2011). Os restos arqueofaunísticos são explicados no capítulo 4.

Da mesma forma que com Cerro Negro, na Tabela 2.6. discuto a evidência através das práticas cotidianas que poderiam estar sendo materializadas a partir delas (produção, alimentação, recreação e acondicionamento).

	PVA	PVAa
Produção	-Estacas	A
Alimentação	-Louça	A
Recreação	-Cachimbo de caolín -Ficha de jogo	A
Acondicionamento	-Madeiras -Pregos	A

*A: ausência.

Tabela 3.6. Evidencia material recuperada no sítio Punta Varadero.

A respeito de PVA, foram identificados objetos vinculados ao acondicionamento, como madeiras e pregos de metal. Também foram encontradas evidências relacionadas à recreação (cachimbos de caolín e uma ficha de jogo) e para a alimentação foi descoberto um fragmento de louça. Por último, para a produção, foram recuperadas estacas de madeira.

Para o recinto menor, não foram encontrados restos de nenhuma das práticas mencionadas. Isso reforça a hipótese de que o recinto era utilizado como depósito de peles.

3.4.3. Duas formas de habitar a Antártica?

A partir da apresentação dos dois sítios, observei que ambos exibem algumas diferenças. Na Tabela 3.7. são expostas algumas características para compará-los.

Sítio	Cerro Negro		Punta Varadero	
Tipo de sítio	Isolado		Faz parte de um grupo de sítios junto com outros três	
Quantidade de recintos	Quatro		Dois	
Tamanho	2 grandes (CN1 e CN4)	2 Pequenos (CN2 e CN3)	1 Grande (PVA)	1 Pequeno (PVAa)
Técnicas construtivas	-Muros de pedras empilhadas -Estruturas de couro e tela sustentadas por vigas de madeira	-Pircado -Sem aberturas	-Muros de pedras empilhadas -Estruturas de couro e tela sustentadas por vigas de madeira	-Muro de pedras
Materiais	-Materiais locais -Materiais alóctones	-Materiais locais -Materiais alóctones	-Materiais locais -Materiais alóctones	-Materiais locais -Materiais alóctones
Rasgos	-Vértebras -Fogão pequeno de carvão mineral	-Fogão de carvão mineral	-Costelas de cetáceos -Duas estruturas de fogão	-Costelas de cetáceos
Práticas representadas	-Produção -Alimentação -Recreação -Acondic.	-Alimentação -Acondic.	-Produção -Alimentação -Recreação -Acondic.	-nenhuma
Possível função	Habitação. Atividades cotidianas	Tarefas de produção ou vigilância	Habitação. Atividades cotidianas	Possível depósito de peles

Tabela 3.7. Comparação dos recintos de Cerro Negro e Punta Varadero.

Acredito que essas divergências são importantes, porque podem ter influenciado nas maneiras que as pessoas vivenciaram, experimentaram e percebem essas paisagens. As diferenças observadas reforçam a ideia de que os caçadores de mamíferos marinhos criaram seus próprios espaços onde desenvolveram grande parte de suas atividades, e que a tomada de decisões nesses acampamentos não estava pautada a priori (ZARANKIN *et al.*, 2010). A respeito dos tipos de sítios, o fato de um deles estar isolado na Playa Sur (Cerro Negro) e o outro fazer parte de um grupo de sítios na Playa Norte (Punta Varadero) não é um dado irrelevante ou menor. Isto pode demonstrar o uso diferencial da Península Byers. Cerro Negro apresenta quatro recintos, enquanto Punta Varadero apresenta dois. O primeiro evidencia a presença de um grupo maior, com uma organização social do espaço complexa. Punta Varadero apresenta um uso do espaço que poderia implicar em seu uso restrito, de apenas dois de seus recintos, portanto mais simples. Nota-se, contudo, o possível uso conjunto dos outros sítios pertos dele (como, por exemplo, Pencas 3). O último poderia evidenciar a presença de um grupo maior e um uso complexo do espaço.

Em relação às técnicas construtivas, os materiais e os rasgos presentes dentro das estruturas, existem muitas similaridades entre os dois sítios. Isto poderia estar relacionado

ao fato de eles terem sido construídos por pessoas que compartilharam uma série de saberes e *habitus* dentro da atividade foqueira.

Por último, a respeito das práticas representadas e as possíveis funções dos recintos, existem semelhanças e divergências. Os dois casos compartilharam as práticas levadas a cabo nos recintos maiores, porém os menores cumpriram diferentes funções em Cerro Negro. Em Punta Varadero, pelo contrário, não se registrou nenhuma prática.

A partir do analisado, pode-se dizer que as diferenças dos sítios estiveram relacionadas principalmente ao número de indivíduos, à organização social, e talvez ao tempo de ocupação e à distribuição espacial das práticas cotidianas. Essas divergências poderiam sugerir que existiram formas variadas de se relacionar com esse território e, assim sendo, de experimentá-lo. Essas questões serão retomadas na análise da evidência material.

3.4.4. A alimentação desde o concreto, metodologia para análise faunística

Como foi falado ao começo desse capítulo, os sítios arqueológicos foram examinados com o objetivo de discutir, dentro de um nível micro, as especificidades de um contexto determinado. Para isto é preciso esclarecer que os dois sítios exibem diferenças que necessitam de uma metodologia que permita entender as implicações das mesmas nas formas de realizar as práticas alimentares e nas formas de experimentar a paisagem.

Ao mesmo tempo, a informação gerada a partir do estudo zooarqueológico deve ser usada em conjunto com outras linhas de informação, como podem ser outras categorias materiais, espaços e estruturas relacionadas à alimentação. É assim que a metodologia desenvolvida aqui tem uma ênfase na análise zooarqueológica, considerando ainda outras evidências materiais. Da mesma forma que com os documentos, as variáveis foram desenvolvidas no Anexo III.

Considerando essas variáveis, foi preciso idear uma análise zooarqueológica “clássica” para gerar a informação que permita responder basicamente duas perguntas: que recursos estavam presentes no sítio? Qual era a relação entre eles?

Para responder a primeira questão, examinei quais espécies se encontravam presentes em cada recinto e nos acampamento em geral. O meu interesse recaiu, particularmente, sobre em duas categorias de espécies: as locais (mamíferos marinhos e aves) e as alóctones (mamíferos terrestres). Para a segunda, examinei as parte esqueléticas presentes e as formas nas quais foram aproveitados esses recursos.

Para realizar isto, identifiquei as amostras arqueofaunísticas a nível anatômico e taxonômico, observando então as modificações antrópicas evidenciadas nos restos. Isto foi feito pensando na distribuição espacial para cada recinto de cada sítio separadamente.

Paralelamente, foi executado um estudo tafonômico para avaliar a história deposicional dos conjuntos ósseos. Desta forma, discuti se a representação dos elementos nos conjuntos pode ser explicada a partir do decaimento diferencial associado à densidade mineral óssea e aos processos dependentes dessa densidade que agiram sobre o conjunto (GRAYSON, 1984; MENGONI GOÑALONS, 1988, 1999). Isto permitiu conhecer as características das amostras utilizadas e obter uma maior precisão nos resultados obtidos.

3.4.4.1. Os recursos presentes nos sítios: identificação taxonômica

Para poder conhecer quais foram os recursos consumidos nos sítios analisados, estudei a representação taxonômica das amostras. Com esse fim foi utilizado o Número de Espécimes Ósseos Identificados por Táxon (NISIP), que permite expressar a representação de uma categoria taxonômica particular (GRAYSON, 1984; MENGONI GOÑALONS, 1988, 1999, 2006-2009). O Número Mínimo de Indivíduos (MNI), que revela quantos exemplares de cada espécie estão representados, não foi considerado porque os conjuntos ósseos históricos geralmente estão formados por elementos isolados que correspondem a cortes comerciais, logo, não representam carcaças inteiras (BAYHAM *et al.*, 1982). Assim, acredito que esse índice 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 respeito das categorias taxonômicas, é importante esclarecer que existem vários níveis de identificação. O primeiro é o mais abrangente, a classe – mamíferos terrestres, marinhos, aves etc. Dentro desse nível podem-se definir diferenças de tamanho. Tomando a categorização feita por Mengoni Goñalons (1999), podem-se considerar para os mamíferos: muito grandes (mais de 100kg), grandes (entre 50 e 100kg), medianos (entre 5 e 50kg) e pequenos (menos de 5 kg). Para as aves os tamanhos são: grandes (mais de 10kg), medianas (entre 1 e 10kg) e pequenas (menos de 1kg). O segundo nível se relaciona com a pertença à família – fócido, otárido, bóvido, felino. Por último, o terceiro nível é o mais específico: a espécie.

Para o reconhecimento dos espécimes foram utilizados atlas osteológicos para as aves (COHEN E SERJEANSTON, 1996; GILBERT *et al.*, 1996). No caso dos mamíferos marinhos, para a amostra de Cerro Negro foram usadas amostras comparativas provenientes do DIPA-IMHICIHU (Argentina) e da seção de mastozoologia do Museu de Ciências Naturais de La Plata. A coleção zooarqueológica do INAPL (Instituto Nacional de Pensamiento Latinoamericano) localizado em Buenos Aires (Argentina) foi usada para os mamíferos terrestres.

Para a amostra faunística de Punta Varadero, foram usados os atlas osteológicos mencionados para as aves e, para os mamíferos, fotos e consultas com um especialista da área. Nessa primeira identificação a partir do NISP foi possível observar a composição aproximada da amostra e quais espécies estiveram presentes no sítio. Embora o NISP sirva para analisar a ordem das categorias de um táxon, não é uma medida que serve para comparar as diferenças entre a quantidade dos táxons em um sítio (O'CONNOR, 2000). Para isso é preciso considerar outras medidas que serão explicadas durante a continuação.

3.4.4.2. O aporte dos recursos na dieta e as formas de aproveitamento

A partir da análise da representação taxonômica, estudei a relação existente entre os diversos recursos. Para isso, foram examinadas as partes esqueléticas presentes em cada recinto dos sítios e as formas nas quais cada espécie foi aproveitada. Para o primeiro, considerei a abundância anatômica relativa às diferentes espécies identificadas. Foram utilizadas duas medidas: a primeira foi o Número Mínimo de Elementos (MNE) que permite conhecer o número de vezes que está representada uma unidade anatômica (por exemplo, o úmero) na amostra, independentemente do lado do esqueleto (esquerdo ou direito). Essa medida possibilita discutir a configuração interna de um conjunto (MENGOÑI GOÑALONS, 1988, 1999) e comparar as frequências de cada elemento anatômico (pode-se citar como exemplo escapula, úmero etc). Cada unidade anatômica possui um determinado número de zonas diagnósticas que podem ser quantificadas. No caso dos ossos longos, essas regiões diagnósticas são as diáfises e as epífises proximais e distais, por exemplo (LYMAN, 1994). 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), que permite estabelecer qual é a unidade anatômica com maior representação na amostra analisada, além de comparar vários conjuntos entre eles (MENGOÑI GOÑALONS, 1999). Para calcular o MAU é preciso dividir o MNE estabelecido para cada unidade anatômica pelas vezes que esse elemento está presente no esqueleto completo (BINFORD, 1984; MENGONI GOÑALONS, 1999, 2006-2009). Ao mesmo tempo, o MAU foi estandardizado segundo uma escala de 1 ao 100, onde o 100 é a parte mais representada. Esse cálculo é chamado de %MAU e é importante por permitir a medição da abundância relativa entre as diferentes unidades anatômicas (MENGONI GOÑALONS, 1999). A partir do MNE, MAU e %MAU, examinei a distribuição das porções anatômicas de cada táxon para cada recinto. Para os sítios em geral, fiz comparações dentro de um mesmo sítio e entre os dois. Com isso, foi possível responder “o que”: restava-me pensar “como”. Isto implica em estudar de

que forma esses recursos foram aproveitados: as atividades realizadas sobre os restos ossos como a desarticulação, descarte, extração do couro, entre outras.

3.4.4.3. As modificações antrópicas

Para poder preparar um alimento, os ossos são submetidos a uma série de modificações antrópicas como o descarte, desarticulação das extremidades, extração de couro, cocção ou o uso desses ossos como combustível (REITZ e WING, 2008). Tais atividades deixam marcas características que, segundo sua localização e distribuição na superfície do osso, permitem determinar qual das atividades mencionadas foram as responsáveis (BINFORD, 1981).

Essas alterações podem ser marcas de corte (incisões que se apresentam de forma subparalela, geralmente agrupadas e que são o resultado da aplicação repetida de um objeto cortante sobre a superfície óssea) e geralmente estão associadas com as inserções musculares (DE NIGRIS, 2004). Elas podem ser feitas com facas, serras, machado ou com algum outro instrumento indeterminado (MARSCHOFF, 2007).

A partir delas podem se identificar, por exemplo, atividades de consumo e de descarte desses ossos. Para isso é preciso estudar a frequência das marcas e os diferentes padrões de fratura.

Quando essas marcas estão presentes em zonas onde os ligamentos e tendões estão inseridos, pode-se pensar num caso de desarticulação. Quando essas marcas estão em lugares com uma massa muscular importante, podemos relacioná-las à descarte (BINFORD, 1981). Na extração de couro, as marcas são produzidas quando o elemento cortante entra em contato com o osso, e por isso nem sempre existem evidências dessa atividade. As marcas de corte relacionadas a essa prática estão localizadas nas extremidades distais, tanto dianteiras (radio-ulna-metacarpo) como traseiras (tíbia distal e metatarso proximal) e na cabeça (BINFORD, 1981; WILSON, 1982; LYMAN, 1994; FISCHER, 1995 em CARTAJENA e LABARCA, 2007).

Neste sentido, para examinar as formas em que foram aproveitadas as carcaças, considerei os espécimes que apresentaram marcas de corte, sua morfologia, localização no osso, orientação, frequências, distribuição e profundidade. A partir disto analisei quais tipos de atividades poderiam estar relacionadas à marca (extração de couro, esquarteramento, etc.).

Outro tipo de alteração estudada foi a termo-alteração. A mesma pode estar relacionada ao uso dos ossos como combustível ou com a cocção e preparação de comida. Para poder distinguir essas atividades, considerei que os ossos utilizados como combustível exibem estágios de termo-alteração muito mais avançados (estágios 3 e 4) que quando

oferecem uma distribuição determinada associada aos fogões. A ação culinária está evidenciada por estágios geralmente baixos (estágios 1 e 2) e a distribuição das marcas não é homogênea. Isto se dá ao fato de que, no momento de ser submetido à cocção, o osso está coberto por tecido brando, o que evita que toda a superfície do osso seja alterada (GIFFORD-GONZALEZ, 1989). Geralmente, as marcas de cocção estão localizadas em pequenas superfícies dos ossos, especialmente facetas articulares e articulações (SAN ROMÁN, 2010).

Um ponto a destacar a respeito da termo-alteração é que ela também pode ser causada de forma indireta, e não pela exposição direta ao fogo. Isto pode acontecer, por exemplo, quando os ossos são fervidos. Existem alguns critérios para poder reconhecer os ossos que sofreram esse tipo de alteração. Os espécimes submetidos à fervura apresentam superfícies mais macias (*smoother*) e tem uma aparência vítrea e mais densa. Também têm uma cor mais amarelada, sua conservação é melhor, quando são batidos contra alguma coisa emitem um som parecido à cerâmica ou madeira seca e são translúcidos quando são colocados na luz direta. Por último, o tecido esponjoso fica mais duro (PIJOAN *et al.*, 2004 em SOLARI *et al.*, 2013). Identificar esse tipo de termo-alteração é muito importante, porque permite discutir quais tipos de comidas se estavam preparando, se eram sólidas ou mais líquidas, como ensopados ou sopas.

3.4.4.4. *História tafonômica*

As amostras arqueofaunísticas estudadas são produtos de uma série de processos que começaram quando o animal foi morto até ser escavado pelos arqueólogos. Assim, é importante esclarecer que os ossos representados podem ter sido afetados por vários fatores, não representando necessariamente uma imagem exata de como foi o conjunto no momento que foi criado.

Qualquer estudo zooarqueológico deve examinar se as divergências percebidas em relação à representação dos elementos ósseos nos conjuntos podem ser explicadas a partir de um decaimento diferencial associado à densidade e aos diversos fatores dependentes dessa densidade que poderiam ter influenciado nos conjuntos ósseos (GRAYSON, 1984; MENGONI GOÑALONS, 1988, 1999). Esses trabalhos permitem discutir se os conjuntos ósseos sofreram a ação desses agentes, a fim de reduzir o sesgo da amostra.

Uma série de características e modificações foram especialmente consideradas:

Fragmentação: Uns dos resultados dos processos tafonômicos é a fragmentação dos ossos. É importante conhecer o índice de fragmentação dos ossos para observar em que medida eles sofreram esses processos. Podem ser medidas tanto a extensão como a intensidade da fragmentação (LYMAN, 1994; WOLVERTON, 2002). A primeira se refere à proporção de

elementos (unidades anatômicas) quebrados num conjunto, e é determinada usando a porcentagem dos elementos inteiros (NAGAOKA *et al.*, 2008). No caso de Punta Varadero, analisamos a extensão da fragmentação da amostra para cada recinto e para o sítio em geral. A intensidade, por outro lado, examina o grau de fragmentação de cada elemento (cada unidade anatômica). Para calcular é preciso relacionar o NISP com o MNE para os ossos de cada recinto por separado. Assim, discuti se as distintas espécies mostram padrões de fragmentação desiguais e até que ponto os processos tafonômicos atacaram os espécimes, e se alguma unidade anatômica foi mais afetada por eles que outras.

Meteorização: É um processo que está relacionado às condições de deposição, às características ambientais e à exposição temporal aos agentes atmosféricos (DE NIGRIS, 2004). Através deles, os componentes orgânicos e inorgânicos do osso são separados e destruídos por agentes físicos e químicos. O mesmo age com anterioridade ao enterramento do osso (BEHRESMEYER, 1978). Para medir o grau de meteorização, geralmente são utilizados os 5 estágios elaborados por Behresmeyer (1978) e caracterizados por determinados atributos como fissuras, craqueamento, exfoliação e arredondamento das superfícies. Para medir a meteorização pode-se considerar a porcentagem dos elementos meteorizados por táxon para cada recinto e para cada sítio em geral. Esse parâmetro é utilizado para diagnosticar a permanência dos materiais sobre a superfície por um determinado tempo e, por isso, está sujeito às variações de umidade, química do solo, grau de insolação, condições climáticas variadas, etc. (MENGOÑI GOÑALONS, 1999). Eles destroem as partes anatômicas diagnósticas e fragmentam os elementos, o que diminui a possibilidade de identificação, além de evitar a observação de marcas naturais e culturais (LABARCA, 2009; MAMELI, 2003).

Embora esse índice seja usado em quase todos os trabalhos arqueofaunísticos, é importante mencionar que o mesmo deve ser usado com precaução, já que o estudo de Behrensemeyer foi feito na África, com condições climáticas específicas. Assim, transpor esses estágios a estudos onde as condições são completamente diferentes pode ser perigoso. É importante considerar esse modelo com vista nas particularidades de cada contexto.

Alteração térmica: O contato do material faunístico com grandes temperaturas produz uma certa fragilidade (MERLO, 2006) que faz que esse seja mais suscetível a ser quebrado, resultando em uma maior fragmentação (NAGAOKA, 2006; STINER *et al.*, 1995). Para medir a alteração térmica, analisa-se a porcentagem de espécimes termo-alterados em cada estágio (de 0 a 5). Para medir esses estágios foram observados dois atributos: as mudanças na cor dos espécimes e a presença de agretamentos, fissuras e exfoliações (MENGONI

GOÑALONS, 1999). Foram calculadas as porcentagens de espécimes com termo-alteração em cada recinto e para o sítio geral.

Por último, é importante mencionar que foram descartadas as ações de carnívoros e roedores nas carcaças devido ao fato de que na região essas espécies não estão presentes.

A partir das modificações pós depositacionais dos conjuntos, examinei em primeiro lugar se as partes esqueléticas foram afetadas de forma distinta. Em segundo lugar, se a representação diferencial de elementos e de espécies pode ser explicada pelas tais alterações.

3.5. As práticas alimentares e o corpo desde o concreto

No presente capítulo apresentei a metodologia desenvolvida para aplicar o modelo de análise no estudo de caso escolhido. Neste sentido, expliquei a utilização de duas perspectivas, uma macro e outra micro. A partir da primeira, pretende-se gerar uma visão global e observar as tendências compartilhadas nas viagens a respeito das práticas alimentares e o corpo. Na micro, procura-se analisar as práticas alimentares e o corpo desde o específico; o local. Desta forma, foquei-me nas particularidade de um caso concreto para examinar a heterogeneidade das práticas alimentares.

Para abordar essas duas perspectivas, utilizei dois tipos de evidência, a documental e a arqueológica. Enquanto a primeira oferece dados sobre a vida em viagens (nos navios e em terra), a material permite abordar um caso determinado. Assim, as duas linhas são independentes e complementares. Por último, considerando que cada tipo de evidência oferece informações diferentes, fazem-se necessárias metodologias específicas: desenvolvi uma forma de estudar cada variável relevada nos documentos e restos arqueofaunísticos. Os resultados das mesmas são apresentados nos capítulos seguintes e integradas no capítulo 6.

CAPÍTULO 4

APRESENTANDO OS PRATOS. ANÁLISES E RESULTADOS DA EVIDÊNCIA DOCUMENTAL

4.1. Introdução

Considerando a proposta de análise desenvolvida nos capítulos anteriores, aqui são apresentados os resultados obtidos a partir do estudo da evidência documental. Primeiro exponho os resultados dos diários de viagem e depois as publicidades dos *Whalemen shipping list*. Por último, discuto as tendências observadas em cada um e as integro para poder gerar o modelo da alimentação em relação com o corpo.

4.2. A perspectiva macro. Resultado das análises dos documentos

A partir do estudo realizado nos documentos históricos foi possível examinar as tendências a respeito da organização das práticas alimentares e sua relação com o corpo. Em uma primeira parte do capítulo, apresento os resultados das duas fontes em separado para depois gerar o modelo das tendências nas viagens foqueiras.

4.2.1. Resultado da análise dos diários de viagem

As análises dos diários de viagem permitiram observar que ditas travessias demoraram vários anos, indo para diversas partes do planeta. No entanto, elas compartilharam algumas características, por exemplo, a quantidade de pessoas a bordo, o tipo de navio e os países de origem dos navios.

Como foi mencionado anteriormente, os diários de viagem foram trabalhados em minha pesquisa anterior (CRUZ, 2011). A partir desse primeiro estudo, foi possível observar que nos dois contextos as práticas alimentares estavam organizadas de forma diversa. No caso do navio, a alimentação era grupal, totalmente regulada e por tanto marcava uma diferença entre as pessoas. Essa organização tão rígida teve como resultado uma certa standardização na forma em que os navios foqueiros levavam a cabo as práticas alimentares.

Pelo contrário, no contexto da terra, a organização foi praticamente oposta. Embora ela implicou, da mesma forma que no navio, uma prática grupal, não estava rigidamente regulada. Como consequência disto, as formas de se alimentar em terra foram mais variadas que nos navios.

Esse modelo vai ser retomado para ser complementado com a análise feita nesta pesquisa. Na continuação são apresentados os resultados para cada variável proposta. Primeiro é debatido o contexto do navio e depois o contexto da vida em terra. A discussão foi feita a partir de tabelas (Anexo IV) onde foram divididas e trabalhadas cada viagem e autor em separado.

Nas análises dos diários (Anexo IV) não foram realizadas menções aos utensílios e as formas de preparar as comidas. Ao contrário, foram observadas várias menções aos tipos de alimentos e ingredientes. Desta forma, para poder discutir as variáveis, no caso dos navios, foram separados, os víveres adquiridos durante a viagem (por troca com grupos nativos, compra, caça de animais, etc.) e os levados desde o porto de origem. Para o contexto da terra, foram separados os alimentos obtidos em terra e as provisões levadas nos navios (Tabelas 4.1 e 4.2).

Vida nos navios	Alimentos obtidos durante a viagem	Alimentos obtidos no porto de origem
Carnes	Gansos (carne com sabor a peixe por causa da dieta), porcos, bois selvagens, sopa de tartarugas, peixe, <i>fowls</i> (aves de redil), cisnes pretos, patos, carne fresca, guanacos, albatroz novos, bois, ovelhas, carne de veado, aves, caranguejos	Carne de vaca e porco, orelhas, patas e tripas de porco e gado, gado vivo, carne salgada
Legumes e frutas	Batatas, cana de açúcar, cacau, nozes, frutas, <i>yams</i> , trigo, verduras de folha verde, <i>blackberrys</i> , legumes frescas, frutas tropicais, batata doce, banana, <i>cocoa-nuts</i>	Feijão, ervilhas, maçãs secas, repolhos em vinagre, pickles, cevada, aveia, arroz
Outros	Água, manteiga, chá, açúcar	Bebidas alcoólicas, pão, manteiga, rum, farinha, melão, tabaco

Tabela 4.1. Alimentos no contexto dos navios.

Vida na terra	Alimentos obtidos em terra	Alimentos levados desde o navio
Carnes	Fígado de foca, coração de elefante frito e língua, carne de pinguins, ovos de ave (gaivota e pinguim cujo sabor não é tão bom quanto as gaivotas), fígado frito de elefante marinho, gordura para acender o fogo	Porco, porco cru
Legumes e frutas	-	-
Outros	-	Café, <i>spirit</i> , pão

Tabela 4.2. Alimentos no contexto da terra.

4.2.1.1. Os sentidos

-Texturas:

A respeito dos alimentos sólidos ou líquidos, para o contexto dos navios, no caso dos produtos de origem animal, foram observadas menções aos tipos de alimentos mais líquidos, como as sopas (por exemplo, sopa de tartarugas). Outros tipos de partes de animais também foram usados para a preparação de ensopados e comidas líquidas, como patas, orelhas de porco ou de gado. No entanto, muitas das menções a outros tipos de partes de animais não permitem afirmar se os tipos de alimentos eram de textura sólida ou líquida. No caso dos produtos vegetais, existem evidências tanto do consumo de alimentos sólidos (nozes, verduras de folhas, frutas tropicais, cana de açúcar, entre outras) como de outros mais líquidos (feijões, ervilhas, aveia, arroz, entre outros). O mesmo pode ser notado nos itens variados, que apresentam características tanto líquidas (chá, rum e bebidas alcoólicas, açúcar) como sólidas (pão, farinha, etc.).

Contrário ao enunciado no navio, na vida em terra, há uma tendência clara a preparados sólidos. A respeito da carne, foram registrados menções sobre os tipos de pratos elaborados e consumidos, como fígado de foca ou coração de elefante marinho fritos (Tabela 4.3).

Essa tendência está relacionada com a apresentação dos pratos – alimentos misturados ou separados. No contexto do navio pode ser observado que os alimentos eram servidos tanto de forma individual como misturada. No caso dos mais líquidos, os ingredientes estavam mais misturados, e os mais sólidos, estavam separados. No contexto da terra, a tendência é de alimentos servidos em separado, quer dizer, cada componente que faz parte do prato está distinguido – fígado por um lado, pão e ovos por outro (Tabela 4.3).

Considerando o tipo de contato – direto ou intermediário - entre as pessoas e os recursos, observei que para os navios, durante a fase de obtenção, existiu um contato direto com as provisões que eram obtidas, tanto através da caça, como da compra ou troca com grupos nativos. Para a etapa de preparação, o contato era mediado, devido a presença de cozinheiros e pessoas encarregadas de elaborar a comida. A partir da tabela 4.1., pode-se apreciar que a maioria dos alimentos precisavam ser cozidos utilizando utensílios como panelas, colheres, facas, entre outros. Porém, não foram encontradas menções a esses tipos de artefatos. Por último, para o consumo, devido a existência de tipos de comidas tanto sólidas como líquidas, pode-se pensar na utilização de pratos, colheres e talheres. Acredito então que nos navios, o contato direto com os alimentos acontecia principalmente nos momentos de aquisição (quando eram comprados durante a viagem e não nos portos de

origem). Nas fases posteriores, o contato era menor, quase completamente mediado por objetos e utensílios ou pessoas (como os cozinheiros).

No contexto da terra, na etapa de obtenção, o contato era direto (da mesma forma que nos navios). No caso da preparação e considerando os tipos de alimentos consumidos, diversos utensílios foram usados (panelas para fritar a carne e para esquentar o café). Não existem registros de um sujeito exclusivamente designado à elaboração da comida, portanto, podia ser uma tarefa que aludia a todo o grupo. Por último, na fase de consumo e pensando que a maioria dos alimentos eram sólidos, a utilização de talheres e pratos não era imprescindível. Pode-se dizer então que eram nas etapas de obtenção e de consumo que as pessoas entravam em contato direto com os alimentos (Tabela 4.3).

-Cheiros:

No contexto do navio, os cheiros relacionados com a alimentação não estavam misturados com outros cheiros de outras atividades. Isto se deve principalmente à presença da cozinha, local onde os cheiros ficavam “encerrados”. No consumo acontecia algo similar, como existiam locais específicos para comer, os cheiros da comida não estavam misturados com outros cheiros.

Pelo contrário, na terra, na obtenção, preparação e consumo, os cheiros estavam misturados com outras atividades. Assim, na aquisição de recursos locais, estava associada com a matança dos animais para extração do couro e do óleo. Para a elaboração e o consumo, como não existiam locais determinados para ditas fases, os cheiros das comidas estavam misturados com a vida cotidiana (Tabela 4.3).

-Sabores:

Pensando nos sabores novos ou familiares, embora os alimentos fossem obtidos principalmente pela aquisição nos portos, muitos ítems também eram adquiridos durante a viagem. De fato, a troca com outros navios, com grupos nativos ou compras em portos era muito comum. Nessas transações, muitas vezes se conseguiam recursos novos ou pouco conhecidos. Isto implica que o contato com tipos de provisões diferentes era algo frequente. Nesse sentido, a título de exemplo, ressaltam-se os produtos de origem animal – albatroz, veado, caranguejos, tartarugas, etc.. A questão desses novos gostos adquire importância nas menções sobre os gostos pouco comuns de alguns alimentos (por exemplo, menções sobre o gosto ruim da carne de patos e gansos, ou a sopa de tartaruga, considerada gostosa).

No caso da terra, os alimentos e a forma de preparar é distinta do que as pessoas estavam costumadas. A respeito das comidas, as partidas de caça geralmente levavam uma quantidade de provisões do navio (porco, café, pão, álcool, etc.). No entanto, muitas vezes o

alimento principal era obtido a partir de recursos locais e novos, como fígado de foca ou língua de elefante marinho fritas. Da mesma forma, no contexto do navio, as menções sobre os gostos são observadas, como por exemplo a comparação entre os ovos de gaivota e pinguim, onde os últimos não tem um sabor tão bom como os primeiros (Tabela 4.3).

Da mesma forma que os sabores, os produtos industriais foram numerosos e eram obtidos tanto no porto de origem, como em outros locais durante a viagem. A respeito dos alimentos não industriais, eles também foram abundantes e geralmente eram adquiridos mediante a troca com grupos nativos ou locais (*yams*, cacau, frutas tropicais).

Na vida em terra, os itens industrializados foram a minoria – só álcool, pão e talvez tabaco-. A maioria dos produtos eram recursos locais, que precisavam de um preparo prévio (matar, extrair o couro, esquartejar, entre outros) (Tabela 4.3).

Considerando o tipo de alimentos e a qualidade, nos navios não foram registradas divergências entre os tipos e a qualidade dos alimentos consumidos pelas pessoas com cargos diversos, assim também como diferenças na quantidade. Foram observadas distinções quanto a tomada de decisões e o acesso às provisões – os capitães tem acesso as bebidas alcoólicas e o poder de decidir a quantidade de comida por indivíduo. Na terra, não foram notadas diferenças em nenhuma das fases. Todos preparam os alimentos, consomem o mesmo tipo e quantidade (Tabela 4.3).

Por último, pensando nos alimentos frescos ou em conserva, a respeito dos navios, as carnes e os produtos conseguidos durante a viagens são frescos (a menção a carne fresca foi observada em vários momentos), no caso dos comprados nos portos não está especificado como elas eram conservados, só foi reparada a menção a carne salgada. Nos vegetais, o contraste é mais claro. Os itens obtidos durante a viagem são legumes e frutas frescas, que geralmente estragam rápido (como frutas tropicais ou cana de açúcar). As provisões adquiridas no porto de origem, pelo contrário, são produtos em conserva, secos ou em grãos (como feijão e ervilhas) que não estragam rápido. Na terra, as carnes são majoritariamente arranjadas a partir de recursos locais e portanto frescas. Para as carnes trazidas do navio não foram encontradas especificações. Outros artigos trazidos desde o navio também apresentam comidas que não estragam, como o pão e o álcool.

		Navios	Terra
<i>Texturas</i>	<i>Sólido/líquido</i>	-Tendência tanto a comidas líquidas como secas.	-Alimentos sólidos e secos.
	<i>Mistura/separado</i>	-os alimentos consumidos parecem estar tanto misturados como diferenciados.	-Alimentos consumidos de forma separada (um prato consiste em diferentes alimentos diferenciados)
	<i>Cont. Direto/indireto</i>	-Durante a fase de obtenção existe um contato direto com os animais carregados no navio, os animais caçados ou pescados. -Na fase de preparação, existem pessoas específicas que preparam os alimentos. São utilizados diferentes utensílios. -O consumo dos mesmos poderia estar mediado por diferentes utensílios (pratos, talheres, colheres, etc.).	-Contato direto na hora de matar e preparar os recursos locais. -Na fase de preparação são utilizados diferentes utensílios de cozinha, mas não especifica quais. -Na fase de consumo poderia não ter sido necessária a presença de utensílios mediando o contato entre as pessoas e o alimento.
<i>Cheiros</i>	<i>Mistura/diferenciação</i>	-Cheiros da alimentação separado do resto.	-Cheiros misturados da alimentação com outras atividades.
<i>Sabores</i>	<i>Novos/familiares</i>	-Ao começo das viagens os navios se aprovisionam com produtos "ocidentais". -Durante a viagens se obtinham produtos por troca ou compra em portos e com grupos locais, muitos deles eram desconhecidos. -A menção sobre os gostos ruins ou bons dos alimentos é observada em vários diários.	-As partidas de caça partem sempre com provisões dos navios. -Consumo de fauna local, geralmente pinnipedos e pinguins. -Menção sobre o gosto ruins de alguns recursos locais.
	<i>Industrial/manufaturado</i>	-Produtos comprados no porto de origem onde a maioria são industrializados. -Os produtos obtidos durante a viagem geralmente são não industrializados.	-A maioria são produtos locais e portanto não industriais.
	<i>Hierarquização</i>	-Os tipos de alimentos e qualidade é a mesma para todos. -Tem pessoas que decidem a quantidade de ração por semana para cada marinheiro.	-Em nenhuma das fases se observam diferenças quanto aos tipos de alimentos, qualidade, locais ou pessoas envolvidas.
	<i>Fresco/conserva</i>	-Animais e legumes frescos obtidas por caça ou intercambio -Produtos obtidos no porto de origem, geralmente são produtos secos, salgados ou que estragam depois de muito tempo.	-Os animais caçados no lugar são frescos. -Produtos levados do navio (a maioria não frescos, como o porco e o biscoito, outros são, como café e o álcool)

Tabela 4.3. Tendências a respeito dos sentidos nos diários de viagem.

4.2.1.2. Os espaços

Não foram registradas muitas menções aos espaços, mesmo assim, foi possível recuperar algumas informações sobre como eram os locais onde as diferentes fases eram levadas a cabo.

-Centralização

A respeito da funcionalidade dos espaços, ela foi bastante marcada nos navios. Por um lado, existiam locais específicos para armazenar as provisões. Para a fase de elaboração e consumo, houveram locais específicos e separados para essas duas atividades.

Na terra, a funcionalidade dos espaços não estava definida. Não foram observados locais assignados para comer, geralmente os alimentos são consumidos ao redor de um fogão. Também não foram notadas menções aos locais de matança dos animais ou de preparação (Tabela 4.4).

-Localização

No caso dos navios os locais onde eram realizadas a preparação e o consumo de alimentos eram espaços fechados e reduzidos, visto que estavam situados dentro do navio, em locais específicos. Na terra, geralmente os acampamentos eram localizados em praias, e portanto, as fases eram concretizadas em locais abertos e amplos (Tabela 4.4).

-Socialização

Considerando que nos navios os espaços tinham funcionalidades bem determinadas, a fase de elaboração dos alimentos, era realizada por poucas pessoas, geralmente uma, encarregada de cozinhar. No consumo, os espaços estavam preparados para que os marinheiros consumissem em conjunto, o que indica que dita fase implicava uma prática coletiva para eles. Pelo contrário, os oficiais e capitães comiam em outros locais mais individuais.

Na terra, todas as fases eram realizadas nos mesmos espaços, os quais são espaços únicos e portanto coletivos (Tabela 4.4).

		Navios	Terra
<i>Centralização</i>	<i>Funcionalidade</i>	-Os espaços tem uma funcionalidade bem determinada e específica para cada fase alimentar.	-A funcionalidade dos espaços não está definida. Não tem locais assignados para preparar e consumir os alimentos.
<i>Localização</i>	<i>Aberto/fechado</i>	-Fechados e reduzidos.	-Abertos e amplos.
<i>Socialização</i>	<i>Individual/coletivo</i>	-Individual para a preparação e Coletivo para consumo.	-Todos comem no mesmo lugar. Espaços de consumo coletivos e misturados com outras atividades. -Todos comem ao redor do fogão e juntos

Tabela 4.4. Tendências a respeito dos espaços nos diários de viagem.

4.2.1.3. As ações

-Medidas:

Para o contexto do navio, no caso da obtenção, geralmente era uma tarefa feita por vários sujeitos, embora os que controlavam ditas transações eram os oficiais ou o capitão. A elaboração, como foi falado anteriormente, era levada a cabo por poucas pessoas (geralmente uma ou duas), o que significa que era uma fase mais individual. Por último, o alimento era consumido por todos juntos ao mesmo tempo. Na terra, a preparação era feita por mais de uma pessoa e consumida ao mesmo tempo por todos, o que implicou que fosse algo coletivo.

Essas fases implicaram medidas reguladas em alguns casos e em outros não. A respeito da aquisição, nos navios houveram medidas reguladas e estandardizadas quando eles eram comprados nos mercados e nos portos. Essa preocupação pelo controle das quantidades e estandardização das medidas esteve evidenciado no planejamento do aprovisionamento primário do navio. Quando os alimentos eram arranjados mediante troca com grupos ou caçados, não existia um controle sobre a quantidade. No caso da preparação, não foram registradas menções que mostrem que as comidas eram elaboradas seguindo alguma receita e portanto usando quantidades estandardizadas de ingredientes. Pelo contrário, na etapa de consumo, as quantidades e medidas não só estavam bem estandardizadas (cada homem recebia por semana uma ração determinada de comida), mas também, o capitão tinha o poder de decidir se a mesmas diminuía ou não, dependendo da viagem e os contratemplos.

Na terra, da mesma forma que nos navios, na fase da obtenção, existiram itens que eram levados do navio e cujas medidas estavam estandardizadas e controladas (era calculada aproximadamente uma determinada quantidade de provisões dependendo o tempo em terra). Pelo contrário, os recursos conseguidos no lugar não tinham quantidades determinadas a priori, dependiam do sucesso da caça ou de outros fatores. Na preparação não foi advertida uma preocupação pela quantidade. Da mesma forma, a quantidade de comida por pessoa não estava tão regulada em quanto no navio.

-Estandarização:

A respeito das ações que implicaram uma rotina ou eventos isolados, nos navios, na obtenção, foi observado uma grande ênfases e muitas menções na aquisição de alimentos durante a viagem, tanto através da troca ou compra com grupos locais, outros navios e em diferentes portos, como a partir da caça ou pesca de animais e coleta de frutas. Esse aprovisionamento em diversos portos implica um conhecimento da zona e uma regularidade. Na preparação de alimentos, existe uma rotina quanto a pessoa que cozinha, mas não

foram observadas menções ao tipo de ações levadas a cabo por esse indivíduo. Para o consumo, a comida é sempre servida na mesma hora, o que sugere uma rotina que gira em torno às refeições. Não foram advertidas informações ao respeito de como era realizado esse consumo ou as ações que o envolviam.

Na terra, a obtenção às vezes estava relacionada com as tarefas de extração do couro, porque eram utilizados os mesmos animais, isto poderia ter insinuado uma rotina específica. No caso da elaboração, os afazeres eram divididos para cozinhar, mas não foram especificadas as formas de preparação. Por último, no consumo, geralmente é sempre uma comida similar, onde o café da manhã e a janta são considerados como marcadores do começo e fim do dia laboral.

-Intermediação:

Em relação ao contato direto ou intermediado, no navio, nas fases de aquisição, implicaram ações diretas com os alimentos (contato direto com animais caçados, etc.). No caso da preparação, indica ações mediadas, visto que a maioria das pessoas não entravam em contato com o alimento, só os cozinheiros. No consumo, as ações estavam mediadas por utensílios como pratos, potes e colheres, porque as comidas geralmente eram mais líquidas.

Na terra, a etapa de obtenção era feita por meio de um contato direto com os alimentos e a elaboração indiretos (pensando nos tipos de refeições, os utensílios utilizados, etc.). Por último, na fase de consumo, a utilização de pratos e talheres não era imprescindível devido ao tipo de alimentos consumidos.

		Navios	Terra
<i>Medidas</i>	<i>Individual/ coletivo</i>	-A preparação implicou uma atividade individual, enquanto o consumo uma atividade coletiva.	-A preparação e o consumo implicaram uma atividade coletiva.
	<i>Regulada/ não regulada</i>	-Na obtenção, os recursos adquiridos no porto tinham quantidades determinadas, já os obtidos durante a viagem não. -No consumo as medidas estavam muito reguladas.	-Na obtenção, os recursos trazidos do navio estavam regulados, os obtidos no lugar não. -No consumo, a quantidade de comida não estava regulada.
<i>Estandarização</i>	<i>Rutina/ evento</i>	-A obtenção de recursos implica comprar no mercado de origem e eventualmente parar em portos para comprar ou trocar com grupos locais ou com outros navios. A preparação da comida é levada a cabo sempre pela mesma pessoa. A comida é consumida sempre nos mesmos horários e espaços.	-A fase de preparação não implicava uma rotina tão marcada porque as vezes eram diferentes pessoas que a levavam a cabo. O consumo é sempre uma comida similar, em horários mais ou menos regulares.
<i>Intermediação</i>	<i>Contato direto/ indireto</i>	-Durante a fase de obtenção existe um contato direto com os animais carregados no navio ou os animais caçados ou pescados. -Na fase de preparação, existem pessoas específicas que preparam os alimentos. São utilizados diferentes utensílios. -O consumo poderia estar mediado por diferentes utensílios (pratos, talheres, colheres, etc.).	-Contato com os pinnipedos na hora de mata-los e preparar os pinguins -Na fase de preparação são utilizados diferentes utensílios de cozinha, mas não especifica quais. -Na fase de consumo poderia não ter sido necessária a presença de utensílios que esteja mediando as pessoas e o alimento.

Tabela 4.5. Tendências a respeito das ações nos diários de viagem.

4.2.2. Resultado da análise dos *Whalemen Shipping Lists*

A partir do estudo das publicidades foram identificados um total de 348 anúncios que estavam relacionados com alimentação. Numa primeira fase, observei que muitos deles estavam repetidos ao longo do tempo em diferentes números dos diários. Considerei útil assignar um código analítico (um código que começa com as letras WSL seguido de uma numeração consecutiva) a cada publicidade e colocar dentro dele todas as publicidades iguais. Desta forma, foram distinguidos 191 tipos de anúncios diversos. Outro aspecto que se tornou evidente foi que as publicidades não eram só para a indústria baleeira, algumas delas estavam pensadas para o uso familiar. Desta forma, foi preciso separar as publicidades segundo o público ao qual estavam dirigidas. Os anúncios foram separados em: especificamente dirigidos aos navios, às familiares e outros sem especificações (Tabela 4.6.).

	Para famílias	Para navios	Ambos	Não específica
publicidades	10	14	1	166

Tabela 4.6. Diferentes tipos de publicidades segundo o público alvo.

Considerando o anterior, só foram tomadas para as análises as publicidades que foram especificamente dirigidas aos navios e as que não especificam, devido a que essas últimas eram publicadas em um diário dedicado a indústria baleeira e por tanto, é muito possível que estivessem dirigidas à mesma. Desta forma, foram estudadas 180 publicidades.

Outra questão observada foi que a quantidade de anúncios sobre alimentação mudou dependendo dos meses e anos. Nos primeiros meses -março até setembro do 1843- não foram registradas publicidades relacionadas com práticas alimentares, assim como também em março, agosto e novembro de 1845 (Tabela 4.7.).

Ano	Meses												Total
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
1843	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	4	9
1844	7	4	4	5	5	4	9	8	8	11	6	3	74
1845	3	14	0	6	6	5	4	4	3	4	2	3	54
1846	2	3	3	13	3	7	6	0	1	1	0	8	47
1847	9	9	10	3	17	5	51	15	10	11	10	14	164
Total	21	30	17	27	31	21	70	27	22	30	20	32	348

Tabela 4.7. Quantidade de publicidades por mês.

A partir de uma primeira análise foi possível notar que alguns tipos de publicidade ofereciam mais de um produto (por exemplo maçãs secas, feijão e carne). Para poder levar a cabo um estudo mais detalhado e organizado separei cada item oferecido (ingredientes, provisões prontas para o consumo, utensílios e outros) e as publicidades onde eles apareceram (Anexo V). Os resultados são apresentados na continuação. É importante esclarecer que a partir das publicidades só foi possível discutir o contexto do navio.

4.2.2.1. Os sentidos

-Texturas:

- Sólido ou líquido: Foi elaborada a Tabela 4.8., onde foram observadas as proporções dos tipos de recursos usados para a preparação de comidas líquidas ou sólidas.

	Sólido	líquido	Ambos
Ingredientes	-Farinha -Bacon e presunto -Bacalhau -Arroz -Macarrão -Trigo sarraceno -Carne seca -Farinha de centeio -Centeio -Farinha de milho	-Feijão -Milho doce, amarelo e branco -Molhos e conservas	- <i>Mess beef</i> - <i>Mess pork</i> - <i>Prime pork</i> - <i>Albany and New York beef & pork</i> - <i>Albany mess beef, New York reensealer beef</i> -“ <i>Groceries</i> ” -Sal -Manteiga -Manteiga de porco -Açúcar -Vinagre de cidra -Cebola -Batatas -Temperos -Porco -Pimenta
Alimentos prontos	-Uvas passas, groselha, figos -Maçãs secas -Queijo -Abacaxi -Biscoito, pão de navio -Limas -Maçãs -Framboesas -Ameixas -Uvas -Laranjas -Limões -Amendoim -Pepinos em conserva -Carne esfumada -Melaço -Mel -Salmão esfumado	-Chás -Café -Chocolate e cacau	
Utensílios		-Panelas (<i>trypots</i>)	-Faca - <i>Crockery</i> (louça, pratos, recipientes) - <i>Hardware</i> (utensílios feitos de metal, jarras, facas, copos, panelas) - <i>Cutlery</i> (talheres)

Tabela 4.8. Recursos e tipos de alimentos preparados a partir deles.

A partir dessa primeira categorização, foi possível observar as proporções de cada tipo de alimento e desta forma ver se existiu alguma tendência específica (Figura 4.1.)

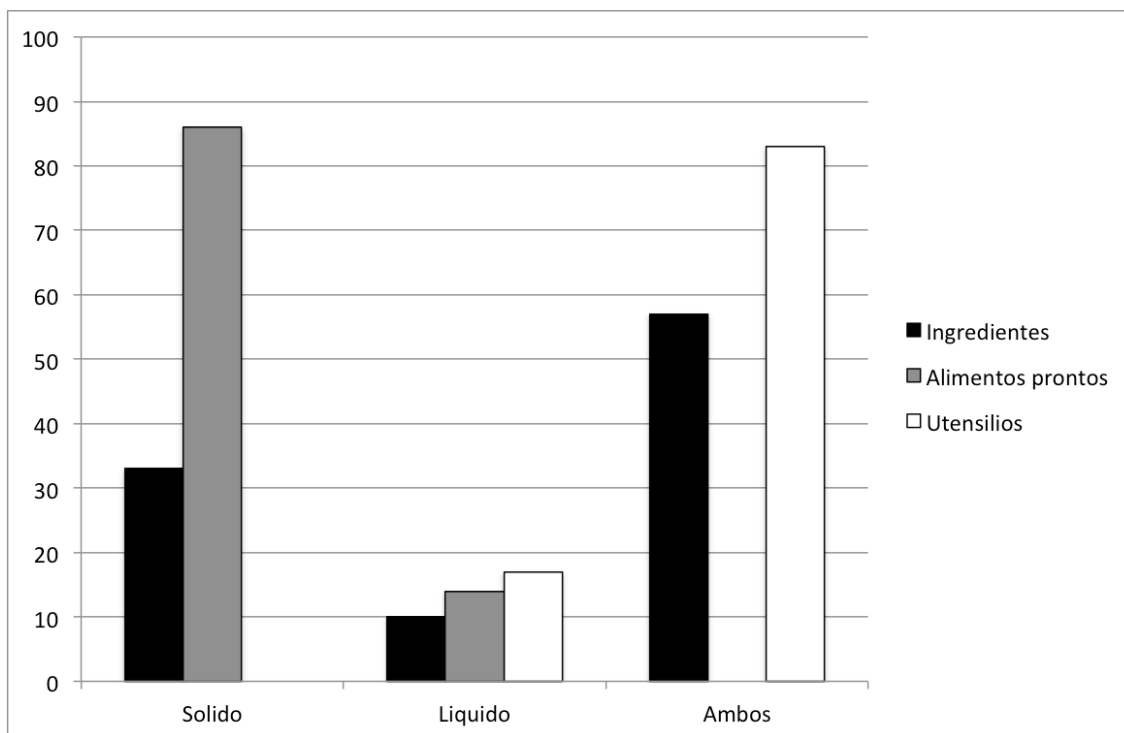


Figura 4.1. Tendências nos tipos de pratos possivelmente preparados.

Como pode-se observar, a maioria dos produtos oferecidos, tanto ingredientes como os que já estão preparados (terminados) marcam uma tendência aos alimentos sólidos (33% nos ingredientes e 86% nos alimentos prontos). As preparações tipo guisados ou ensopados são os menos representados, tanto nos ingredientes como nos itens prontos e nos utensílios. Esses últimos estariam mostrando uma certa ambiguidade, eles poderiam ser usados tanto para uma como para outro.

- Mistura ou separado: A partir do anterior e considerando a Tabela 4.8., foi advertido que a maioria dos alimentos, tanto prontos, como ingredientes separados, estariam evidenciando que a apresentação das comidas eram em pratos com os ingredientes mais diferenciados. Isto implica que cada componente que faz parte do prato está distinguido. Isto está relacionado com o fato de que a maioria dos alimentos respondem a tipos mais sólidos.
- Contato direto ou intermediado: No caso dos ingredientes - como os prontos e os utilizados em comidas líquidas e sólidas - a maioria dos alimentos precisam ser cozidos e preparados utilizando utensílios como panelas, colheres, facas, entre outras coisas. Esses artefatos foram notados nas publicidades.

-Sabores:

- Industrial ou artesanal: Para essa análise foram estudadas as provisões que implicaram um processo de elaboração. Portanto, as matérias primas (sal, frutas, legumes) não foram consideradas. Foi possível observar que os ítems mais “industrializados”, quer dizer, que eram feitos em grandes quantidades e a partir de um procedimento estandardizado e automatizado, eram geralmente os artigos que precisavam ser conservados para não estragar. Esse tipo de produtos estiveram evidenciados nas carnes salgadas e nos biscoitos ou *sea biscuits*, que eram feitos em grandes escalas e de forma automática (GOODY, 1995). Essa industrialização dos alimentos também esteve provada na existência de marcas diferenciadas para múltiplos produtos (por exemplo, marcas de farinha ou de melaço), assim como, nas quantidades oferecidas dessas mercadorias. Desta forma, os produtos industrializados tiveram um papel importante no aprovisionamento dos navios.

- Igualdade ou hierarquização: Dos 65 tipos de produtos distintos, 38 apresentaram diversos adjetivos (Tabela 4.9.).

	Diferencias entre marcas	Qualidades do produto	Diferencias dentro do mesmo produto
Ingredientes	-Farinha -Manteiga -Vinagre de cidra -Feijão -Manteiga de porco -Açucar -Arroz -Macarrão -Trigo sarraceno	-Farinha -Manteiga -Presunto e bacon -Pimenta	-Mess and prime -Farinha -Milho -Mess pork -Mess beef
Alimentos prontos	-Melaço -Maças secas -Queijo -Biscoito -Laranjas	-Queijo -Mele -Café -Ameixas -Salmão esfumado	
Outros	-Cigarros -Tabaco -Carvão	tabaco	

Tabela 4.9. Diferencias nas qualidades dos produtos ofertados.

Foi possível distinguir três grupos, o primeiro refere às publicidades que comparam marcas, expressando que algumas são de melhor qualidade que outras, ou que algumas são marcas comuns e outras de primeira qualidade (*“fancy brands of superior quality”, “common and fancy brand”, “popular brand”*). O segundo grupo são anúncios que ressaltam alguma característica específica de um produto, por exemplo, que ele é fresco, que é fino ou elegante (*“extra fresh”, “elegant style”*). Por último, foi observado um grupo

de publicidades que ressaltam, dentro de um mesmo item, diferentes tipos de qualidade (“*prime and mess pork*”).

A tendência advertida indica que já havia um mercado formado de algumas provisões (como por exemplo, a farinha) e que haviam diversas marcas e portanto, uma escolha por parte das pessoas que as compravam. Ditos produtos deviam ser publicitados baseados em características ou qualidades que os fizessem mais apetecíveis, como pode ser notado no grupo de anúncios que publicitam qualidades determinadas.

Desta forma, pode-se dizer que existiu uma distinção de qualidade entre as mercadorias que implicou uma escolha por parte do grupo de indivíduos encarregado de abastecer os navios e que estaria sugerindo que os sujeitos percebiam os alimentos de forma diferenciada.

- Fresco ou conserva: A partir da Tabela 4.10., foi possível observar que a maioria dos itens oferecidos eram não-perecíveis, ficando em segundo lugar os produtos frescos perecíveis.

	Frescos (perecíveis)	Conserva	Não perecíveis	indeterminados
Ingredientes	-Cebolas -Batatas -Porco -Manteiga -Milho	-Carne seca	-Farinha -Sal -Vinagre de cidra -Feijão -Açúcar -Arroz -Macarrão -Trigo sarraceno -Temperos -Carne de centeio -Centeio -Molhos -Pimenta	-Mess beef and prime pork -Presunto e bacon -Mess pork -Manteiga de porco -Albany mess -Bacalau -Mess beef
Alimentos prontos	-Queijo -Abacaxi -Limas -Maças -Framboesa -Ameixas -Uvas -Laranjas -Limões	-Uvas passas, figos -Maças secas -Carne esfumada -Pickles -Pepinos em conserva -Salmão esfumado	-Melaço -Chocolate e cacau -Mele -Biscoito -Chás -Café -Amendoim -Corn meal	

Tabela 4.10. Tipos de produtos frescos ou em conserva.

Observando a Figura 4.2., a tendência das provisões não-perecíveis é mais forte nos ingredientes, ou produtos que precisam de uma preparação previa para serem consumidos. No caso dos alimentos prontos, a tendência são frescos, principalmente frutas.

É interessante que os produtos conservados (salgados, secos, defumados) não são os mais abundantes, contrariamente ao esperado. Isto poderia estar relacionado ao fato que os navios se aprovisionavam também durante a viagem.

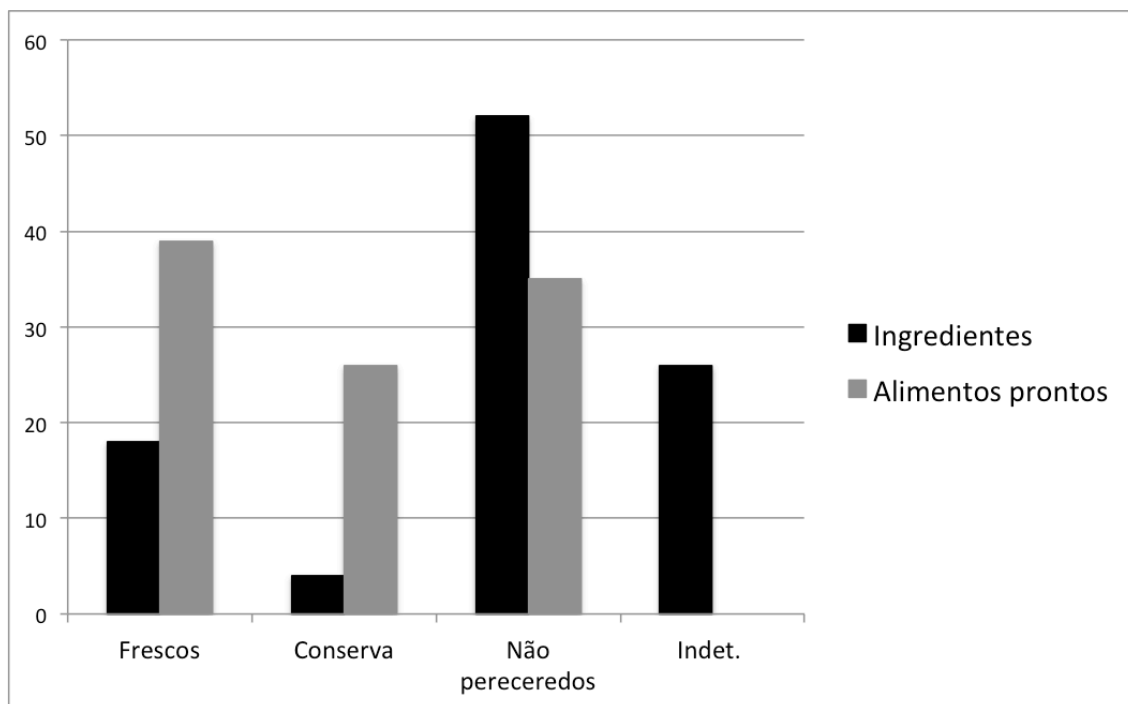


Figura 4.2. Porcentagem de produtos frescos e em conserva.

4.2.2.3. As ações

-Medidas:

- Individual ou coletivo: Contrariamente ao esperado, a oferta dos utensílios é muito ambígua no sentido que não explicita a qual público estão dirigidas. No caso das marmittas (*trypot*) elas representam a fase da elaboração. Segundo as publicidades, elas tinham diferentes dimensões e capacidades, mas geralmente estavam preparadas para uma grande quantidade de líquido. Por outro lado, os utensílios relacionados com o consumo (facas, copos, chaleiras, etc.) estariam evidenciando o consumo particular, cada pessoa comia com um prato distinguido.

Também não foram observadas menções à venda de produtos ou medidas que impliquem um consumo individual (como garrafas, ou unidades), todas as medidas sugerem grandes quantidades e por tanto um consumo coletivo.

- Quantificação regulada ou não: A partir de uma primeira análise foi possível observar que os produtos ofertados eram sempre transportados em determinados tipos de recipientes e que em alguns casos os mesmos tinham medidas standardizadas (Anexo VI).

Ressalta-se a importância dos barris, que estão presentes tanto como uma medida (*bbds*.) e também como uma forma de transporte. Ao mesmo tempo, existiram alguns contentores que eram usados para determinados tipos de alimentos (por exemplo, os *tubs* e *firkins*, que eram destinados só para a manteiga). Pode-se dizer então que a forma de transporte, como as medidas, estavam estandardizadas.

-Estandarização

- Rotina ou evento: A maioria dos produtos ofertados sugerem uma rotina no sentido que eles precisam de uma preparação que implicava um determinado conhecimento culinário e uma forma de fazer específica.

-Intermediação:

- Contato direto ou intermediado: Como foi mencionado anteriormente, tanto para o caso dos ingredientes como dos alimentos prontos e tanto para os utilizados em comidas líquidas como sólidas, a maioria dos alimentos precisam ser cozidos e elaborados utilizando utensílios como panelas, colheres, facas, entre outras. Esses utensílios são mencionados nas publicidades.

4.3. Integrando as duas fontes. As tendências nas viagens foqueiras

A partir da análise dos diários de viagem e das publicidades, foi possível notar que as viagens implicaram diferenças nos contextos dos navios e da vida em terra, o que poderia significar formas distintas de experimentar ditos contextos.

Na vida nos navios, reparei que contrariamente ao esperado, os recursos apresentaram uma variedade nas formas de obtenção. Alguns eram comprados nos portos de origem (observado nas publicidades) e os outros durante a viagem (advertidos nos diários de viagem). Isto é importante porque cada um envolveu sabores, formas de preparar e de consumir variadas.

A respeito dos **sentidos**, na fase de aquisição esses dois tipos de recursos exibiram divergências quanto ao nível de contato que as pessoas tinham com as comidas. Neste sentido, os itens obtidos no porto não tiveram contato direto com a maioria da tripulação, visto que eram arranjados pelos oficiais e transportados em contentores. No caso dos produtos adquiridos durante a viagem, existiu um contato mais direto, já que os animais carregados no navio, caçados, pescados ou comprados, eram manipulados pelos marinheiros. As vezes, os animais deviam ser mortos e esquartejados pelos próprios marinheiros. Para a etapa da elaboração, que era realizada por uma ou duas pessoas encarregadas da cozinha, o contato dos dois tipos de recurso foi mais indireto para a

maioria da tripulação. Pensando na tarefa mesma de cozinhar, existiram utensílios numerosos, assim como também cozinhas, fornos e panelas que os cozinheiros utilizaram e que foram usados para manipular as provisões de forma indireta. Por outro lado, houveram locais específicos onde os alimentos eram preparados e consumidos, o que separou os indivíduos e as fases, da mesma forma que os cheiros (tanto na preparação como no consumo) de outras atividades cotidianas. Durante o consumo, no caso dos diários de viagem, não foram registradas menções que permitissem observar uma tendência aos pratos mais líquidos ou sólidos, no entanto, a partir das publicidades, os artigos oferecidos marcaram uma tendência de refeições mais sólidas e onde os alimentos que faziam parte eram mais reconhecíveis uns de outros.

A diferença entre os dois tipos de recursos mencionados também se comprova quanto as menções dos sabores novos ou desconhecidos –os adquiridos durante a viagem- e os familiares –os produtos “ocidentais” -. Os primeiros eram obtidos pela troca ou compra com grupos locais e representam um recurso importante, o que está evidenciado nas menções a respeito do gosto desagradável ou bom, dependendo o alimento. Os segundos eram conseguidos no porto de origem e durante na viagem através da compra com outros navios.

Ao mesmo tempo esses sabores mais familiares estiveram relacionados com a forma de manufatura. Dentro dessa categoria, alguns alimentos foram produzidos em grandes quantidades e industrializados, enquanto que os menos familiares, implicaram mercadorias mais “artesaniais”. Os industrializados, precisavam uma preparação especial para serem conservados, anunciação corroborada principalmente nas carnes salgadas e nos biscoitos ou *sea biscuits*. A presença deles nos documentos é importante porque estiveram vinculados com as mudanças sociais e econômicas da época. Assim, a revolução real da comida cotidiana na Inglaterra foi consequência das invenções do século XIX e a industrialização da alimentação foi possível, através da industrialização da produção em serie (GOODY, 1995). O caso do biscoito é muito interessante porque a partir dele surgiu uma indústria do biscoito, que eram fabricados em pequenas padarias, localizadas perto dos portos. Ele foi um substituto do pão, que foi junto com a cerveja, o queijo e a carne, uns dos componentes mais importantes da classe trabalhadora em começos do século XIX na Inglaterra (LAWRENCE, 2001). Voltando à questão dos produtos frescos e dos conservados, é chamativo que os mais representados nos documentos foram os frescos, tanto obtidos durante a viagem, como nos portos de origem.

A respeito da qualidade dos recursos, os comprados no porto de origem, apresentaram divergências quanto a qualidade e marcas dos mesmos. Ao mesmo tempo, começam a ser distinguidas as “*groceries store*” dos “*provision merchant*”. O primeiro vendia alimentos de luxo -açúcar, chá, frutas, frutas secas, etc.- e o segundo itens básicos -

manteiga, queijo, bacon, etc.- (GOODY, 1995). Considerando que nas publicidades foram registradas *groceries stores*, pode-se pensar então que os sujeitos já tinham uma noção e uma forma de conceber os alimentos de forma diferenciada, os de luxo e os comuns, ou básicos. Embora, a partir dos diários de viagem não tenham sido observadas divergências quanto à qualidade dos produtos consumidos pela tripulação. A diferença principal neste sentido estava nas pessoas que decidiam a quantidade de comida para cada homem e os espaços onde eram consumidas.

Por outro lado, no caso da terra e em relação os sentidos, a fase de obtenção implicou um contato direto entre os animais e os indivíduos, haja vista que eles deviam ser mortos, esquartejados e carneados, o contrário dos trazidos do navio. A diferença desse último, não existiram locais ou alguém encarregado de cozinhar, isto também fez com que o contato com as provisões (tanto locais como trazidos) fosse mais direto. No consumo, o uso de objetos como pratos ou talheres, poderia não ter sido tão necessários devido a que a tendência eram a comidas secas e sólidas, oferecidas de forma separada (ingredientes separados). Elas representavam geralmente sabores novos e poucos familiares devido a que era costume ter que procurar recursos nos locais dos acampamentos, porque as provisões trazidas do navio não eram suficientes. Portanto, a maioria eram não industrializados, frescos e produzidos de forma manual. Eles também não evidenciaram diferenças quanto ao tipo de alimentos, qualidades, locais ou pessoas envolvidas.

Como foi citado anteriormente, tanto a preparação como o consumo eram feitas em locais comuns e compartilhados com outras práticas cotidianas, portanto, os cheiros da alimentação estavam misturados com outros cheiros de outras atividades. Esse último se relaciona com os **espaços**. A respeito deles, não foram observadas funcionalidades definidas dos mesmos para nenhuma das fases. Desta forma, todas as atividades eram feitas no mesmo espaço –amplo e aberto-, que geralmente era ao redor de um fogão. Contrariamente, no caso dos navios, os espaços estavam centralizados, quer dizer, com funções específicas que separavam as etapas de preparação e consumo. Ao mesmo tempo, essa fase implicou um local mais individual, onde poucos sujeitos tinham aceso, a diferença dos espaços de consumo, que eram coletivos e destinados a tal fim, com exceção dos oficiais e capitais. Ditos ambientes eram fechados e reduzidos, em contraste com o espaço único e aberto da vida em terra.

Por último, considerando as **ações**, a etapa de obtenção nos navios denota uma atividade realizada de forma coletiva -no caso dos recursos arranjados durante a viagem- e individual para os alimentos do porto -geralmente eram adquiridos por uma pessoa específica. Ao mesmo tempo, os últimos estavam altamente regulados, com medidas estandardizadas e onde a quantidade comprada era calculada antes de partir. Pelo contrário, os produtos conseguidos durante a viagem não tinham medidas estandardizadas,

e eram obtidos quando a oportunidade existia. Nesta fase, também houve um contraste entre o contato direto com as provisões compradas durante a viagem e os obtidos no porto, que já estão embalados e os agentes não entram em contato com eles de forma direta.

A preparação foi uma atividade individual, praticada por uma pessoa ou duas e o consumo indica uma atividade coletiva. Essa elaboração era sempre feita pela mesma pessoa e portanto, uma atividade que era rotineira. É por esse mesmo motivo que nessa fase, a maioria não tinha um contato direto com os alimentos, tanto os adquiridos durante a viagem como os do porto.

Durante o consumo, todos comiam juntos, mas a apresentação era individual. Isto se evidencia na menção de pratos e talheres nas publicidades, que ao mesmo tempo significou que não existiu um contato direto com os alimentos. O consumo esteve muito regulada e os marinheiros e operários tinham uma quantidade específica e controlada de comida por semana. Isto sugere também uma rotina, onde a comida era consumida sempre nos mesmos horários e nos mesmos locais.

No caso da terra, a obtenção aludiu uma fase coletiva, já que era levada a cabo por todas as pessoas que faziam parte do grupo, geralmente quando estavam caçando. Da mesma forma que no navio, os recursos foram diferentes: os trazidos e os locais. Nos primeiros, as quantidades eram calculadas e estandardizadas. Pelo contrário, os procurados no lugar não estavam regulados. Isto apoia também a ideia de que a aquisição de recursos locais fosse uma coisa rotineira e que implicava um contato direto com esses animais, ao contrário do que acontecia com os trazidos do navio.

A etapa de elaboração envolveu uma atividade coletiva, porque embora fosse feita por um indivíduo só era realizada em um espaço comum e interagindo com outras pessoas. Ao mesmo tempo, dita fase não parece ter sido regulada e não marcou uma rotina no sentido que não existia uma forma estandardizada de ser levada a cabo. Isso dependia do lugar e das condições e facilidades.

Por último, o consumo na terra implicou uma atividade coletiva, feita nos mesmos espaços por todas as pessoas que faziam parte do grupo. Ao mesmo tempo, as quantidades de comida não estavam reguladas, tanto no momento da preparação, como do consumo. Dito alimento por ser mais sólido, poderia ter insinuado uma menor necessidade de utensílios ou artefatos para o consumo, como talheres. Por último, esse consumo sugere uma rotina, feita em horários determinados.

A partir do discutido anteriormente foi possível notar algumas tendências tanto nos contextos dos navios como da terra. As mesmas foram colocadas na Tabela 4.11.

	Navios	Terra
Sentidos	<p>-Dois tipos de recursos que implicaram percepções sensoriais distintas.</p> <p>-A experiência sensorial da alimentação foi diferente dependendo do cargo da pessoa (capitão, marinheiro, cozinheiro).</p> <p>-A alimentação foi uma prática sensorialmente isolada de outras práticas cotidianas.</p> <p>-O sabor e o tato são duas das formas principais de experimentar a comida.</p> <p>-Os recursos implicaram uma mistura entre uma estrutura sensorial familiar e outra nova (evidenciado nos sabores novos e familiares).</p>	<p>-Dois tipos de recursos que implicaram percepções sensoriais diferentes.</p> <p>-A experiência sensorial foi parecida para todos os integrantes do grupo</p> <p>-A alimentação foi uma prática que sensorialmente esteve integrada com outras práticas cotidianas.</p> <p>-O sabor e o tato são duas formas sensoriais importantes para experimentar a alimentação.</p> <p>-A alimentação implicou maioritariamente uma estrutura sensorial nova e diferente.</p>
Espaços	<p>-Espaços compartilhados, centralizados e alguns coletivos e outros individuais.</p> <p>-Espaços diferentes para cada fase.</p> <p>-Espaços fechados.</p>	<p>-Espaços compartilhados, não centralizados e coletivos.</p> <p>-Todas as fases no mesmo espaço</p> <p>-Espaços abertos</p>
Ações	<p>-Dois tipos de recursos que implicaram ações diferentes.</p> <p>-Algumas das fases foram coletivas e outras individuais.</p> <p>-As formas de fazer estão reguladas por medidas específicas.</p> <p>-A alimentação implicou movimentos e ações estandardizados.</p> <p>-As fases implicaram uma rotina determinada a respeito das ações levadas a cabo, os movimentos e os horários.</p> <p>-As fases foram mediadas quase sempre por objetos.</p> <p>-As ações implicaram uma repetição de movimentos.</p>	<p>-Dois tipos de recursos que implicam ações diferentes.</p> <p>-Todas as fases foram coletivas.</p> <p>-As fases não estavam mediadas por medidas estandardizadas.</p> <p>-A alimentação implicou ações estandardizadas.</p> <p>-As fases implicaram uma rotina a respeito das ações e dos movimentos e horários.</p> <p>-As fases não foram sempre mediadas por objetos.</p> <p>-As ações implicaram um conhecimento e repetição de movimentos.</p>

Tabela 4.11. Tendências nas viagens foqueiras.

4.3.1. O modelo

O discutido anteriormente permitiu gerar um modelo das tendências das práticas alimentares a partir dos pontos de conexão entre elas e o corpo.

Vida nos navios

- Cada fase da alimentação envolveu uma percepção sensorial específica.
- Os dois tipos de recursos (obtidos no porto e comprados durante a viagem) também implicaram modelos sensoriais diferentes.
- O modelo sensorial variou também para cada pessoa segundo sua função.
- Sensorialmente a alimentação se diferenciou de outras práticas, como as produtivas.
- Os espaços estruturaram e compartimentalizaram as fases alimentares.

- Os espaços marcaram fases individuais e coletivas dependendo das fases e do cargo da pessoa.
- As ações de cada fase indicam uma rotina e uma standardização determinada, tanto de movimentos como de horários e medidas dos alimentos.
- A fase de obtenção evidenciou ações diferentes para os dois tipos de recursos reconhecidos.
- As ações foram coletivas ou individuais dependendo das fases alimentares.
- As ações estiveram mediadas por objetos e utensílios

Vida em terra

- As fases alimentares não sugerem percepções sensoriais diferentes.
- Os dois tipos de recursos (trazidos desde o navio e dos locais do acampamento) envolveram modelos sensoriais diferentes.
- O modelo sensorial imperante foi dos recursos locais
- Todas as pessoas compartilharam o mesmo modelo sensorial.
- Sensorialmente, a alimentação esteve integrada com outras práticas como as produtivas ou de lazer.
- Os espaços não estiveram estruturando e compartimentalizando as práticas alimentares.
- Os espaços marcaram fases coletivas para todas as pessoas.
- As ações de cada fase implicaram uma rotina quanto aos horários e os movimentos
- A fase de obtenção compreendeu ações diferentes para os dois tipos de recursos consumidos nos acampamentos.
- As ações foram coletivas em todas as fases e para todas as pessoas.
- As ações nem sempre estiveram mediadas por objetos e utensílios.

O modelo gerado permitiu observar que nos dois contextos as práticas alimentares e a relação com o corpo foram diversas. Também possibilitou pensar algumas tendências que concordaram com as características analisadas em minha pesquisa anterior e que foram explicadas no começo do capítulo.

A respeito dos navios, pude advertir que ditas práticas, estavam organizadas de forma rígida, estruturada e portanto, estavam reguladas, marcando uma distinção entre os sujeitos. Como resultado, nos navios existiu uma standardização de ditas práticas e portanto uma certa regularidade na forma de se alimentar. A partir do modelo feito anteriormente, essas tendências se refletem, por exemplo, no fato de que a alimentação estava separada sensorialmente de outras práticas ou no fato que a percepção sensorial da comida depende do cargo da pessoa. Ao mesmo tempo, os espaços compartilhados evidenciam essa

organização e estruturação das práticas. Por outro lado, as ações e movimentos que estavam vinculadas com as fases também sugerem uma rotina e uma certa standardização.

No contexto da terra, pelo contrário, a organização da alimentação indica uma prática grupal e pouco estruturada. Isto teve como consequência o fato de que as formas de realizar ditas práticas em terra fossem diversas e portanto, não existisse uma forma única de se alimentar nos acampamentos. Também implicou que as práticas alimentares estivessem sensorialmente misturadas com outras práticas cotidianas e os espaços fossem locais locais de socialização não estruturados onde varias práticas eram levadas a cabo.

Pensando neste último contexto e as diferentes formas que as práticas alimentares e o corpo poderiam ter se relacionado, no próximo capítulo me centro na perspectiva micro e num caso específico, os acampamentos localizados na Península Byers, Shetland do Sul.

4.4. Diferentes formas de experimentar

Neste capítulo discuti as tendências a respeito dos sentidos, espaços e ações nos contextos dos navios e dos acampamentos desde uma perspectiva macro. A partir disto gerei um modelo que descreve como a alimentação esteve relacionada com o corpo em cada contexto.

Foram analisadas duas fontes documentais, os diários de viagem e as publicidades relevadas nos *Whalemen shipping list*. Nelas observei as menções sobre alimentação considerando as variáveis desenvolvidas no capítulo 3. Isto me permitiu gerar um modelo a partir do qual discuti como estavam organizadas as práticas alimentares nos dois contextos. A respeito dos navios, pude advertir que a partir dos pontos discutidos (sentidos, espaço e ações), existiu uma estruturação dos sentidos e uma diferença nas percepções sensoriais que dependeram do tipo de recursos e do cargo ou status da pessoa. Da mesma forma, foram observados espaços estruturados com funcionalidades específicas e ações e movimentos standardizados.

No contextos da terra a alimentação sugere-se uma pratica grupal, não regulada. Isto se reflete em como os modelos sensoriais foram compartilhados pelas pessoas que fizeram parte dos grupos que iam a terra e nos espaços compartilhados e sem funcionalidade únicas.

Concluindo, os dois contextos implicaram dois tipos de tendências diferentes quanto à forma na qual o corpo se relacionou com a alimentação. No caso específico da vida em terra, isto implicou uma heterogeneidade na forma em que as pessoas levavam a cabo as práticas alimentares. No capítulo seguinte aprofundo no que essa heterogeneidade implicou a partir

de contextos particulares e de uma perspectiva centrada no concreto de um contexto determinado.

CAPÍTULO 5

APRESENTANDO OS PRATOS. ANÁLISES E RESULTADOS DA EVIDÊNCIA MATERIAL

5.1. Introdução

Da mesma forma que no capítulo anterior e considerando a proposta de análise, aqui apresento os resultados obtidos a partir do estudo da evidência material. Primeiro exponho os resultados do sítio Cerro Negro e depois o do Punta Varadero. Por último, discuto como os dois sítios exibem algumas semelhanças e diferenças a respeito de como as práticas alimentares corporizadas estavam organizadas.

5.2. A perspectiva micro. A alimentação nos sítios foqueiros

A análise arqueofaunística dos sítios Cerro Negro e Punta Varadero permitiu observar as particularidades dos acampamentos foqueiros. Para poder facilitar a exposição de resultados, primeiro explico os dois tipos de recursos que estão presentes na Antártica, os locais e os transportados (trazidos desde o navio). Numa segunda parte do capítulo, apresento os resultados de cada sítio separadamente, primeiro Cerro Negro e depois Punta Varadero. Em uma última seção, integro os dados obtidos nos dois sítios.

5.2.1. Os recursos alimentares na Antártica

A fauna que pode ser encontrada nas ilhas Shetland do Sul pode ser caracterizada como pouco diversa e limitada espacialmente à zona costeira (CRESPO *et al.*, 2008). As únicas classes presentes nesse território são os mamíferos marinhos e as aves. Os primeiros pertencem à subordem dos pinnípedos, que se caracterizam por serem mamíferos carnívoros adaptados à vida aquática. Ao mesmo tempo, eles estão divididos em duas famílias: os otáridos (*Otaridae*) e os fócidos (*Phocidae*). Nas Shetland do Sul, os primeiros estão representados apenas pelo lobo fino antártico (*Arctocephalus gazella*) e os segundos pela foca caranguejeira (*Lobodon carcinophagus*), foca leopardo (*Hydrurga leptonyx*), foca de Weddell (*Leptonychotes weddellii*), foca de Ross (*Ommatophoca rossii*) e o elefante marinho (*Mirounga leonina*).

As fontes documentais indicam que as únicas espécies exploradas foram o lobo fino antártico, para a extração do couro, e o elefante marinho para a produção de óleo. Não existem registros de exploração de fócidos, embora em alguns casos fossem consumidos como alimento (JEFFERSON *et al.*, 1993). Nas fontes documentais também há evidência do aproveitamento de *Arctocephalus gazella* e *Mirounga leonina* como comida.

A respeito das aves, existe uma grande diversidade de espécies. Destaca-se a família dos *Sphenicidae*, formada pelos pinguins. Também está presente a dos *Procelariidae*, representada pelos petréis, junto com a *Phalacrocoracidae*, formada pelos cormoranes. As aves são importantes porque não só possuem grandes quantidades de gordura e ácidos essenciais, mais que os pinnípedos (SAVANTI, 1994), mas também sua pele e gordura pode ser usada como combustível (MAMELI, 2003). Como consequência disto, as aves constituem um recurso útil para a dieta de um grupo.

Por outro lado, houve outros transportados, ou seja, as espécies que não habitam o território antártico e cuja presença só pode ser explicada a partir do transporte dessas por parte dos humanos. Podem-se colocar dentro deste grupo os mamíferos terrestres. Segundo diversas fontes, os táxons mais consumidos foram os suínos e gado. Isto também pode ser observado nos aportes levadas a cabo por Muñoz (1996, 1997, 2000) em sítios foqueiros localizados na península Byers. Segundo esses estudos, as espécies de mamíferos terrestres identificadas foram *Sus scrofa* (cerdo) e *Bos taurus* (vaca).

A partir do anterior, considero que os dois recursos – locais e transportados – apresentaram distinções que devem ser pensadas no momento de analisar os recintos e os sítios. Em primeiro lugar, os dois exibem uma disponibilidade diferente. No caso dos mamíferos terrestres, a única forma de obtenção era através do navio. Diferentemente, as espécies locais estavam disponíveis, e por consequência podiam ser adquiridos por qualquer operário. Em segundo lugar, diferem-se em abundância: enquanto toda a carcaça dos recursos locais podia ser aproveitada, só determinadas partes dos alóctones eram transportadas. Essas discordâncias em disponibilidade e abundância são importantes porque poderiam ter implicado em divergências nas práticas alimentares.

5.2.2. Resultado da análise arqueofaunística de Cerro Negro

Como foi mencionado anteriormente, o sítio Cerro Negro foi trabalhado em minha pesquisa anterior (CRUZ, 2011). Desta forma, aqui apresento os resultados de forma sintética¹.

5.2.2.1. Os recursos presentes em Cerro Negro

No sítio foram recuperados 507 espécimes, distribuídos nos quatro recintos. O 73,3% pode ser identificado a nível de classe (aves, mamíferos marinhos e terrestres) e o

¹ Para ver mais detalhes a respeito da análise arqueofaunística e tafonômica do sítio ver CRUZ, 2011.

25,8% a nível de espécie ou família. Na Tabela 5.1. foram colocados o Numero de Restos (NR) e o NISP segundo os diferentes níveis de identificabilidade.

Classe	Família, Espécie e Classe de Tamanho		Recintos				Total
			CN1	CN2	CN3	CN4	
Aves	Pequeno		3	1	0	0	4
	Mediano		12	15	4	0	31
	Grande		7	2	0	0	9
	Indeterminado		0	2	0	0	2
Total			22	20	4	0	46
Mamíferos terrestres	<i>Ovis spp.</i>		0	13	3	0	16
	<i>Bovidae</i>		1	1	0	0	2
	<i>Canidae</i>		0	0	3	0	3
	<i>Suidae</i>		1	1	0	0	2
	Indeterminado	Mediano	2	20	8	0	30
Grande		1	16	1	0	18	
Total			5	51	15	0	71
Mamíferos Marinhos	<i>Arctocephalus gazella</i>		30	35	20	1	86
	<i>Mirounga leonina</i>		3	8	1	0	12
	<i>Phocidae</i> indeterminado		5	2	3	0	10
	Indeterminado	Grande	17	69	2	0	88
		Indet.	18	62	6	3	89
Total			73	176	32	4	285
NISP Total			100	247	51	4	402
Restos Indet.	Grande		0	13	0	0	13
	Muito grande		0	0	0	0	0
	Indeterminado		2	80	9	1	92
Total			2	93	9	1	105
NR Total			102	340	60	5	507

Tabela 5.1. NISP e NR geral de Cerro Negro (CRUZ, 2011).

As aves constituem o táxon menos abundante com 9,1% de representação sobre o total da amostra. A maioria delas foi reconhecida como pertencente à família de *Spheniscidae* (pinguins) e de petréis (*Macronectes giganteus*), o que significa que são um recurso local. Para os mamíferos, os terrestres representam o 14% e os marinhos o 56,2%.

Tanto os locais como os transportados estão evidenciados por diferentes famílias e espécies. No caso dos locais, foram distinguidos lobos de dois pelos (*Arctocephalus gazella*), elefante marinho (*Mirounga leonina*) e fócidos indeterminados de tamanho grande. A respeito dos não locais, foram identificados gado (*Bos Taurus*), porco (*Sus scrofa*) e ovino (*Ovis spp.*), assim como dois espécimes da família *Canidae*. Esse último constitui um resultado interessante, uma vez que existem menções em fontes históricas sobre a presença e uso desses animais nas viagens para ajudar na caça ou como animal de companhia.

É importante esclarecer que a repartição dos recursos (tanto locais como transportados) foi distinta em cada recinto. Desta forma, elaborei a Figura 5.1. que ilustra a distribuição diferencial de cada um.

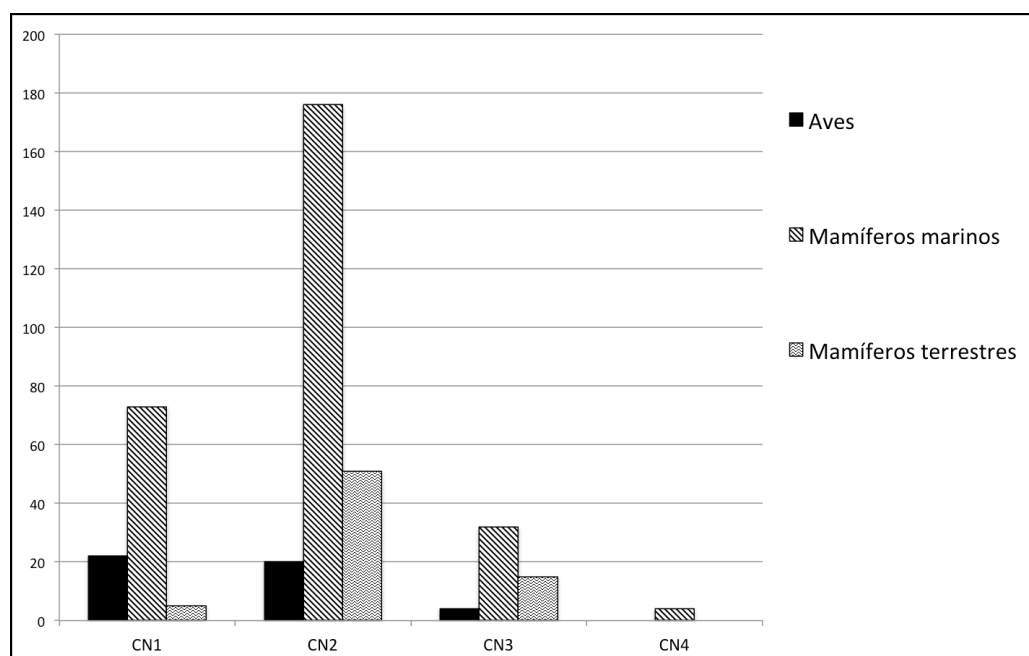


Figura 5.1. Proporção de recursos alóctonos e locais em Cerro Negro (CRUZ, 2011).

Pode-se observar que, com exceção de CN4, os outros recintos registram uma maior abundância de táxons locais.

Desta forma, os recintos apresentam diferenças quanto à quantidade de restos, tipo e diversidade de espécies, sendo os locais os mais abundantes e mais diversos.

5.2.2.2. Os aportes dos recursos

A partir da análise feita na minha pesquisa anterior (CRUZ, 2011), pude notar que as três espécies mais representadas - *Arctocephalus gazella*, *Ovis* spp. e *Mirounga leonina* - estão evidenciadas por diversas partes do esqueleto e, por consequência, poderiam ter sido utilizadas de formas variadas e usadas para a preparação de diferentes tipos de alimentos. É importante esclarecer que não considero que a eleição das unidades anatômicas esteve relacionada a uma lógica de maximização de custos. Considerando as condições do lugar e a escassez de recursos, o ênfase poderia estar no aproveitamento de todas as partes do animal ou talvez em alguma preferência de gosto. Desta forma, acredito, concordando com Landon (2005) que o uso do quadro de referência de utilidade econômica das múltiplas parte de um animal não é adequado nos contextos anteriores a 1850. O propósito da presente análise é discutir o aporte de cada recurso à preparação de diferentes alimentos.

No caso do lobo marinho, ele está em todos os recintos e todo o esqueleto está representado, tanto o axial como o apendicular (Figura 5.2.). Em CN1 foram recuperados elementos das extremidades de um individuo, que não tem um alto rendimento da carne (SAVELLE *et al.*, 1996). Em CN2 foi registrada uma maior quantidade de elementos correspondentes ao esqueleto apendicular – escapulas, ulnas, entre outros - e ao axial, evidenciado por fragmentos do crânio. Em CN3 foi observada uma distribuição similar a CN2, onde foram notados elementos tanto do esqueleto axial como do apendicular. Por último, em CN4 foram recuperados restos do crânio.

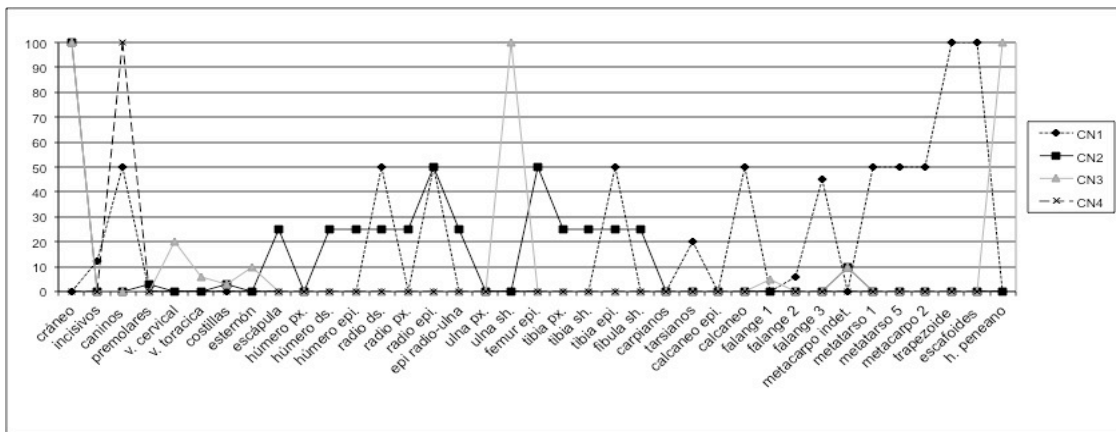


Figura 5.2. MAU de *Arctocephalus gazella* (CRUZ, 2011).

O elefante marinho só foi identificado em CN1, CN2 e CN3 (Figura 5.3.). No primeiro e no último foi advertido um padrão quase oposto. Em CN1 foram registrados só elementos craniais. Em CN3, só foram notados elementos das extremidades. Em CN2 foram registrados elementos tanto do crânio como do esqueleto apendicular.

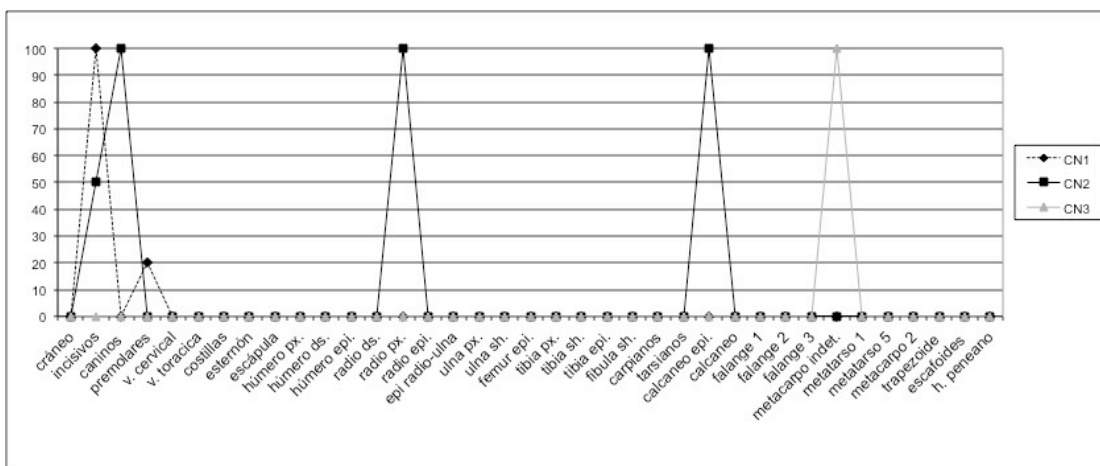


Figura 5.3. MAU *Mirounga leonina* (CRUZ, 2011).

A família dos ovinos somente foi registrada nos recintos menores – CN2 e CN3 (Figura 5.4.). No primeiro esteve representado por elementos do esqueleto axial e apendicular, identificando partes com um rendimento de carne alto (as costelas e outras mais abaixo, ulna e tibia) (BINFORD, 1978). Em CN3 só foram recuperados elementos do esqueleto axial.

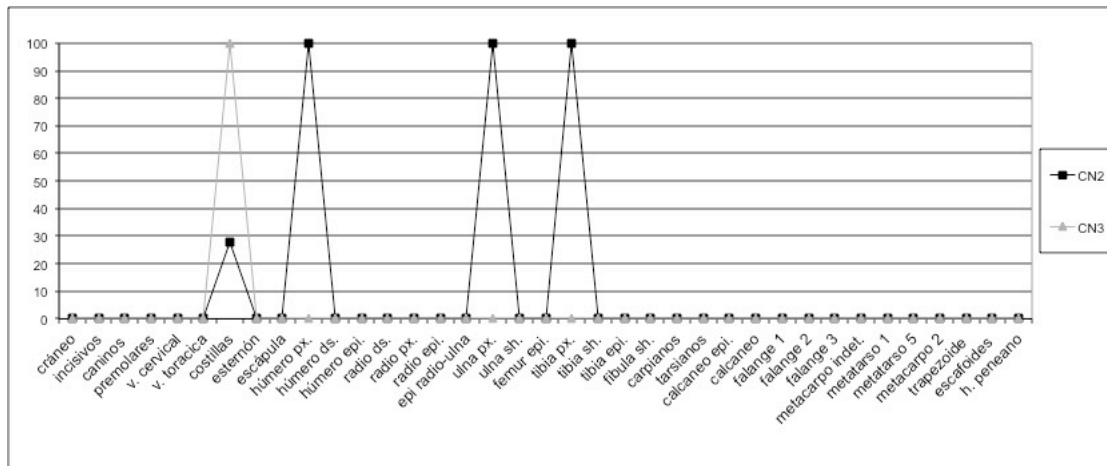


Figura 5.4. MAU de *Ovis spp.* (CRUZ, 2011).

Pode-se dizer que o aporte de cada espécie foi diferente e, em vista disso, os recursos transportados e locais apresentaram distinções quanto à contribuição e o tipo de alimentos preparados a partir deles.

5.2.2.3. Formas de aproveitamento

Como falei anteriormente, para estudar as formas de aproveitamento foram analisadas as marcas de corte e a termo-alteração. A respeito das primeiras, do total dos espécimes, só exibiram marcas um 3,74% (n=19). A maioria foi feita com elementos cortantes de metal (facas ou serras). Essa baixa incidência não permitiu notar padrões de esquartejamento ou aproveitamento. Como se pode observar na Tabela 5.2., só foram identificados espécimes com marcas de corte nos recintos CN1, CN2 e CN3. Esse último só proporcionou um exemplar com marcas.

Recinto	Família e/ou espécie	Elemento	Tipo de marca
CN1	Ave mediana	Clavícula	Corte de faca
	Ave grande	Úmero	Corte de serra (cortado pela metade)
		Coracoides	
	Pinnípedo indet. Grande	Metatarso 1er dígito	Corte de faca
		Metacarpo indet.	
	Arctocephalus gazella	Escafoides	Corte de faca
Radio		Corte de faca	
Pinnípedo phocido grande	Metapodio indet.	Corte de faca	
CN2	Ave mediana	Fémur	Corte de faca
	Mamífero indet.	Osso plano indet.	Corte de faca
	Mamífero indet. Grande	Osso plano indet.	Corte de faca
	Mamífero terrestre Grande	Osso largo indet.	Corte de faca em várias partes, osso com marcas de uso
	Sus scrofa	Escapula	Corte de serra
	Pinnípedo indet. Grande	Jugal	Corte de faca
	Arctocephalus gazella	Parietal	Corte de faca
		Parietal	
	Mirounga leonina	Incisivos (x2)	Corte de faca
CN3	Mamífero indet.	Osso não identificado	Corte de faca

Tabela 5.2. Espécies e elementos com marcas de corte (CRUZ, 2011).

A respeito de CN1, as marcas foram registradas só em aves e mamíferos marinhos, não foram identificados em mamíferos terrestres. Isto poderia estar vinculado à baixa quantidade de espécies terrestres recuperadas no recinto.

No caso das aves, observei que os elementos que têm marcas de corte representam partes anatômicas que em qualquer espécie de ave implicam um bom rendimento relacionado à carne do peito (LANATA *et al.*, 1992), o que poderia indicar que essas marcas estão relacionadas à utilização deste recurso como alimento. Nos mamíferos marinhos, as marcas estão localizadas em metatarsos, metacarpos e metapódios, que poderiam estar vinculadas ao desmembramento-trozamento de aletas (SAN ROMAN, 2010). Embora elas tenham um baixo nível de carne (SAVELLE *et al.*, 1996), existem menções em diversas fontes de que elas eram consumidas como comida. A marca localizada no rádio poderia

estar mais relacionada à extração de couro, embora isto não possa ser assegurado devido ao tamanho reduzido da amostra.

Em CN2, as marcas foram registradas em aves, mamíferos marinhos e terrestres. No caso das aves foi notado algo similar ao recinto anterior: marcas em partes com alto nível de carne relacionadas à coxa (LANATA *et al.*, 1992). A respeito dos mamíferos terrestres, as marcas estão relacionadas com o aproveitamento de carne e também a reutilização do osso como instrumentos. Neste último, foi possível identificar um espécime que apresenta num de seus extremos uma ponta com marcas de possível uso. Para os mamíferos marinhos, todas as marcas estão localizadas na zona do crânio. No *Arctocephalus gazella* e o pinnípedo indeterminado, as marcas estão situadas em zonas vinculadas a atividades relacionadas à extração de couro. O mesmo pode ser dito sobre as marcas observadas nos incisivos de *Mirounga leonina*. Pensando que o couro não era usado nesses animais, tais marcas poderiam estar relacionadas com o aproveitamento da língua. Existem diferentes menções em vários diários que apoiam a ideia que a presença do crânio de elefante marinho com marcas poderia estar relacionado ao consumo da língua e cérebro dos mesmos.

Em CN3 não foi possível determinar a espécie ou família do espécime, o que impossibilita o debate acerca das questões mencionadas.

A partir das marcas de corte discutidas, foi notado que as modificações nas carcaças estiveram vinculadas ao aproveitamento como alimento, tanto de aves como de mamíferos marinhos e terrestres. No caso dos mamíferos marinhos, eles também exibiram evidências de atividades relacionadas à extração do couro, o que poderia corroborar em um uso dobrado: atividades produtivas de extração de couro e extração da carne.

Tomando a alteração térmica, como se pode notar na Figura 5.5. os recintos CN1, CN3 e CN4 proporcionaram uma grande quantidade de ossos sem alteração térmica. Diferentemente, CN2 apresentou um grande número de ossos termo-alterados.

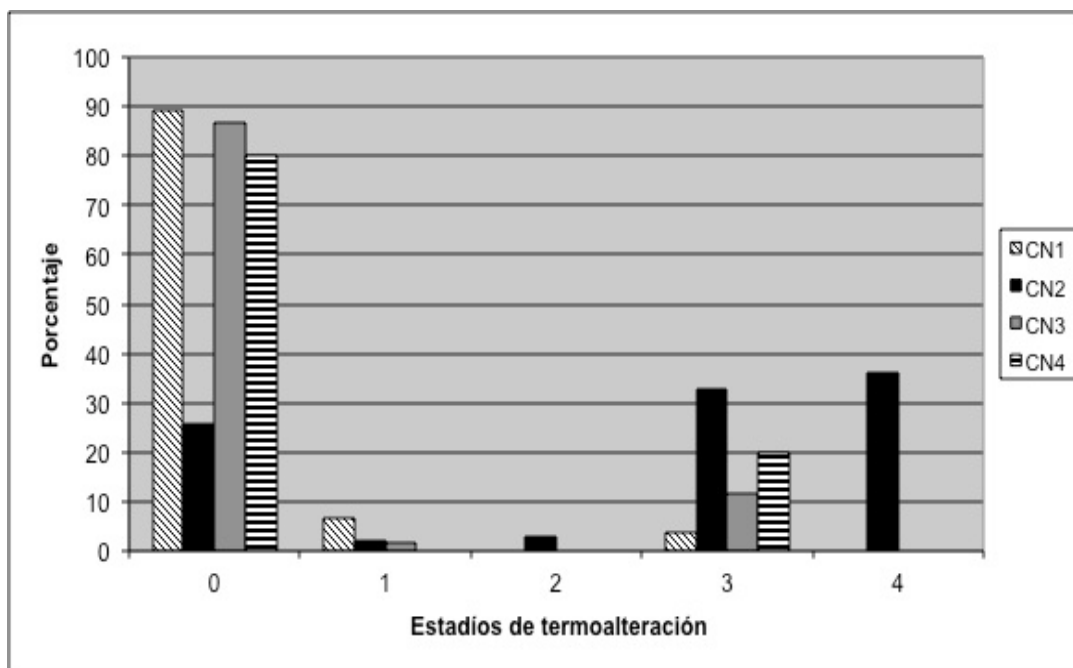


Figura 5.5. Estádios de termo-alteração (CRUZ, 2011).

Em CN1, dentro dos ossos com termo-alteração, existem alguns com um estágio alto (estágio 3) e outros que ostentaram marcas leves. Os primeiros estão associados a um fogão, no entanto, considerando que são poucos ossos e houve presença de carvão mineral, pode-se dizer que esse fogão não foi alimentado com combustível animal. Esses ossos (tanto de aves como de pinnipedos) poderiam estar ali como uma forma de descarte. No caso dos espécimes com marcas leves, não estiveram relacionados aos fogões e, portanto, tais marcas poderiam estar vinculadas à cocção. É interessante observar que a maioria dos ossos com marcas de corte (tanto aves como pinnipedos), apresentaram marcas leves de termo- alteração. Isto poderia estar reforçando a ideia do aproveitamento desses recursos como comida.

Em CN2, os restos ossos mostram uma termo-alteração de intensidade variada. Mais de 50% dos espécimes exibem um nível de termo-alteração correspondente aos estágios 3 e 4 e estão vinculados ao fogão que está no recinto. A diferença entre esse e o fogão de CN1 é que em CN2 foi usada uma grande quantidade de material osso como combustível (SENATORE *et al.*, 2008). Os restos termo-alterados em estágios 1 e 2 são os menos representados no recinto. Devido ao fato de a maioria estar associada ao fogão, não foi possível constatar se essas marcas estavam relacionadas à cocção, combustão incompleta por seu uso como combustível ou descarte.

Em CN3, da mesma forma que em CN1, a maioria dos espécimes evidenciam termo- alteração. O estágio 3 é o mais observado, e os ossos foram recuperados no fogão, o que implica que poderiam ter sido usados como combustível. Por último, CN4 apresenta a

maioria dos ossos sem termo-alteração (só um resto exibiu um estágio 3 de termo-alteração).

Através da análise feita, pode-se dizer que a maioria dos ossos termo-alterados foram usados como combustível para os fogões. Isto pode ser considerado em função de tais elementos possuírem um alto grau de termo-alteração, sua localização (agrupados e associados a fogões e cintas dispostas em forma de “*grills*”, como foi falado no capítulo anterior) e pela escassez de elementos de combustão na zona, como lenha ou madeira. Outro motivo para pensar no uso de ossos como combustível é a falta de animais carroneiros e insetos, além das baixas temperaturas, o que faria que não fosse necessário queimar os ossos por questões higiênicas, como acontece em zonas mais cálidas.

A respeito dos ossos usados como combustível, não descarto a possibilidade de que a carne associada fosse utilizada primeiro como alimento. Isto não é possível de discutir devido ao estado de termo-alteração elevado que não permitiria ver rasgos característicos desse tipo de atividade.

As análises feitas possibilitaram observar diferenças em relação ao aproveitamento dos táxons de cada recinto. CN1 e CN2 ofereceram a maior abundância e diversidade de modificações, que evidenciam tipos distintos de atividades. Essas atividades foram colocadas na Tabela 5.3.

	Tipo de recursos	Atividades
CN 1	-Mamíferos marinhos	-Desarticulação -Extração do couro -Cocção
	-Aves	-Extração da carne -Cocção
CN 2	-Indeterminado	-Combustão
	-Mamíferos terrestres	-Extração da carne -Utilização como matéria prima
	-Aves	-Extração da carne
	-Mamíferos marinhos	-Extração do couro
CN 3	-Mamíferos marinhos	-Combustão
	-Mamíferos terrestres	-Combustão
	-Aves	-Combustão

Tabela 5.3. Atividades levadas a cabo sobre os recursos (CRUZ, 2011).

A partir da Tabela 5.3., pode-se observar que as modificações ósseas estão sugerindo o uso dos recursos como alimentos, tanto nas aves como nos mamíferos terrestres e marinhos.

A partir das formas de aproveitamento é possível perceber que os recursos locais e transportados exibiram diferenças a respeito das formas de consumo. Nos primeiros foi registrado o uso não só da carne, mas também do couro. Esse último estaria vinculado às atividades de índole produtiva, embora poderia ser também o resultado da extração de couro prévio ao consumo da carne. Isto permite propor um dobro propósito: a extração do couro e a utilização da carne. Isso também pode ser demonstrado pela presença de elementos que apresentaram marcas de extração de couro junto a evidências de cocção.

No caso dos transportados, notei que só existiu o aproveitamento da carne, o que estaria relacionado ao fato de esses recursos já serem levados aos acampamentos em partes, e não inteiros ou vivos.

5.2.3. Discussão e resultados das variáveis em Cerro Negro

Os recintos de Cerro Negro sugerem diferenças que se relacionam às possíveis funções e as características de cada um (ver capítulo 3). Na continuação, analiso essas divergências a partir das variáveis desenvolvidas para interpretar a evidência material e, desta forma, debater as implicações na forma que o sítio foi experimentado.

5.2.3.1. Sentidos

A partir do estudado, foi possível fazer duas observações importantes. Em primeiro lugar, os recintos indicam diferenças quanto à forma em que as práticas alimentares foram executadas. Em segundo lugar, a forma de aproveitar os recursos locais e transportados foi distinta. Isso repercutirá nas variáveis pensadas. Desta forma, para discutir as mesmas foram considerados os recintos e cada recurso separadamente. Os resultados foram sintetizados na tabela 5.4.

Texturas:

- Sólido ou líquido: A respeito de CN1 e os recursos locais, no caso das aves, as partes representadas e que corroboram marcas de corte são seções do animal que geralmente são utilizadas para o consumo da carne. Alguns dos exemplares que apresentam marcas de corte também exibiram marcas de termo-alteração, que evidenciariam uma cocção geralmente relacionada à preparação de uma comida mais sólida. Nos mamíferos marinhos, as partes usadas foram as extremidades, que tem marcas de corte

relacionadas ao desmembramento das aletas (SAN ROMAN, 2010). Ao mesmo tempo, esses elementos possuem marcas de termo-alteração, o que poderia sugerir a preparação dessas aletas para comida. Devido à exposição direta ao fogo, poderia se pensar em uma refeição mais sólida. Para os elefantes marinhos, foram identificados restos do crânio, que poderiam estar relacionados ao aproveitamento do cérebro ou da língua, que geralmente eram consumidas fritas. Por último, no caso dos mamíferos terrestres, não foram notadas marcas de corte ou de termo-alteração que demonstraram algum tipo de comida particular. As partes recuperadas correspondem majoritariamente ao crânio de porco e outro indeterminado. Isto poderia estar aludindo ao consumo da língua ou do cérebro. De fato, a “cabeça” é identificada como unidade de preparação e cocção (MARSCHOFF, 2008), embora não é possível assegurar que tipo de pratos eram elaborados com eles. Em complementação, observei que outros rasgos além dos ossos poderiam estar evidenciando algum tipo de alimento específico (panelas, utensílios, etc.). Como foi mencionado no capítulo anterior, só foi encontrado um fogão e não é possível afirmar se ele foi usado para preparar comidas como ensopados ou mais secos.

Em CN2, as aves apresentaram partes com muita carne e com alguma marca de extração de carne e termo-alteração parcial, que poderia estar comprovando um tipo de preparação como em CN1. No caso do lobo marinho, foram recuperadas partes relacionadas às extremidades, como em CN1, possivelmente relacionado com o consumo das aletas, embora não foram registradas marcas de corte ou termo-alteração. Também houve restos do crânio com marcas de corte, que poderiam estar indicando o aproveitamento da língua e o cérebro como alimento. O mesmo poderia ser pensado para os restos de crânio de elefante marinho. Nos mamíferos terrestres, foram identificadas três espécies, *ovis* spp. representada por costelas, ulna e tíbia, de porcino uma escápula e de bovido uma costela. Nenhum deles possuem marcas de corte, mas a maioria tem estágios de termo-alteração altos (3 e 4). Isto implica que essas marcas estariam associadas ao uso desse osso como combustível, não com o tipo de cocção. Desta forma, não é possível saber que tipo de comidas poderiam ter sido feitos. A respeito dos outros rasgos, no fogão foram encontrados associados cintas de barril em forma de “grill” e uma marmitta (ZARANKIN e SENATORE, 2007). Isso corrobora a ideia de refeições mais líquidas, como ensopados.

Em CN3 foram recuperados poucos restos de aves. As partes presentes são parecidas com as dos outros recintos, mas elas não exibem marcas de corte ou de termo-alteração. Assim, não é possível propor algum tipo de prato específico. Nos mamíferos marinhos, o lobo marinho exibiu partes tanto do esqueleto apendicular quanto do axial. Eles não têm marcas de corte nem marcas de termo-alteração, o que denotaria que talvez não fossem usados para a elaboração de comidas. Dos mamíferos terrestres,

foram identificadas costelas de *Ovis* spp. que também não sugerem marcas de corte ou termo-alteração direta, o que poderia ter implicado no consumo desses em ensopados ou fervidas.

A respeito de outros rasgos, também foi recuperado um fogão com cintas de barril associados a ele, possivelmente para colocar alguma panela.

Por último, em CN4, não foram achadas suficientes evidências para poder discutir que tipos de alimentos foram preparados ou consumidos.

Pode-se dizer, então, que as tendências sobre os tipos de comidas (Tabela 5.4.), no caso dos recursos locais, era a preparação de refeições mais sólidas. Isto parece corresponder com as descrições encontradas nos diários de viagem, que falam sobre o aproveitamento de carne de pinguim ou sesto de elefante marinho frito. Para os transportados, foi mais difícil poder observar as formas de consumir os mesmos, devido à falta de marcas de corte e de termo-alteração, mas as evidências indicariam tipos de alimentos mais líquidos.

- Mistura ou separado: Pensando no discutido anteriormente, pode-se dizer que nos recursos locais (aves e mamíferos marinhos) os ingredientes poderiam ter sido apresentados por separado, quer dizer, em um prato de forma diferenciada. No caso dos trazidos (mamíferos terrestres), eles poderiam ter sido servidos misturados com outros ingredientes, como parte de ensopados ou guisado. Isto está relacionado também às facilidades do lugar: comer tudo junto implica menos utensílios a serem utilizados tanto para o consumo como para a preparação. A esse respeito, a marmitta recuperada sugere a elaboração de um alimento líquido onde podiam ser misturadas várias coisas.

- Contato direto ou intermediado: No momento da obtenção, houve um contato direto entre os animais caçados e os foqueiros: quando os animais eram mortos e esquartejados, as pessoas e a comida entravam em um contato direto. No entanto, para os recursos trazidos, esse contato era mais indireto. Na fase de preparação, os indícios são poucos para poder debater quais tipos de contatos existiram. A prova principal consiste em restos de uma panela de metal, que representaria um intermediário entre os sujeitos e o alimento. Por último, no caso do consumo dos recursos transportados, e considerando as evidências de pratos mais líquidos como ensopados, pode-se pensar no provável uso de talheres ou algum tipo de prato ou contendor para o consumo. Porém, esses tipos de evidências não foram recuperadas em nenhum dos recintos. Os recursos locais poderiam ter sido consumidos com a mão ou de forma mais direta e não intermediada por objetos.

Cheiros:

- Mistura de cheiros ou Diferenciação: Como foi explicado no capítulo anterior, nos recintos de Cerro Negro foram observadas diversas práticas e, por essa razão, os cheiros de diferentes atividades poderiam estar misturados. CN1 poderia ter sido usado como lugar de atividades cotidianas e de descanso (tomar álcool, fumar) e também de consumo de alimentos.

CN2 poderia estar indicando o lugar de preparação da comida (devido ao fogão e a panela e os recursos presentes).

No caso de CN3, sendo um dos recintos pequenos e sem portas de acesso, o mesmo poderia estar associado a um posto de vigilância e, por isso, seria um lugar onde os cheiros dos alimentos não estavam tão misturados com outros. Por último, em CN4 não foram recuperados restos associados a práticas alimentares.

Pensando que as atividades relacionadas à extração do couro e do azeite eram realizadas em outros espaços e não dentro dos recintos, pode-se dizer que os cheiros estiveram misturados e, ao mesmo tempo, diferenciados, e nem todos os recintos apresentavam os mesmos cheiros e a mesma mistura desses. Não foram localizados os espaços de descarte ou lixeira.

Sabores:

- Sabores novos ou familiares: Como pode-se apreciar na Tabela 5.1. e na Figura 5.1., a maioria dos táxons foram locais, o que sugere um aporte importante. Esses alimentos representam diferentes sabores dos que estavam costumados os foqueiros e as pessoas da época.
- Industrial ou manufaturado: Da mesma forma que com os sabores novos, os recursos indicam um consumo de substâncias comestíveis obtidas e preparadas de forma manual pelos próprios operários. Isto pode ser proposto tanto para os produtos locais como para os trazidos desde o navio. A única evidência de um artigo industrializado está na panela de metal recuperada.
- Distinção ou hierarquização: Não foi observada uma distribuição nos recintos que sugerisse um aceso diferencial aos diversos recursos ou ao uso desses espaços por diferentes sujeitos segundo seu status ou hierarquia.

Ao mesmo tempo, a ausência de provas da centralização da alimentação em espaços específicos, evidenciada no fato de a fase de preparação da comida estar representada em mais de um recinto, poderia estar indicando que a mesma esteve a

cargo de mais de um indivíduo. Essa falta de centralização do espaço poderia implicar que a alimentação não marcou uma segmentação de do espaço.

		CN1	CN2	CN3
Texturas	Sólido ou líquido	-Aves: solido -Pinnipedo: Solido -Mamífero terrestre: indet.	-Aves: solido -Pinnipedo: Solido -Mamífero terrestre: Indet. Painéis e fogão marcam preparação mais líquida	-Aves: Indet. -Pinnipedo: Solido -Mamífero terrestre: líquido
	Mistura ou separado	-Aves: separado -Pinnipedo: separado -Mamífero terrestre: junto	-Aves: separado -Pinnipedo: separado -Mamífero terrestre: junto	-Aves: separado -Pinnipedo: separado -Mamífero terrestre: junto
	Contato dir. ou ind.	-obtenção e consumo: contato direto com recursos locais e mais indireto com os trazidos desde o navio -Preparação: contato intermediado por utensílios (poucos)		
Cheiros	Mistura o diferencia	Alimentação misturada com outras práticas	Alimentação misturada com outras práticas	Alimentação misturada com outras práticas
Sabores	Novos ou familiares	Alimentos novos	Alimentos novos e alguns trazidos desde o navio	Alimentos novos e alguns trazidos desde o navio
	Industrial ou manufaturado	-Produtos não industrializados, obtidos e preparados de forma tradicional ou manual -No caso da preparação poderia ter sido utilizada a panela (industrial) em um fogão (não industrial)		
	Distinção ou hierarquização	-Não foram encontradas evidências de um consumo diferencial ou de um acesso diferencial aos alimentos		

Tabela 5.4. Os sentidos em Cerro Negro.

5.2.3.2. Espaços

Centralização:

- Funcionalidade dos espaços: Como se pode notar, a função dos quatro recintos foi diferente. Neles foram registradas diversas práticas cotidianas, o que implica que as práticas alimentares não estavam centralizadas em um só recinto. As fases de preparação e consumo poderiam ter sido levadas a cabo em CN1, CN2 e CN3, se são considerados os restos recuperados neles, junto aos fogões e à panela, junto às cintas de barril em CN2 e às sementes de *Hordeum vulgare* (cevada) em CN1. A distribuição diferencial dos ossos também poderia indicar o provável uso de CN2 como o lugar para a elaboração das refeições. Pode-se dizer, então, que existiram múltiplos locais associados à alimentação, onde ao mesmo tempo eram executadas outras práticas cotidianas.

Dessa forma, o uso do espaço entre os recintos sugere dinâmicas muito diferentes entre eles.

Localização:

- Locais abertos ou fechados: A respeito do sítio em geral, ele está numa praia, sobre um afloramento rochoso e numa paisagem aberta. No caso dos recintos, os maiores (CN1 e CN4) estavam fechados por muros e sem subdivisões internas. CN2 seria um espaço mais aberto, sem evidências de teto e num lugar alto e com boa visibilidade do mar. CN3, da mesma forma que CN2, não oferece restos de teto ou de subdivisões internas, assim como também não apresenta porta de acesso e está no setor mais alto do afloramento.

Socialização:

- Espaços sociais ou espaços individuais: Para os recintos maiores (CN1 e CN4), considerando o tamanho e as práticas, poderia-se dizer que eram espaços onde vários sujeitos podiam interatuar. Isto também se nota a partir das vértebras (que poderiam ter sido usadas como cadeiras) dispostas ao redor dos fogões. CN2 também poderia ter sido um espaço para vários indivíduos (talvez menos que nos recintos maiores), mas que implicou em práticas realizadas por mais de uma pessoa. Por último, CN3 proporciona características que aludem ao uso desse espaço por poucos homens, provavelmente só um (Tabela 5.5).

		CN1	CN2	CN3	CN4
Centralização	Funcionalidade dos espaços	-Possível espaço para a preparação e consumo de alimentos	-Possível espaço para a preparação e consumo de alimentos	-Possível espaço para a preparação e consumo de alimentos	-
Localização	Aberto ou fechado	-Espaço fechado por muros e teto	-espaço fechado por muros possivelmente sem teto	Sem portas de acesso e possivelmente sem teto	-Espaço fechado por muros e teto
Socialização	Social ou individual	-Social	-Social	-Individual	-Social

Tabela 5.5. Os espaços em Cerro Negro.

5.2.3.3. Ações

Medidas:

- Individual ou Coletivo: A partir das evidências discutidas até agora, pode-se dizer que a obtenção dos recursos locais poderia ter sido feita de forma grupal, devido ao fato de que

matar um animal como um pinnipedo é um trabalho de várias pessoas. Na preparação, penso que essa fase poderia ter sido efetuada nos recintos CN1, CN2 e CN3, e que os primeiros eram espaços mais sociais, bem como as atividades eram realizadas em companhia de outros homens, embora eles não fizessem parte dessa tarefa. Por último, no caso do consumo, é provável que ele fosse feito nos grandes recintos, em companhia de várias pessoas (excetuando CN3, onde talvez a elaboração e o consumo fosse mais individual).

Estandardização:

- Rotina ou evento: Não foram observadas rotinas (atividades feitas de forma repetitiva ou segundo regras fixas ou determinadas). Devido à diversidade de espécies presentes e às partes esqueléticas representadas, não foi notado um padrão de preparação e consumo específico. Pensando também que a preparação poderia ter sido feita em mais de um recinto, pode-se propor que existiu mais de uma forma de cumprir essa etapa. Por último, o consumo também não parece marcar uma rotina, com exceção de possíveis espaços onde ela foi realizada (os recintos com vértebras ao redor do fogão).

Intermediação:

- Contato direto ou intermediado com os alimentos: Como foi discutido anteriormente, no momento da aquisição houve contato direto entre os animais caçados e os foqueiros. Na fase de consumo, poderia se pensar no provável uso de talheres ou de algum tipo de prato ou contendor para o consumo de comidas mais líquidas.

		CN1	CN2	CN3	CN4
Medidas	Individual ou coletivo	Fases coletivas	Fases coletivas	Fases individuais	Fases coletivas
Estandardização	Rutina ou evento	-Não foram observadas fases com rotinas claras			
Intermediação	Contato direto ou intermediado	-obtenção: contato direto com recursos locais e mais indireto com trazidos -Preparação: contanto intermediado por utensílios (poucos) -Consumo: contanto direto com recursos locais e mais indireto com trazidos.			

Tabela 5.6. As ações em Cerro Negro.

5.2.4. Resultado da análise arqueofaunística de Punta Varadero

5.2.4.1. Os recursos presentes em Punta Varadero

Foram recuperados 330 espécimes, e sua maioria estava no Recinto maior (PVAa). Desse total, 44,24% foi identificado a nível de classe (aves, mamíferos marinhos e terrestres) e o 44,84% a nível espécie ou família. Na Tabela 5.7. foram colocados o NISP e NR de cada um.

Classe	Família e/ou espécie		Recintos			Total
			Sond.	PVA	PVAa	
Aves	Pequeno		1	3	0	4
	Mediano		3	26	0	29
	Grande		1	0	6	7
	Indet.		0	2	0	2
Total			5	31	6	42
Mamíferos Indet.	Grande		0	0	0	0
	Muito Grande		0	5	0	5
	Indet.		19	12	0	31
Total			19	17	0	36
Mamíferos Terrestres	<i>Suidae</i>		1	2	1	4
	<i>Bovidae</i>		0	1	0	1
	Indet.	Grande	0	0	0	0
		Indet.	0	0	0	0
Total			1	3	1	5
Mamíferos Marinhos	<i>Arctocephalus gazella</i>		33	119	2	143
	Indet.	Grande	24	55	4	94
		Indet.	0	10	0	10
Total			57	184	6	247
NISPTotal			82	235	13	330

Tabela 5.7. NISP geral de Punta Varadero.

Acerca das aves, foi possível observar que representam 12,72% do total da amostra. Da mesma forma que em Cerro Negro, foram distinguidos alguns espécimes da família *Spheniscidae* (pinguins). Quanto aos mamíferos, os terrestres perfazem 1,51% da amostra, e os marinhos 74,84% do total, sendo os mais abundantes.

Esses recursos foram encontrados dentro do recinto maior; no menor foram recuperados alguns espécimes de aves, mamíferos marinhos e um de mamífero terrestre. Outros dos espécimes foram coletados das sondagens (Figura 5.6.).

Tanto os locais como os transportados estão representados por várias famílias e espécies. A respeito dos locais, foi reconhecido o lobo marinho de dois pelos (*Arctocephalus gazella*) e outros pinnípedos de tamanho grande, provavelmente fócidos. Não foram

distinguidos restos de elefante marinho. No caso dos recursos trazidos, foram identificados restos de porco (*Sus scrofa*) e boi (*Bos taurus*).

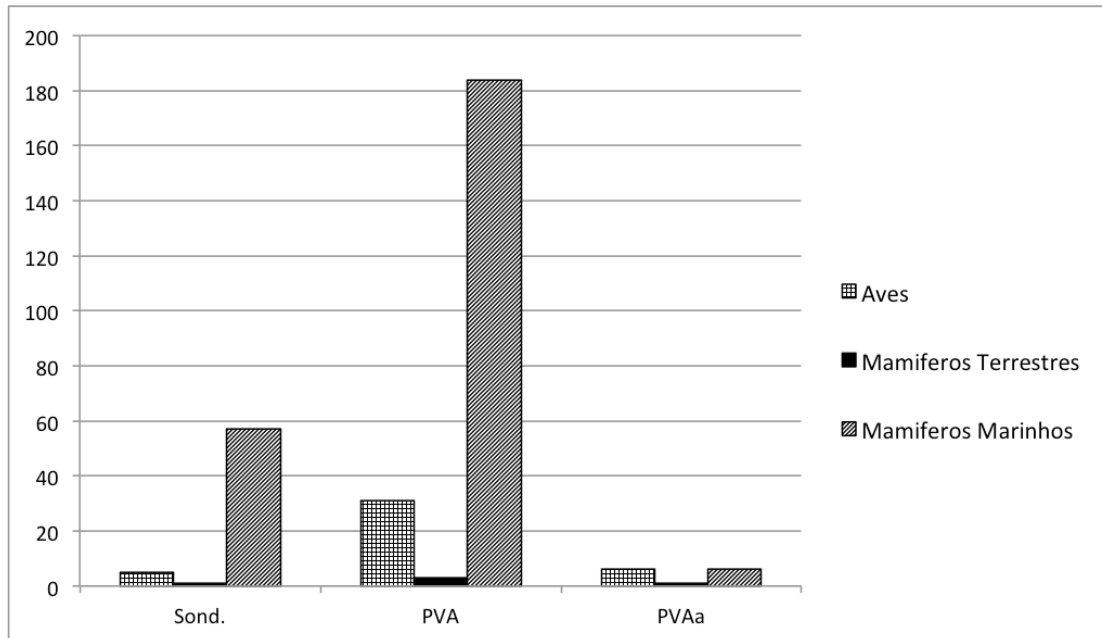


Figura 5.6. Proporção de recursos transportados e locais em Punta Varadero.

Como se pode notar na Figura 5.6., os recintos exibem diferenças quanto à quantidade de restos presentes em cada um, assim como quanto à diversidade de recintos. PVA evidencia a maior quantidade de recursos tanto locais como alóctones. No caso de PVAa, quase a totalidade são locais (aves e mamíferos marinhos).

5.2.4.2. Os aportes dos recursos

A partir da análise anterior, foi possível observar que a espécie mais representada foi o *Arctocephalus gazella*. Os menos representados foram os espécimes da família dos bóvidos (bois) e dos porcinos (porcos). A respeito da abundância anatômica relativa das espécies (Anexo VII), o lobo marinho esteve presente nos dois recintos e esteve evidenciado principalmente pelo esqueleto apendicular e o cranial (Figura 5.7.). Em PVA, foram identificadas partes correspondentes às aletas e extremidades, assim como o crânio, indicado principalmente por peças dentais soltas e mandíbula.

No recinto menor só foi recuperado o esqueleto apendicular, mais especificamente a extremidade dianteira com o úmero.

Por último, nas sondagens foram recuperados segmentos do esqueleto apendicular, especialmente elementos das extremidades e o esqueleto cranial.

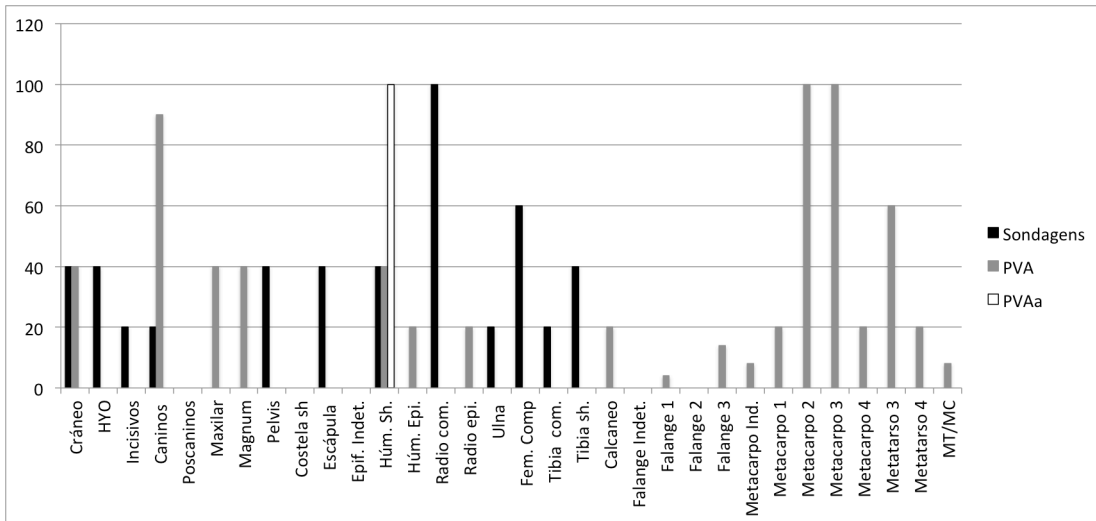


Figura 5.7. MAU *Arctocephalus gazella*.

Quanto aos mamíferos terrestres, na família de bovinos só esteve representado o esqueleto axial, mais especificamente uma vértebra recuperada em PVA. No caso dos porcinos, foi identificado o esqueleto axial a partir de uma vértebra, e o apendicular através de um fêmur (Figura 5.8.) em PVA e o esqueleto axial indicado por uma costela em PVAa.

É importante esclarecer que, para a ambos recursos, a eleição das unidades anatômicas e de preparação e cocção não depende da lógica de maximização de custos, mas do aproveitamento de todas as partes do animal, incluídas as de menor rendimento da carne.

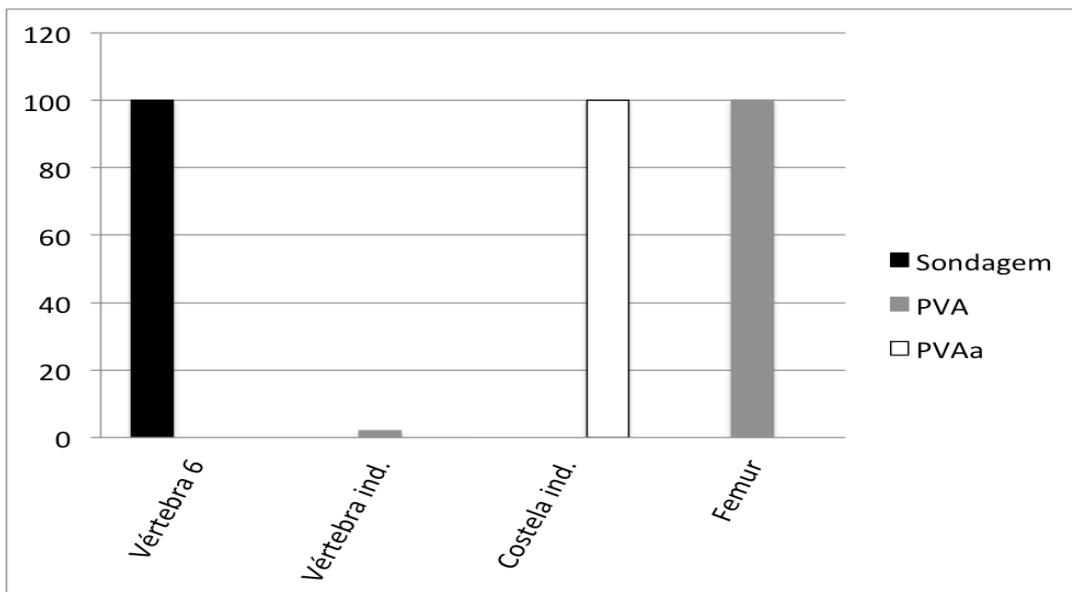


Figura 5.8. MAU de *Sus scrofa*.

5.2.4.3. Análise tafonômica

Pensando nas diferenças na representação dos elementos ósseos entre espécies diversas e dentro da mesma espécie, discuto se as mesmas podem ser explicadas a partir do decaimento diferencial associado à densidade mineral óssea e aos processos dependentes de densidade que poderiam agir sobre os conjuntos ósseos (GRAYSON, 1984; MENGONI GOÑALONS, 1988, 1999). Com esse fim, foram considerados os comentados no Capítulo 3:

- Fragmentação: A respeito da extensão da fragmentação para cada classe, foi possível observar que é relativamente moderada (Tabela 5.8.), devido ao fato de que a porcentagem de ossos inteiros é alta para as diversas classes. À exceção dos mamíferos marinhos indeterminados, que apresentam poucos ossos inteiros. É interessante que nos mamíferos terrestres a extensão não seja tão grande como em Cerro Negro. Isto poderia estar relacionado ao tamanho da amostra ou talvez às várias formas de transportar esse recurso. A intensidade da fragmentação foi baixa para a maioria dos casos. A que mais exibiu foi o *Arctocephalus gazella*.

Pensando que a amostra tem uma fragmentação desigual para os diferentes recursos, é provável que um ou mais processos tafonômicos tenham agido sobre o conjunto (NAGAOKA *et al.*, 2008) de forma dessemelhante. Para isso, analisei as modificações que poderiam ter ocasionado tal fragmentação: a meteorização e a termoalteração.

Fragmentação		Sondagem		PVA		Pvam		Pvgral	
		Ext.	Int.	Ext.	Int.	Ext.	Int.	Ext.	Int.
Aves	Pequeno	100%	-	0%	-	-	-	25%	-
	Mediano	66,66%	-	53%		-	-	55,17%	-
	Grande	100%	-	100%	-	-	-	100%	-
Mamífero terrestre	Bos taurus	-	-	100%	1	-	-	100%	1
	Sus scrofa	100%	1	0%	1	0%	1	25%	1
Mamíferos marinhos	Arct. gazella	45,45%	1,26	52,10%	1,15	0%	2	50%	1,18
	Mam. Indet grande	4,16%	-	12,72%	-	25%	-	10,84%	-

Tabela 5.8. Extensão e Integridade de fragmentação.

- Meteorização: Considerando a Figura 5.9. e a Tabela 5.9., pode-se observar que a maioria dos espécimes tendem a apresentar estágios de meteorização inicial. Desta forma, 40,60 % da amostra evidencia o estágio 1. Embora a maioria dos espécimes mais meteorizados estejam no recinto menor, a tendência é de estágios baixos de

meteorização. Essa baixa incidência de espécimes meteorizados permite propor que ela não representou um processo destrutivo importante.

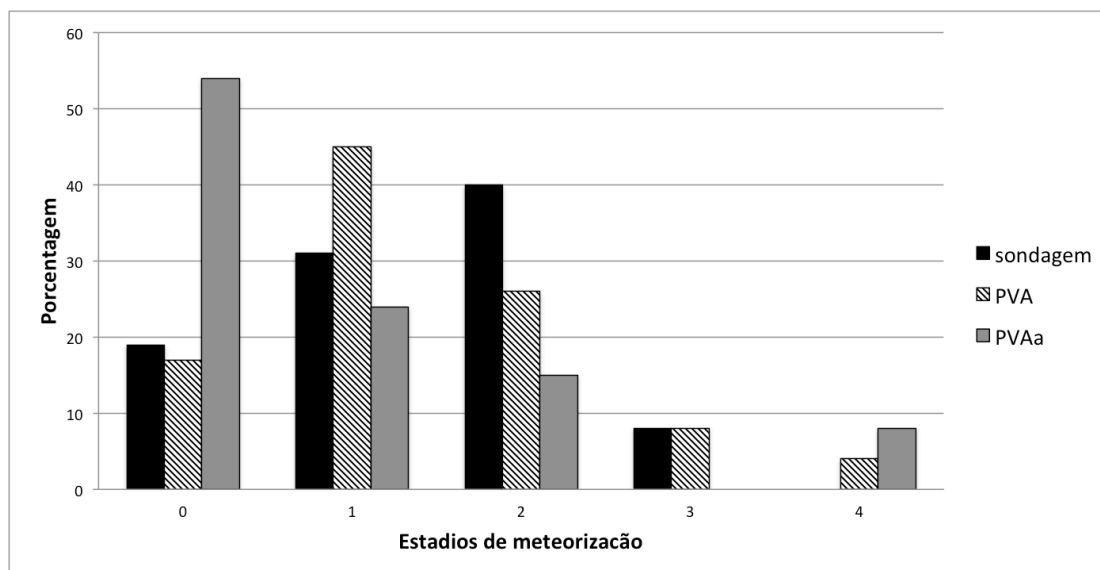


Figura 5.9. Estágios de meteorização.

	Estádios de meteorização				
	0	1	2	3	4
Sondagem	19,51	31,70	40,24	8,53	0
PVA	17,44	44,68	25,95	8,08	3,82
PVAa	53,84	23,07	15,38	0	7,69
Gral	19,39	40,60	29,09	7,87	3,03

Tabela 5.9. Estágios de meteorização.

- Termo-alteração: Na Figura 5.10 e Tabela 5.10, observa-se que a maioria da amostra não apresenta termo-alteração. O único recinto que possui termo-alteração foi PVA, mas ela é muito pouca. A presença dessa termo-alteração pode estar relacionada aos fogões dentro do recinto. Os mais termo-alterados (estágios 3 e 4) poderiam estar associados ao descarte ou uso como combustível. Desta forma, não se poderia pensar na termo-alteração como uma das causas da fragmentação dos ossos.

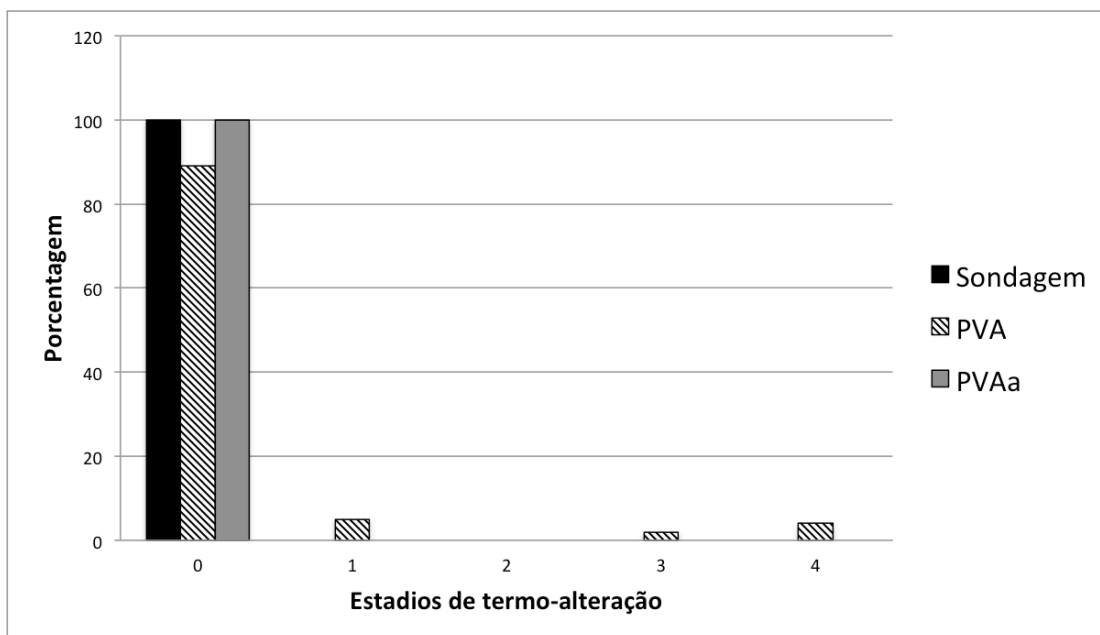


Figura 5.10. Estágios de termo-alteração.

	Estágios de termo-alteração				
	0	1	2	3	4
Sondagem	100%	0%	0%	0%	0%
PVA	88,93%	4,68%	0,42%	2,12%	3,82%
Pvam	100%	0%	0%	0%	0%
Gral	92,12%	3,33%	0,30%	1,51%	2,72%

Tabela 5.10. Estágio de termo-alteração.

A partir do estudo da história tafonômica, foi possível observar que as partes esqueléticas de maior densidade não apresentam uma preservação diferencial em relação às de menor densidade.

O grau de fragmentação não foi tão forte em sua extensão e intensidade. Isto concorda com o fato de os processos de meteorização e termo-alteração (que geralmente causam a fragmentação dos ossos) não indicarem estágios elevados, não sendo observados na maioria dos ossos. Acredito que uma possível explicação para a fragmentação dos ossos poderia estar nas condições climáticas extremas, como por exemplo os processos de congelamento e descongelamento que poderiam ter quebrado os ossos antes ou durante seu enterramento (TODISCO e MONCHOT, 2008). Outra possível causa poderiam ser fraturas feitas pelas pessoas para aproveitar os recursos, como a medula.

5.2.4.4. Formas de aproveitamento

Foram estudadas as marcas de corte e de termo-alteração (Tabela 5.11).

Recinto	Família/espécie	Elemento	Tipo de marca
Sondagem	<i>Arctocephalus gazella</i>	Radio	Corte de faca sup.
		Tíbia	Corte de faca sup.
		Escapula	Corte de faca sup.
	Pinnipedo indet. Grande	Úmero	Corte de faca prof.
		Mandíbula	Corte de faca sup.
Ave mediana	Tibia-tarso	Cortado com serra pela metade	
PVA	Pinnipedo indet. Grande	Costela	Cortado com serra pela metade
		Osso não id.	Corte de faca prof.
		Osso não id.	Corte de serra (cortado pela metade)
		Osso não id.	Corte de faca sup.
		Costela	Cortado com faca pela metade
		Costela	Corte de faca sup.
	<i>Arctocephalus gazella</i>	Calcâneo	Corte de faca prof.
		Falange	Corte de faca prof.
		Falange	Corte de faca prof.
		Falange 2	Corte de faca sup.
		MC/MT	Corte de faca prof.
		MC/MT	Corte de faca prof.
		MC/MT	Corte de faca sup.
PVAa	Pinnipedo indet. Grande	Radio	Corte de faca sup.

Tabela 5.11. Espécies e elementos com marcas de corte.

Em relação às primeiras, do total de espécimes, apenas 6,06% (n=20) evidenciou esse tipo de modificação, e a maioria foi feita com elementos cortantes de metal (facas ou serras). Da mesma forma que em Cerro Negro, a baixa incidência de marcas não permitiu observar algum padrão de aproveitamento. Na Tabela 5.11. são expostos os elementos com marcas: elas foram notadas nos dois recintos e também nas sondagens. É interessante mencionar que não foram vistas marcas em espécimes de mamíferos terrestres. Isto poderia estar relacionado à pouca quantidade de restos dessa categoria que foi achada no sítio.

O recinto que apresenta mais ossos com marcas de corte é o maior (PVA). No caso do menor (PVAa), esse só exibiu um exemplar com marcas. Considerando a quantidade de ossos em cada recinto, pode-se dizer que, proporcionalmente, os ossos recuperados nas

sondagens possuem mais ossos com marcas de corte (7,31%) em comparação com o PVA (5,53%). Nas Tabelas 5.12., 5.13. e 5.14., calculei as porcentagem de marcas de corte para cada classe por recinto.

PVA	NISP	NISP com marcas	Porcentagem
<i>Arctocephalus gazella</i>	119	7	5,88%
Pinnipedo indet. Grande	55	6	10,9%

Tabela 5.12. Porcentagem de marcas de cortes no recinto maior.

PVAa	NISP	NISP com marcas	Porcentagem
Pinnipedo indet. Grande	4	1	25%

Tabela 5.13. Porcentagem de marcas de cortes no recinto menor.

Sondagens	NISP	NISP com marcas	Porcentagem
<i>Arctocephalus gazella</i>	33	3	9,03%
Pinnipedo indet. Grande	24	2	8,33%
Ave mediana	3	1	33,33%

Tabela 5.14. Porcentagem de marcas de cortes nas sondagens.

A respeito de PVA (recinto maior), só foram observadas marcas nos mamíferos marinhos (Tabela 5.12.). As marcas nas costelas poderiam estar relacionadas à atividades de descarte ou desarticulação da carne para o consumo. No caso dos calcâneos, metacarpos-metatarsos e falanges, geralmente estão associadas ao desmembramento das extremidades (SAN ROMÁN, 2007).

Considerando que existiram registros do aproveitamento das aletas, essas marcas estariam vinculadas ao consumo desse recurso. Por último, foram consideradas marcas em ossos não identificados, feitas com serras e cortando o osso pela metade. Elas poderiam estar associadas à desarticulação ou ao esartejamento para o consumo (Figura 5.11).



Figura 5.11. Osso com marca de corte.

Em PVAa, a marca foi registrada só num espécime de mamífero marinho, que, devido à sua localização, também poderia estar indicando a extração de couro (CARTAJENA e LABARCA, 2007; SAN ROMÁN, 2007).

Por último, nas sondagens, foram notadas marcas de cortes em aves, que proporcionalmente são maiores que os mamíferos marinhos (Tabela 5.14.). Elas estariam associadas à utilização da carne (descarne), considerando que o tibia-tarso é uma zona geralmente aproveitada para esse fim. Nos mamíferos marinhos, as marcas observadas no rádio, tibia e na mandíbula correspondem à extração de couro (CARTAJENA e LABARCA, 2007; SAN ROMAN, 2007). Isto não significa que depois disso o animal não fosse usado como alimentação. Neste sentido, as marcas na escápula e úmero estariam evidenciando desarticulação (CARTAJENA e LABARCA, 2007), que possivelmente estaria relacionada ao uso da carne.

A respeito da termo-alteração, como se pode examinar na Figura 5.10., não foram recuperados muitos exemplares com esse tipo de modificação – ao contrário do notado em Cerro Negro.

As sondagens e PVAa não exibiram nenhum osso termo-alterado e, no recinto maior, só uma pequena quantidade de ossos sugerem estágios de termo-alteração avançados. Os mesmos poderiam estar vinculados ao uso como combustível ou simplesmente com o seu descarte. Para os que apresentaram os primeiros estágios (estágio 1), não são marcas que poderiam mostrar a cocção direta no fogo. Talvez poderiam estar relacionadas a um contato do fogo não intencional ou uma queimadura incompleta.

Desta forma, diferentemente de Cerro Negro, não há indícios claros do uso dos ossos como combustível para os fogões. Também não foram identificadas marcas de termo-alteração relacionadas à cocção ou à preparação de alimentos. Isto pode estar relacionado

à provável cobertura de tecido mole que intermeia a fonte de calor e o osso (SAN ROMAN, 2010), que poderia ter evitado que ficassem marcas nas superfícies ósseas.

A partir das análises das modificações antrópicas (marcas de corte e termo alteração), discuto as divergências que existiram quanto ao aproveitamento dos recursos nos dois recintos. Em PVA só foram registradas marcas em pinnípedos, relacionadas tanto à extração do couro como ao aproveitamento das aletas. Em PVAa, as transformações estiveram relacionadas com a extração de couro. Por último, no caso das sondagens, as marcas evidenciaram o esquartejamento e extração do couro nos pinnípedos e de consumo nas aves (Tabela 5.15.). É possível propor que as modificações ósseas sugiram um uso dos recursos diversos entre as aves, mamíferos terrestres e marinhos.

	Tipo de recursos	Atividades
Sondagens	-Mamíferos marinos	Extração de couro esquartejamento
	-Aves	Extração da carne-esquartejamento
PVA	-Mamíferos marinos	Extração de couro Extração da carne esquartejamento
PVAa	-Mamíferos marinhos	Extração de couro

Tabela 5.15. Atividades levadas a cabo sobre os recursos.

5.2.5. Discussão e resultados das variáveis em Punta Varadero

5.2.5.1. Sentidos

Texturas:

- Sólido ou líquido: Em PVA foi possível observar que as aves estavam representadas por partes com uma quantidade de carne importante, embora não tenham sido notadas marcas de corte ou de termo-alteração. Essa falta de modificações poderia ser o resultado do fervido, e talvez esses segmentos poderiam ter sido utilizadas para ensopados. No caso dos pinnípedos, foram registradas marcas de corte nas costelas que poderiam evidenciar atividades de descarte e desarticulação para o consumo: uma delas estava calcinada e outra estava com queimaduras parciais. Isto indica que elas poderiam ter sido cozidas com a carne, o que sugere algum tipo de comida mais sólida. As marcas nos calcâneos, metacarpos-metatarsos e falanges geralmente estão associadas ao desmembramento das extremidades (SAN ROMAN, 2007), que poderia estar relacionado ao aproveitamento de aletas. Ao mesmo tempo, apresentam termo-alteração leves, que

poderia propor o consumo de comidas mais sólidas. Por último, foram observadas modificações em ossos não identificados, que poderiam estar associadas à desarticulação ou esquartejamento de parte esqueléticas para o consumo. Contudo, não é possível saber que tipo de alimentos poderiam ter sido elaborados com eles. As espécies terrestres não mostraram marcas de corte; na vértebra de boi foi notado que o osso poderia ter sido fervido. Isto implicaria no uso para alguma preparação mais líquida. O mesmo pode ser dito sobre a vértebra de porco encontrada. A respeito dos outros restos materiais, não foi recuperado nenhum utensílio que pudesse sugerir que tipo de refeições foram preparadas.

No recinto menor, para as aves foram observadas partes com uma alta quantidade de carne, mas que não exibiram marcas de corte ou termo-alteração. Isto poderia apontar a presença de alimentos mais líquidos. No caso dos pinnípedos, foi identificado um rádio com marca de corte, que poderia estar relacionado à extração de couro, o que também não permitiria saber que tipo de preparação foi feita. Dos recursos terrestres, foi recuperado um fragmento de costela sem marcas de termo-alteração, e que poderia estar associado ao uso em caldas ou ensopados. Um dos motivos nos quais me centro para pensar na presença de pratos mais líquidos para as aves e nos mamíferos terrestres é na ausência de marcas de corte e de termo-alteração direta, que poderia estar relacionada ao uso dessa carne para elaborar ensopados (SCOTT HAMILTON, 1990).

Por último, nas sondagens só um espécime de ave expôs marcas de corte em partes com muita carne, especificamente, um corte relacionado ao esquartejamento da mesma. Não foram registradas marcas de termo-alteração direta. Nos mamíferos marinhos as marcas estão relacionadas à extração do couro e à possível desarticulação da cabeça (marca na mandíbula), que também poderia evidenciar o consumo da língua. Não foram observadas marcas de termo-alteração. Considerando que essas espécies foram escavadas em sondagens, não é possível assegurar se elas foram usadas como alimentos e que tipo de comidas poderiam ter sido preparadas a partir delas.

- Mistura ou separado: No caso das aves, a tendência indica que poderiam ter sido apresentadas num prato junto a outros ingredientes. Nos mamíferos terrestres, os ingredientes poderiam ter sido consumidos separadamente. Acerca dos recursos trazidos (mamíferos terrestres), eles poderiam ter sido servidos misturados com outros ingredientes, junto a algum ensopado. Isto está relacionado também às facilidades do lugar: comer tudo junto implica em menos utensílios a serem utilizados tanto para o consumo como para a preparação.

- Contato direto ou intermediado com os alimentos: Da mesma forma que em Cerro Negro, na fase da obtenção houve contato direto entre os animais caçados e os foqueiros, quando os animais eram mortos e esquartejados. No entanto, para os recursos trazidos, esse contato não era tão direto. Na etapa de elaboração, as evidências são poucas para poder pensar que tipo de contatos existiram.

Cheiros:

- Mistura de cheiros ou diferenciação: Os dois recintos de Punta Varadero proporcionaram provas claras de práticas sociais diversas. Neste sentido, só o recinto maior exibiu restos de alimentação. Desta forma, os cheiros relacionados à diferentes atividades e à alimentação estiveram misturados no recinto maior, e, ao mesmo tempo, separados das práticas realizadas no recinto menor e das atividades produtivas realizadas fora dos recintos.

Sabores:

- Sabores novos ou familiares: A partir da Tabela 5.7 e o Gráfico 5.6., pode-se observar que a maioria dos recursos existentes no sítio foram identificados como locais, o que sugeriria um grande aporte deles. A presença de espécies trazidas do navio é muito pequena, portanto o grande aporte deve ter sido desses recursos obtidos em terra.
- Industrial ou manufaturado: Da mesma a forma que em Cerro Negro, a maioria dos alimentos presentes foram locais, ou seja, arrançados no lugar. Esses recursos eram adquiridos e preparados de forma manual, pelas próprias pessoas. No caso dos trazidos, esses também não exibem evidências de serem industrializados. A única exceção foi uma fragmento de louça e as marcas de corte nos ossos, que indicam a presença de facas e serras, logo, o uso de utensílios industriais.
- 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 elas 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, embora existissem sujeitos só encarregadas da preparação, ela era executada num âmbito de compartilhar o espaço com outras pessoas e práticas. Desta forma, não houve uma diferenciação de espaços relacionados à alimentação que implicassem um acesso diferencial de alguns indivíduos.

		Sondagens	PVA	PVAa
Texturas	Solido ou liquido	-Indet.	-Aves: Prov. Liquido -Pinnipedo: Tendência a solido -Mamífero terrestre: Tendência ao liquido	-Indet.
	Mistura ou separado	-Indet.	-Aves: Junto -Pinnipedo: separado -Mamífero terrestre: junto	-indet.
	Contato direto ou indireto	-obtenção: contato direto com recursos locais e mais indireto com trazidos -Preparação: contanto intermediado por utensílios (poucos)		
Cheiros	Mistura o diferencia	-	Alimentação misturada com outras práticas	-
Sabores	Novos ou familiares	-	Alimentos novos e alguns trazidos do navio	-
	Industrial ou manufaturado	-Maioria dos produtos são não industrializados, obtidos e preparados de forma tradicional ou manual -A preparação era feita em fogões e por tanto era mais manual ou tradicional		
	Distinção ou hierarquização	-Não foram encontradas evidencia de um consumo diferencial ou um acesso diferencial aos alimentos		

Tabela 5.16. Os sentidos em Punta Varadero.

5.2.5.2. Espaços

Centralização:

- Funcionalidade dos espaços: Contrariamente a Cerro Negro, Punta Varadero exhibe dois recintos com funcionalidades bem diferenciadas, e onde só um apresentou evidências claras de práticas alimentares: o maior. No caso do recinto menor, embora tenham sido recuperados restos de animais (mamíferos marinhos e aves), não é possível propor, a partir disto, que alguma das etapas alimentares aconteceram nele.

Pensando nisto, pode-se sugerir que existiu um lugar mais ou menos centralizado, onde as comidas eram preparados e consumidas (o recinto maior). Ao mesmo tempo, isto não implica que tal espaço fosse usado exclusivamente para essas fases. Nele eram ocorriam outras práticas, constituindo-o como um espaço sem uma funcionalidade determinada.

Localização:

- Locais abertos ou fechados: O sítio compartilha uma localização similar a de Cerro Negro: numa praia, aproveitando um afloramento rochoso, numa paisagem aberta. A respeito dos recintos, o maior proporcionou características similares aos recintos maiores de Cerro Negro, ou seja, um espaço sobre o abrigo rochoso e fechado por muros de

pedras e um teto. PVAa é um recinto mais simples, provavelmente sem teto e construído com muros de pedra, localizado atrás do maior e rodeado do abrigo rochoso, o que implica um espaço fechado.

Socialização:

- Espaços sociais ou espaços individuais: Considerando os dois recintos, o maior representa um espaço onde diferentes práticas eram executadas e vivenciadas, e onde vários sujeitos podiam interatuar. Isto está evidenciado também no acondicionamento do espaço interno, especialmente na presença dos dois fogões. Pelo contrário, PVAa não apresenta características que sugiram o uso por varias pessoas.

		PVA	PVAa
Centralização	Funcionalidade dos espaços	-Possível espaço para a preparação e consumo de alimentos	-Poucas evidencias de alimentação
Localização	Aberto ou fechado	-Espaço fechado por muros e teto	-Espaço fechado por muros possivelmente sem teto
Socialização	Espaços sociais ou individuais	-Social	-Individual

Tabela 5.17. O espaço em Punta Varadero.

5.2.5.3. Ações

Medidas:

- Individual ou Coletivo: A partir das evidências discutidas até agora na etapa da obtenção dos recursos locais, eles poderiam ter sido conseguidos de forma grupal, uma vez que matar um animal como um pinnipedo é um trabalho de várias pessoas. Na preparação e consumo, pensando que essa fase só foi notada no recinto maior, eram executadas de forma grupal. No caso do tipo de comida e considerando os tipos de alimentos, eles eram consumidos de forma particular, cada um tinha uma quantidade e um prato ou artefatos determinados. No recinto menor, não foram recuperadas evidências que permitam discutir essas questões.

Estandarização:

- Rotina ou evento: Não foram observadas rotinas no sentido de atividades feitas de forma repetitiva ou segundo regras fixas ou determinadas. Na etapa de obtenção, devido à diversidade de espécies presentes e às partes esqueléticas representadas, não foi identificado um padrão de quais espécies eram consumidas. Ao mesmo tempo, na fase

de preparação, não foram considerados padrões claros que sugiram tipos de preparações e formas de aproveitamento determinadas. A única prova de uma atividade rotineira foi o uso dos fogões para cozinhar os alimentos, que poderia implicar uma rotina em torno desse fogão, tanto na elaboração quanto no consumo.

Intermediação:

- Contato direto ou intermediado com os alimentos: Na fase da obtenção houve um contato direto entre os animais caçados e os foqueiros, quando os animais eram mortos e esquartejados. No entanto, no caso dos recursos trazidos, esse contanto não era tão direto. Na etapa de preparação, as evidências são poucas para poder pensar que tipos de contatos existiram.

		PVA	PVAa
Medidas	Individual ou coletivo	Fases coletivas	-
Estandarização	Rotina ou evento	-Não foram observadas fases com rotinas claras, só espaços que poderiam ter marcado uma rotina em torno deles.	
Intermediação	Contato direto ou intermediado	-obtenção: contato direto com recursos locais e mais indireto com trazidos -Preparação: contanto intermediado por utensílios (poucos) -Consumo: contanto direto com recursos locais e mais indireto com trazidos.	

Tabela 5.18. As ações em Punta Varadero.

5.2.5. As particularidades dos acampamentos

A partir das análises feitas, foi possível notar que os dois sítios apresentaram distinções tanto inter como intra-sítio a respeito das dimensões estudadas. É notória a divergência entre os táxons aproveitados nos sítios a nível de espécies, quantidade e partes representadas, o que poderia significar uma diferença na relação entre os recursos locais e os transportados. Ao mesmo tempo, observei variações quanto aos espaços onde esses restos foram recuperados. Tudo isto implicou nas formas de sentir, organizar o espaço e as ações que remontam às fases alimentares.

No caso dos **sentidos**, as etapas de obtenção, preparação e consumo sugeriram uma estrutura sensorial distinta para cada sítio e para cada tipo de recurso. Neste âmbito os sítios compartilharam, na fase de aquisição, o contato direto com as espécies locais, tanto aves como pinnipedos (devido à necessidade de esses serem caçados e processados). No consumo, existiram diferenças, uma vez que em Cerro Negro a tendência dos táxons locais

(tanto aves como pinnípedos) foi de refeições sólidas, e não de ensopados. Isto significa que eles eram servidos em pratos onde os múltiplos componentes do mesmo estavam distinguidos e que, portanto, podiam ser consumidos sem a ajuda de utensílios. Pelo contrário, os animais trazidos indicaram um contato menos direto tanto na fase de obtenção como na de consumo, devido à consistência mais líquida das comidas elaboradas por eles. Em Punta Varadero, opostamente a Cerro Negro, os recursos locais mostraram tendências a comidas mais líquidas para as aves e mais sólidas nos pinnípedos. Os mamíferos terrestres continuaram com a tendência de preparações líquidas. Pode-se dizer que, embora os dois sítios compartilhassem o fato de proporcionar dois tipos de recursos diversos, eles se distinguiram na forma de cozinhar e consumir os mesmos.

Considerando os cheiros, tanto em Cerro Negro como em Punta Varadero, a etapa de aquisição também marcou uma diferença entre os dois recursos. No caso dos locais, se a obtenção dos mesmos acontecia em espaços externos aos recintos, os cheiros nesta fase estavam separados de outras práticas cotidianas. Pelo contrário, os cheiros produzidos no momento de preparação e consumo dos alimentos locais e os transportados aconteciam dentro dos recintos e se misturavam com outras práticas.

Por último, os dois sítios apresentaram uma proporção maior de recursos locais, que envolveram sabores novos e novas formas de prepará-los ao contrário dos transportados, que estiveram associados com gostos mais familiares. A ideia do consumo desses gostos novos pode ser pensada também no fato de que a gordura é essencial para as pessoas em climas frios, não havendo outra fonte de carboidratos (SPETH, 1983 em SCOTT HAMILTON, 1990). Ao mesmo tempo, a preferência das partes e animais consumidos pode estar relacionada ao sabor desses animais, devido à presença de gordura, que não só constitui uma fonte de energia mas melhora o sabor da comida e produz sensação de saciedade. Os órgãos e outros tecidos moles também são potencialmente ricos em lipídios e minerais, e possuem grandes quantidades de calorías (BLUMENSHINE, 1986, MIOTTI, 1998). Por outro lado, os dois recursos foram sabores que homogeneizaram a experiência das pessoas, uma vez que não foram observadas divergências ou um acesso diferencial aos tipos de recursos.

A partir da análise sensorial, notei que os dois sítios apresentaram dois tipos de táxons que envolveram percepções sensoriais múltiplas e que, ao mesmo tempo, cada um consumiu de maneira particular. Nos dois sítos as fases de elaboração e consumo estiveram integradas sensorialmente com outras práticas cotidianas (a diferença da obtenção e do descarte). Pode-se dizer, então, que nos dois sítios a alimentação abrangeu majoritariamente uma estrutura sensorial, homogeneizando a experiência sensorial das pessoas (pois eram efetuadas de forma coletiva e em locais compartilhados).

Nos **espaços**, tanto em Cerro Negro como Punta Varadero não foram identificados locais de obtenção e descarte (lugares de matança e lixeiras). Em Cerro Negro, os espaços de preparação e consumo estiveram tanto no recinto maior (CN1) quanto nos menores (CN2 e CN3), o que implicou que os espaços não estivessem centralizados. Em Punta Varadero, pelo contrário, essas etapas só estiveram representadas no recinto maior (PVA), o que sugere uma centralização um pouco maior, já que só um espaço foi usado. Em nenhum dos dois sítios esses recintos foram usados apenas com a finalidade de realizar as fases alimentares. Ao mesmo tempo, em ambos o momento de aquisição de recursos foi executado ao ar livre, em contraposição às fases de elaboração e consumo, feitas dentro dos recintos. Por último, os dois sítios compartilham o fato de que os recintos maiores são espaços de sociabilidade, onde as tarefas são realizadas em conjunto ou em companhia de outros homens.

Pensando nas **ações**, em Cerro Negro existiu uma diferença entre os recintos CN1, CN2 e CN4, onde todas as etapas aconteciam de forma coletiva, entre várias pessoas. No caso de CN3, ele esteve indicando um espaço mais individual, provavelmente devido a sua possível função como local de vigilância. Em Punta Varadero, o único local com evidências de práticas alimentares (PVA) apresentou indícios de que as fases foram também coletivas. A respeito do consumo dos alimentos, não foi possível observar a partir dos restos ósseos se as refeições preparadas denotavam porções individuais ou comidas feitas para todos juntos.

Não foram identificadas rotinas claras nem em Cerro Negro, ainda que em Punta Varadero as práticas alimentares estivessem mais centradas num recinto e, em função disso, marcavam mais uma rotina dentro desse espaço.

Por último, as ações relacionadas às fases alimentares implicaram em um contato direto entre as pessoas e os recursos no momento da obtenção tanto em Cerro Negro como em Punta Varadero.

5.3. Os acampamentos da Península Byers

A partir das análises dos dois sítios estudados, foram percebidas diferenças e semelhanças. Tanto em Cerro Negro como em Punta Varadero foram recuperados dois tipos de recursos que implicariam em modelos sensoriais diferentes – os recursos locais e os transportados. Ao mesmo tempo, cada sítio apresentou tendências diversas sobre como foram consumidos esses recursos, o que significaria que, mesmo dentro dessa tendência de recursos locais-transportados, existiram diferenças entre os sítios. Cerro Negro, assim como Punta Varadero apresentou evidências de que as práticas alimentares, mais especificamente as fases de preparação e consumo, estiveram integradas sensorialmente à

cotidianidade do grupo. Esse último também está relacionado aos espaços compartilhados, coletivos e de funções gerais nos sítios. Porém, no caso do Cerro Negro, cada recinto evidencia uma dinâmica diferente quanto à alimentação, o que poderia implicar em formas de realizar essas práticas de maneira diferente, contrariamente ao que poderia ter acontecido em Punta Varadero, onde existiu um único recinto. Isto poderia significar que as ações a partir das quais foram realizadas as diferentes fases alimentares evidenciam uma rotina e estandardização possivelmente menor em Cerro Negro que em Puna Varadero.

CAPÍTULO 6

INCORPORANDO ALIMENTOS, INTEGRANDO PERSPECTIVAS

6.1. Introdução

Retomando as discussões desenvolvidas nos capítulos 4 e 5, integro neste os dois resultados alcançados. Desta forma, interpreto a informação gerada para poder debater como as pessoas se relacionaram com os diferentes contextos e como estes foram experimentados.

6.2. Entre comidas e experiências nas viagens foqueiras

Como foi proposto no capítulo 2, as práticas alimentares são a base para nos relacionarmos com diversos contextos, porque aludem diretamente ao corpo – entendido este como o mediador da experiência -, e portanto são práticas corporalizadas. Desta forma, se o corpo adquire habilidades culinárias a partir de um conhecimento prático, de uma consciência sensorial e da memória (SUTTON, 2006), através da alimentação pode-se debater como os contextos são incorporados o como, ao mesmo tempo, estas práticas são reproduzidas a partir do corpo.

É nessa relação entre corpo-alimentação que nos relacionamos com os diferentes contextos. Cada vez que uma pessoa incorpora uma comida, está incorporando todas as fases anteriores, as relações precedentes, as formas de preparar os alimentos, as formas de percebê-los e as formas de consumi-los.

Pensando sobre isso, em que então implicaram as observações feitas nas análises desenvolvidas nos capítulos 4 e 5? Em primeiro lugar, resultam em divergências e similaridades envolvidas nos contextos dos navios e em terra a respeito das formas de organizar os modelos sensoriais, os espaços e as ações (Tabela 6.1.). Isto permite considerar as viagens como momentos complexos, onde os foqueiros experimentaram e se relacionaram com esses contextos de formas diferentes.

Vida a bordo	Vida em terra
Cada fase da alimentação envolveu modelos sensoriais diferentes.	Cada fase da alimentação implicou modelos sensoriais parecidos.
Dois tipos de recursos que implicaram modelos sensoriais diferentes.	Houveram dois tipos de recursos, que implicaram modelos sensoriais diferentes.
Sensorialmente a alimentação se diferenciou de outras práticas.	Sensorialmente, a alimentação esteve integrada com outras práticas.
Os espaços estruturaram e segmentaram as fases.	Os espaços não estruturaram e segmentaram as fases.
Os espaços marcaram fases individuais ou coletivas.	Os espaços marcaram fases coletivas.
Os espaços marcam uma rotina e uma standardização.	Os espaços não marcam uma rotina e uma standardização.
Houveram ações rotineiras e standardizadas em relação a movimentos e horários.	Houveram ações rotineiras e standardizadas em quanto a movimentos e horários.
A fase de obtenção compreendeu ações diferentes para os dois tipos de recursos consumidos.	A fase de obtenção compreendeu ações diferentes para os dois tipos de recursos consumidos nos acampamentos.

Tabla 6.1. Características gerais das práticas alimentares.

Nos navios, as práticas alimentares envolveram formas de percepção sensorial que variaram segundo o cargo da pessoa, o tipo de recurso e a fase alimentar. Ao mesmo tempo, ditas práticas estiveram distinguidas sensorialmente de outras práticas cotidianas. Isto pode estar relacionado com o fato que é a partir da modernidade que os sentidos começam a ser setorizados (quer dizer, um local para comer, outro para cozinhar, outro para trabalhar, etc.). Desta forma, o navio apresenta uma organização dos sentidos que ordena a forma de se relacionar com a alimentação.

Pelo contrário, nos acampamentos a alimentação sugeriu formas de percepção parecidas para todos os foqueiros que integraram o grupo, e que não variaram dependendo do cargo do indivíduo ou da fase alimentar. Desta forma, pode-se dizer que sensorialmente a alimentação foi uma experiência homogênea e que as etapas eram levadas a cabo de forma a não estarem diferenciadas. Ao mesmo tempo, foi uma prática integrada com a vida cotidiana das pessoas, fazendo parte dela.

Por outro lado, tanto os navios como os acampamentos exibiram dois tipos de recursos que indicaram modelos sensoriais diferentes, um familiar e outro desconhecido. O que é interessante a respeito disto é que no caso dos itens que implicaram modelos sensoriais não familiares, os recursos passaram a serem considerado como substâncias ingeríveis através das fase alimentares, o que evidencia uma contraposição com os outros tipos de provisões que já eram percebidos como comestíveis. Na vida nos acampamentos isto foi muito importante porque a maioria dos produtos consumidos eram obtidos no local. Conseqüentemente, evidencia-se que a relação com a alimentação fora diferente em cada contexto e que as pessoas que faziam parte das viagens foqueiras entraram em contato com as diversas paisagens a partir desses recursos novos.

Sensorialmente as práticas alimentares também foram influenciadas e vinculadas com os espaços. Isto se observa por exemplo nos casos dos navios, onde os sentidos estavam organizados e separados nos momentos alimentares. Da mesma forma, os espaços estavam estruturando e compartimentalizando as etapas e os sujeitos que as efetuavam. Isto significa que os espaços, da mesma forma que os sentidos, estavam distinguindo a forma de experimentar a alimentação segundo a fase e os indivíduos. Na terra isso foi diferente, os espaços facilitaram a integração da alimentação e as pessoas que faziam parte dela, sendo espaços coletivos.

Por último, as formas de fazer, os movimentos e gestos também estiveram marcando rotinas e diferenciando as fases nos navios. Neles, a alimentação compreendeu ações padronizadas tanto de movimentos como de horários. Assim, o tempo não era marcado pelo sono ou pelo trabalho, mas sim pelas comidas. Isto também foi advertido nos acampamentos, a alimentação funcionou como uma forma de marcar as tarefas cotidianas e a jornada laboral. Da mesma forma que nos acampamentos, os dois tipos de itens mencionados anteriormente, evidenciaram formas de contato com essas provisões distintas. Esse contato também esteve relacionado com a “transformação” dos recursos obtidos no lugar em alimentos socialmente comestíveis. Isso implicou, no caso da terra, sabores e formas novas de fazer que não envolvia medidas ou movimentos estruturados como nos navios.

A partir destas questões, pode-se perceber que nos dois contextos os três pontos considerados estiveram inter-relacionados e influenciaram uns por outros. Ao mesmo tempo, essas formas de perceber sensorialmente, se movimentar pelo espaço e realizar movimentos e ações, influenciaram sobre a forma em que os corpos incorporavam, reproduziam e experimentavam essa alimentação.

Pode-se pensar o navio como um espaço social, que *“once it puts to sea, becomes a world of its own: a mobile community bounded by water. For those on board, the ship becomes the world, if only until the voyage ends”* (WEBSTER, 2005, p. 248). Desta maneira, a forma de viver o contexto era estruturada: o navio implicava um momento onde a relação dos cozinheiros com a alimentação era mais parecida à vida ocidental moderna. Essa alimentação organizada, segmentada e separada sugere que a forma de incorporar essa paisagem foi indireta, foi organizada, e implicou em continuar reproduzindo formas de perceber já familiares.

Pelo contrário, a vida nos acampamentos envolveu formas de relação mais diretas com a paisagem. Embora algumas coisas ainda foram mantidas (como os horários), a partir da alimentação foram incorporados recursos locais, não só no consumo, mas também nas formas de fazer –seja no contato no momento de matar e preparar o animal ou nos espaços onde foram consumidos–. A alimentação nos acampamentos possibilitou que os corpos

entrassem em contato direto e incorporassem essas paisagens.

Considerando este último ponto, e pensando que a vida em terra poderia estar organizada de diferentes formas em diversas partes no planeta, foquei-me no caso específico dos acampamentos localizados na ilha Livingston (Shetland do Sul, Antártica). Ao mesmo tempo, analisei dois acampamentos nesse território com características distintas, para discutir se a variabilidade notada na vida em terra também foi observada num mesmo território, e portanto se existiu uma homogeneidade na forma de experimentar a Antártica.

Os sítios de Cerro Negro e Punta Varadero apresentaram divergências principalmente no que diz respeito à estrutura sensorial dos recursos locais e dos recursos transportados e à forma de consumi-los. Assim, em Cerro Negro, os locais envolveram formas de elaborar e consumir diferente às de Punta Varadero. Apesar disto, a relação entre recursos levados e recursos locais parece ter sido similar nos dois sítios. Da mesma forma, embora a alimentação estivesse integrada sensorialmente com outras práticas cotidianas nos dois sítios, em Cerro Negro foram identificados múltiplos espaços onde ela era levada a cabo; ao contrário de Punta Varadero, onde a alimentação estaria mais integrada. Essa integração da alimentação também implica em uma prática de socialização e em momentos de compartilhamento do espaço. É por isso que os espaços nos dois sítios são espaços não centralizados, sem funcionalidades específicas, onde varias pessoas poderiam estar juntas. No entanto, em Cerro Negro, esses espaços estiveram mais diversificados que em Punta Varadero, onde só existiu um recinto onde as práticas alimentares poderiam estar nele centralizadas e ao mesmo tempo serem coletivas.

Essa estrutura sensorial e esses espaços também indicam que as ações e os movimentos foram diferentes em cada sítio. Enquanto em Cerro Negro os três recintos apresentaram evidências de práticas alimentares que poderia implicar diversas formas de efetuar as etapas de consumo e preparação, em Punta Varadero existiu somente um espaço para esse fim, o que poderia insinuar uma forma mais estandardizada de realizar essas fases. Esse espaço único também poderia estar sugerindo que as práticas alimentares estruturaram o tempo e a rotina nesses locais (devidos ao fato de que somente poderiam ser levadas a cabo uma coisa por vez, ou seja, quando se cozinhava não se podiam fazer muitas outras coisas), enquanto que em Cerro Negro, podiam ser realizadas diferentes atividades em vários recintos simultaneamente.

Da mesma maneira, considerando os tipos de provisões e as formas de preparação, poderia se pensar que o contato entre esses itens e as pessoas estivesse mediado por objetos e utensílios. Ao mesmo tempo, nos dois recintos as fases foram executadas de forma coletiva e o contato com os recursos foi similar.

Conclui-se que a forma com que a alimentação se relacionou e envolveu ao corpo, implicou em diferentes formas de se relacionar com os espaços e as paisagens onde os

foqueiros se inseriram. Contrariamente ao que se supõe, o território antártico evidenciou uma complexidade e uma heterogeneidade tanto entre os sítios como dentro deles.

Relembrando o sugerido por Salerno (2011), os foqueiros tiveram uma modalidade de pessoa relacional, oposta a do indivíduo que o pensamento moderno propõe. Neste sentido, os foqueiros estabeleceram através da alimentação uma relação que foi além do simples consumo. A partir delas incorporaram esse território e essa paisagem, e se transformaram em função dela.

A alimentação esteve então marcando formas de experimentar e de sentir os locais: nos navios, uma forma de se organizar setorizada e mais “ocidental”; nos acampamentos, uma maneira menos organizada. Pode-se dizer que quando os foqueiros desciam dos navios, eles alteravam, sua forma de perceber e de serem percebidos a si mesmos. Assim, eles davam sentido à essa paisagem e à alimentação que foi parte desse processo.

Para concluir, acredito que essas diferenças, tanto entre nos navios como entre os sítios no território antártico, permitem pensar a existência de não uma só “experiência foqueira”, mas sim uma experiência que variou entre contextos e também entre pessoas.

FORMAS DE COMER, FORMAS DE EXPERIMENTAR. DISCUSSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta dissertação procurei desenvolver uma linha de análise que integrasse as dimensões da alimentação com o corpo para poder discutir como as pessoas que fizeram parte das viagens foqueiras se relacionaram e experimentaram esse contexto. Para esta abordagem foram consideradas as teorias da práxis de Bourdieu e os enfoques fenomenológicos sobre o corpo, devido a que eles permitem gerar pontos de contato que podem ser estudados através de diversas linhas de evidências, especialmente a material e a documental. A partir dessas perspectivas fundamentei minha proposta, onde apresentei três pontos de contato entre a alimentação e o corpo: os sentidos, o espaço e as ações e movimentos. Esses pontos podem ser observados no momento performativo da alimentação, ou seja, durante as fases de obtenção, preparação, consumo e descarte.

Considerando esse objetivo, primeiro examinei as tendências nas viagens foqueiras. Em segundo lugar, foquei-me na variabilidade do contexto da terra. Para isso, escolhi um contexto concreto, os acampamentos localizados na ilha Livingston (Shetland do Sul, Antártica). Ao mesmo tempo, escolhi dois sítios com características distintas para comparar e debater se dentro dessa particularidade existiram diferenças na forma de experimentar a paisagem.

Como foi abordado no capítulo 1, para poder ter um ganho significativo, os foqueiros deviam adquirir muitas peles e óleo de elefante marinho. Por esse motivo, as viagens demoravam anos a serem completadas e durante esse período os navios recorriam vários países e territórios. Pode-se dizer então que as viagens foqueiras não só implicaram a vida no navio, elas também estiveram conformadas pelos períodos que os foqueiros desciam e ficavam em terra para caçar pinípedios. Esses dois contextos são os que foram analisados nessa dissertação.

Cada um foi abordado desde duas perspectivas complementares. Uma perspectiva foi macro– que permitiu identificar elementos comuns nas viagens selecionadas (capítulo 3) – , a partir da qual observei tendências gerais na alimentação e na relação com o corpo. Isso foi discutido através das fontes documentais, mais especificamente os diários de viagem escritos pelos capitães e marinheiros que fizeram parte da viagem e as publicidades dos *Whalemen shipping lists*. Assim, pude apreciar como os navios e a terra sugeriram diferenças das práticas alimentares – o que indicara que a forma de se relacionar e incorporar os diversos contextos por parte das pessoas fora distinta. Enquanto nos navios a alimentação implicou numa prática afastada da vida cotidiana, segmentada, e que separou a experiência das pessoas, em terra fora uma prática que procurou homogeneizar a forma de perceber os lugares (capítulo 4).

Considerando também que em terra as práticas apresentaram uma organização menos regulada, e portanto menos estandardizada e mais heterogênea, a forma de alimentação nos diversos locais poderia ter sido realizada de formas variadas –esta seria a perspectiva micro (capítulo 5)–. Pensando nesta heterogeneidade, examinei os dois acampamentos localizados no território antártico (Livingston, Shetland do Sul). A partir deles foquei-me nas particularidades de um contexto concreto e discuti como dentro de um mesmo território as formas de experimentar poderiam ter sido distintas. Para estudar isto fiz uma comparação interna de cada recinto, e entre eles, e observei os pontos de conexão desenvolvidos. Com este objetivo pesquisei a amostra arqueo-faunística recuperada em cada sítio junto com outras categorias materiais relacionadas a eles, assim como as características espaciais e estruturais dos sítios e sua localização.

A partir dessa análise, verifiquei que nos sítios a alimentação implicara em formas de experimentar a paisagem diferentes, tanto dentro de cada sítio como entre eles. Sintetizando a informação gerada a partir da evidência material e documental, pude chegar à conclusão de que essas várias formas em que a alimentação fora levada a cabo geraram formas de se relacionar e incorporar os contextos diversos, o que me permitiu pensar na “experiência” foqueira como experiência plural, tanto entre esses contextos como entre os indivíduos (capítulo 6).

Desta forma, essa dissertação possibilitou-me examinar como a integração das práticas alimentares com a dimensão do corpo podem ser bastante úteis para entender as formas de relacionamento entre pessoas e contextos. Ao mesmo tempo, foi possível observar como essas experiências foram dinâmicas e como através delas é possível nos acercarmos a esses sujeitos que fizeram parte das viagens foqueiras.

Por último, considero que meu projeto poderá contribuir com uma linha de análise que busca abordar e explorar potenciais diferentes dentro dos estudos arqueofaunísticos, para além da discussão sobre as dietas e as formas de aproveitamento segundo a lógica de maximização de recursos. Pelo contrário, nesta pesquisa procurei acrescentar uma abordagem mais interpretativa, além de gerar uma proposta que permita integrar essa informação com as fontes documentais.

...Acabando de escrever minha dissertação, regresso mentalmente ao acampamento que fizemos em Punta Elefante, onde essa pesquisa começou. Volto a lembrar-me dos foqueiros e uma imagem muito parecida a essa se forma em minha cabeça:



Olho para ela de forma diferente, penso na minha própria vivência e entendo porque a alimentação ocupou um lugar central na vida cotidiana deles e na minha. Entendo que compartilhar esses alimentos, cozinhá-los e degustá-los permitem às pessoas (e a mim mesma) se transportarem a outras situações, momentos, lembranças e se sentirem mais perto (ou mais longe) do que lhes é familiar.

REFERÊNCIAS

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.

_____. **The materiality of inka domination: landscape, spectacle, memory and ancestors**. Em Funari, P.P.; Zarankin, A. e Stovel, E. (eds.), *Global archaeology theory: contextual voices and contemporary thoughts*, Kluwer academic/Plenum publishers, Nova York, p. 211-235, 2005.

AMUSSEN, S. **An ordered society: Gender and Class in early modern england**. Nova York: Columbia University Press, 1988.

BARRET, J. C. Fields of discourse: reconstruting a social archaeology. **Critique of anthropology**, v. 7 n.3, p. 3-15, 1988.

BASBERG, B.J; HEADLAND, R.K. **The 19th centruy antarctic sealing industry: Sources, data and economic significance**. Noruega: Norwegian school of economics and bussines administration, 2008.

BAYHAM, F. E.; HATCH, P. G.; BALSOM, J. **Interpretation of faunal remains from the original Phoenix Townsite, Blocks 1 and 2**. Arizona: Department of anthropology, Arizona State University, 1982.

BEAUDRY, M. C. **Documentary Archaeology in the New World**. Cambridge: Cambridge University Press, 1988.

_____. Mixing Food, Mixing Cultures: Archaeological Perspectives. **Archaeological Review form Cambridge**, Cambridge, v. 28 n.1, p. 285-297, 2013.

_____; 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.

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.

BERGUÑO, J. Las Shetland del sur. El ciclo lobero. Segunda aparte. **Boletín antártico chileno**, Chile, v.12 n.1, p. 5-13, 1993.

BERLIN, A.M. Jewish life before the revolt: The archaeological evidence. **Journal for the Study of Judaism**, Holanda, v. 36 n.4, p. 417–470, 2005.

BINFORD, L.R. **Nunamiut ethnoarchaeology**. Nova York: Academic Press, 1978.

_____. **Bones: Ancient Men and Modern Myths**. Nova York: Academic Press, 1981.

_____. **Faunal remains from klasies River Mouth**. Orlando: Academic Press, 1984.

BLUMENSHINE, R. J. Carcass consumption sequences and the archaeological distinction of scavenging and hunting. **Journal of human evolution**, v. 15, p. 639-659, 1986.

BORTHWICK F. Olfaction and taste: invasive odours and disappearing objects. **Australian Journal of Anthropology**, v. 11, p. 127-40, 2000.

BOURDIEU, P. **Outline of a Theory of Practice**. Cambridge: Cambridge University Press, 1977.

_____. **Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste**. Cambridge: Harvard University Press, 1984.

_____. **The Logic of Practice**. Cambridge: Polity Press, 1990.

_____. **Practical Reason: On the Theory of Action**. Stanford: Stanford University Press, 1998.

_____. **Meditaciones pascalianas**. Barcelona: Editorial Anagrama, 1999.

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.

_____. To market, to market: Animal husbandry in New England. **Historical Archaeology**, Montana, v. 32 n. 3, p. 137–152, 1998.

_____. **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.

_____; 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.

BRÜCK J. In the footsteps of the ancestor: a review of Christopher Tilley's phenomenology of landscape: places, paths and monuments. **Archaeological review from Cambridge**, Cambridge, v. 15 n.1, p. 23-36, 1998.

_____. Experiencing in the past? The development of a phenomenological archaeology in British prehistory: review essay. *Archaeology in british prehistory; review essay. Archeological dialogues*, v. 12 n.1, p. 45-67, 2005.

BURK, B. J. **Faunal analysis of the Master Armorer's assemblages**. Em Shackel, P. A. (ed.), *Interdisciplinary Investigations of Domestic Life in Government Block B: Perspectives on Harpers Ferry Armory and Commercial District*, Occasional Paper n. 6, US Department of the Interior, National Park Service, Washington, p. 9.1–9.36, 1993.

BUTLER, J. **Cuerpos que Importan: Sobre los Límites Materiales y Discursivos del "Sexo"**. Buenos Aires: Paidós, 2002.

CARNEY, J. A. **Black Rice: The African Origins of Rice Cultivation in the Americas**. Cambridge: Harvard University Press, 2001.

_____. **In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World**. Berkeley: University of California Press, 2010.

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.

CLARK, G. Faunal remains and economic complexity. **Archaeozoologia**, v. 1, p. 183-194, 1987.

CLASSEN, C. **Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures**. Londres: Routledge, 1993.

_____. 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.

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.

COUNIHAM C.; VAN ESTERIK, P. **Food and culture: A reader**. Nova York: Routledge, 2013.

CRABTREE, P. J. **Zooarchaeology and complex societies: Some uses of faunal analysis for the study of trade, social status, and ethnicity**. Em Schiffer, M. B. (ed.), *Archaeological Method and Theory* (Vol. 2), University of Arizona Press, Tucson, p. 155–205, 1990.

_____; RYAN, K. (eds.) **Animal Use and Culture Change**, MASCA Research Papers in Science and Archaeology Supplement to Vol. 8. Philadelphia: University of Pennsylvania Museum, 1991.

CRESPO E. A.; GARCÍA, N. A.; DANS, S. L.; PEDRAZA, S. N. Pinnípedos antárticos y subantárticos. **Atlas de sensibilidad ambiental de la costa y el mar argentino. Mamíferos marinos**. Disponível em <http://atlas.ambiente.gov.ar>. Acesso em 2008.

CROSSLEY, N. Merleau-Ponty, the Elusive Body and Carnal Sociology. **Body Society** v. 1 n. 43, p. 43-63, 1995.

_____. 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.

CSORDAS, T. **Embodiment and Cultural Phenomenology**. Em Weiss, G.; Haber, H. F. (eds.), *Perspectives on Embodiment*, Routledge, Nova York, p. 143-162, 1999.

DAWDY, S.L. Understanding cultural change through the vernacular: Creolization in Louisiana. **Historical Archaeology**, Montana, v. 34 n. 3, p. 107-123, 2000.

_____. **Building the Devil's Empire: French Colonial New Orleans**. University of Chicago Press: Chicago, 2008.

_____. "A wild taste": Food and colonialism in eighteenth-century Louisiana. **Ethnohistory**, v. 57, n. 3, p. 389–414, 2010.

DELLE, J. **An archaeology of social space: nalizing coffee plantations in Jamaican Blue Mountains**. Nova York: Plenum Press, 1998.

DÍAZ MÉNDEZ, C.; GÓMEZ BENITO, C. Sociología y alimentación. **Revista Internacional de Sociología (RIS)**, n. 40, Enero-Abril, p. 21-46, 2005.

DICKINSON, A. B. Early nineteenth-century sealing on the Falkland Islands: attempts to develop a regulated industry, 1820-1834. **The Northern Mariner**, v. IV n.3, p. 39-49, 1994.

DIETLER, M. **Feasts and commensal politics in the political economy: Food, power, and status in Prehistoric Europe**. Em Wiessner, P.; Schiefenovel, W. (eds.), *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective*, Berghahn, Oxford, p. 87–125, 1996.

DE NIGRIS, M. **El consumo en grupos cazadores recolectores. Un ejemplo zooarqueológico de patagônia meridional**. Buenos Aires, Sociedad argentina de antropología, 2004.

DOUGLAS, M. **Purity and Danger: an analysis of the concepts of pollution and taboo**. Nova York: Routledge, 1966.

EDWARDS, E.; GOSDEN, C.; PHILLIPS, R. B. **Sensible Objects**. Colonialism, Museums and Material Culture. Londres: BERG, 2006.

ELIAS N. **El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas**. México: Fondo de Cultura Económica, 1987.

ESCUDERO, S. Zooarqueología histórica regional: un enfoque tafonómico para el NEA. **XXVIº Encuentro de Geohistoria Regional, Resistencia**. IIGHI, CONICET-UNNE, 2006.

FANNING, E. **Voyages and Discoveries in the South Seas. 1792-1832**. Massachusets: Marine Research Society, 1924.

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.

FISHER, G.; Loren, D.D. Introduction: embodying identity in archaeology. **Cambridge Archaeology Journal**, v. 13, p. 225-30, 2003.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FOUCAULT, M. **La arqueología del saber**. Buenos Aires: Siglo XXI editores, 1969.

_____. **Technologies of the self**. Em Luther, M.; Gutman, H.; Hutton, P. (eds.), *Technologies of the Self: A Seminar with Michel Foucault*, Tavistock Publications, Londres, p. 16-49, 1998.

FOWLER, C. **The Archaeology of Personhood: An Anthropological Approach**. Londres, Routledge, 2003.

GALLAGHER, S; ZAHAVI, D. **The Phenomenological Mind**. Londres, Routledge, 2008.

GEERTZ, C. **The interpretation of cultures**. Nova York: Basic books, 1973.

GIFFORD-GONZALEZ, D. **Modern analogues: Developing an interpretative framework**. Em Bonnichsen, R.; Sorg, M. (eds.), *Bone modification*, University of Maine, Orono, p. 43-52, 1989.

GILBERT, B. M.; MARTIN, L. D.; SAVAGE; H.G. **Avian osteology**. Columbia: Missouri Archaeological Society, 1996.

GOLDEN, M.; TOOHEY, P. **Sex and Difference in Ancient Greece and Rome**. Edinburgo: Edinburgh Univ. Press, 2003.

GOODY, J. **Cocina, Cuisine y clase. Estudio de sociología comparada**. Barcelona: Gedisa, 1995.

GRAYSON, D.K. **Quantitative zooarchaeology**. Orlando: academic press, 1984.

GREINER, C. **O corpo. Pistas para estudos indisciplinados**. São Paulo: Annablume, 2006.

GROSZ, E. **Volatile Bodies: Toward a Corporeal Feminism**. Bloomington: Indiana University Press, 1994.

GUMERMAN, G. Food and complex societies. **Journal of Archaeological Method and Theory**, v. 4 n. 2, p. 105–139, 1997.

HARRIS, M. **Good to Eat: Riddles of Food and Culture**. New York: Simon and Schuster, 1985.

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.

_____; SHERRATT, S. **Feasting and the consuming body in bronze age Crete and Early Iron Age Cyprus**. Em Cadogan, G.; Iakovou, M.; Kopaka, K.; Whitley, J. (eds.), *Parallel lives: ancient island societies in Crete and Cyprus*. The british school of Athens, Londres, 2012.

_____; PLUCIENNIK, M.; TARLOW, S. **Thinking Through the Body: Archaeologies of Corporeality**. Nova York: Kluwer Academic/Plenum, 2002.

HEIDEGGER, M. **Being and Time**. New York: Harper and Row, 1962.

HELDKE, L. **Foodmaking as Thoughtful Practice**. Em Curtin, D.; Heldke, L. (eds.), *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*. Indiana University Press, Bloomington, p. 203-229, 1992.

HENN, R. E. Reconstructing the urban foodchain: Advances and problems in interpreting faunal remains recovered from household deposits. **American Archaeology**, v. 5 n. 3, p. 202-209, 1985.

HENRY, S. L. **A chicken in every pot: The urban subsistence pattern in turn-of-the-century Phoenix, Arizona**. Em Staski, E. (ed.), *Living in Cities: Current Research in Urban Archaeology*, Special Publication No. 5. Society for Historical Archaeology, California, Pennsylvania, p. 19-28, 1987.

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.

HIRSCH E. **Introduction; landscape: between place and space**. Em Hirsch, E.; O'hanlon, M. (eds.), *The anthropology of landscape; perspectives on place and space*, Clarendon press, Oxford, 1995.

HISSA, S. **Arqueologia do tempo antártico**. Dissertação apresentada no mestrado em arqueologia histórica, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2011.

HODDER, I. **New generations of spatial analysis in archaeology**. Em Burillo, F. (ed.), Arqueología espacial, Colegio Universitario, Tervel, 1985.

_____. **Theory and practice in archaeology**. Londres: Routledge, 1992.

_____. **Intepretacion en arqueología. Corrientes actuales**. Barcelona: Editorial Crítica, 1994.

HORWITZ, J.; SINGLEY, P. **Eating Architecture**. Cambridge: MIT Press, 2006.

HOWES, D. (ed.). **The Varieties of Sensual Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses**. Toronto: University of Toronto Press, 1991.

_____. **Sensual Relations: Engaging the Senses in Culture and Social Theory**. Ann Arbor: University of Michigan Press, 2003.

_____. Charting the sensorial revolution. **Senses and society**, Londres, v.1 n. 1, p.113-128, 2006.

_____.; Classen, C. **Doing sensory anthropology**. Disponivel em: www.sensorystudies.org/?page_id=355, 2009.

HUDSON, J. (ed.). **From Bones to Behavior: Ethnoarchaeological and Experimental Contributions to the Interpretation of Faunal Remains**. Center for Archaeological Investigations, Southern Illinois University at Carbondale, 1993.

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.

JASON, A. C. **Hoosh: Roast Penguin, Scurvy Day, and Other Stories of Antarctic Cuisine**. Lincoln: University of Nebraska Press, 2012.

JEFFERSON T. A.; LEATHERWOOD, S.; WEBER, M. A. **FAO Species identification guide. Marine mammals of the world**. Roma: FAO, 1993.

JOHNSON, M. **An archaeology of capitalism**. Oxford: Blackwell, 1996.

_____. **Rethinking historical archaeology**. Em Funari, P.; Jones, S.; Hall, M. (eds.), Historical archaeology back from the edge. Routledge, Londres, p. 22-36, 1999.

JOLLEY, R. L. North american historic sites zooarchaeology. **Historical Archaeology**, v. 17 n. 1, p. 64-79, 1983.

JONES M. **Feast.why humans share food**. Oxford, Oxford university press, 2007.

JOYCE, R. Archaeology of the Body. **Annual Review of Anthropology**, v. 34, p. 139-158, 2005.

KAPLAN, D. M. **Philosophy of Food**. Berkeley: University of California Press, 2012.

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.

LANATA, J. L.; WIESSEL, M.; BELARDI, J.; CARACOTCHE, S.; MUÑOZ, S. SAVANTI, F. 2.000 huesos de viaje submarino: analisis faunístico del sitio Bahía Crossley I: Isla de los estados. **Palimpsesto. Revista de arqueología**, v. I, p. 9-24, 1992.

LANDON, D. B. **Foodways in the Lowell boardinghouses: The historical and zooarchaeological evidence**. Em Beaudry, M. C.; Mrozowski, S. (eds.), *Interdisciplinary Investigations of the Lowell Boott Mills, Lowell, Massachusetts*, v. I: Life in the Boardinghouses, Cultural Resources Management Study 18, National Park Service, North Atlantic Regional Office, Boston, p. 115-137, 1987.

_____. Testing a seasonal slaughter model for colonial New England using tooth cementum increment analysis. **Journal of Archaeological Science**, v. 20, p. 439-455, 1993.

_____. Feeding colonial Boston: A zooarchaeological study. **Historical Archaeology**, v. 30 n.1, 1996.

_____. 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.

_____. Zooarchaeology and historical archaeology: progress and prospects. **Journal of archaeological method and theory**, v. 12 n. 1, p. 1-36, 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.

_____. **An archeology of Australia since 1788**. Nova York: Springer, 2010.

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.

LE BRETON, D. **El Sabor del Mundo. Una Antropología de los Sentidos**. Buenos Aires: Nueva Visión, 2007.

LEONE, M. A Historical Archaeology of Capitalism. **American Anthropologist**, v. 97 n. 2, p. 251-268, 1995.

_____; POTTER, P. **The Recovery of Meaning. Historical Archaeology in the Eastern United States**. Washington D.C.: Smithsonian Institution Press, 1988.

LÉVI-STRAUSS, C. L **Le cru et le cuit**. Paris: Plon, 1964.

_____. Le triangle culinaire. **L'arc**, v. 26, p. 19-29, 1966.

_____. **L'origine des manières de table**. Paris: Plon, 1968.

LITTLE, B. **Text-aided Archaeology**. Boca Raton: CRC Press, 1992.

_____. Peope with history: An update on historical archaeology in United States. **Journal of archaeological method and theory**, v. 1 n. 1, p. 5-40, 1994.

LOCKWOOD, W. G.; LOCKWOOD, Y. R. **Finnish American milk products in the northwoods**. Em Walker, H. (ed.). Milk: Beyond Dairy, p. 232-239, 2000.

LYMAN, R, L. **Vertebrate taphonomy**. Nueva york: Cambridge University Press, 1994.

MAMELI, L. **La gestión del recurso avifaunístico por las poblaciones canoeras del archipiélago fueguino**. Tesis Doctoral, Universdade 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, 2007a.

_____. **El lugar de la alimentación: espacio doméstico y espacio y espacio culinario en el Buenos Aires virreinal.** Trabajo presentado en el Primer Seminario Internacional de Historia, Ciudad y Arquitectura en América del Siglo XVIII. Universidad T. Di Tella, Buenos Aires, 2007b.

_____. ¿Comer o no comer guanaco? Uso de recursos faunísticos locales en Floridablanca, siglo XVIII. **Arqueología de Patagonia: una mirada desde el último confin. Actas de las VII Jornadas de Arqueología de la Patagonia.** p. 173-188, CADIC-CONICET, Editorial Utopías, 2008.

_____. **El cuerpo y la corporización como herramientas metodológicas para el estudio de la cultura material.** Em Ramos, M.; Tapia, A.; Bognanni, F.; Fernandez, M.; Helfer, V.; Landa, C.; Lanza, M.; Montanari, E.; Nespolo, E.; Pineau, V. (eds.). Temas y problemas de la arqueología histórica. Tomo II. Publicaciones del programa de Arqueología histórica y estudios pluridisciplinarios. UNL, p. 369-382, 2011.

MARTÍN-BUENO, M. **Proyecto San Telmo.** Proyecto CICYT, 1993.

_____. **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.

_____. 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.

_____. **Historia de la región Magallánica, Volumen I.** Punta Arenas: Editorial Universidad de Magallanes, 1992.

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.

MCNEIL, D. **Lenguaje and gesture.** Cambridge: Cambridge university press, 2000.

MENGONI GOÑALONS, G. L. Análisis de materiales faunísticos de sitios faunísticos. **Xama,** v. 1, p. 71-120, 1988.

_____. **Cazadores de guanacos de la estepa patagónica.** Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología, 1999.

_____. Zooarqueología en la práctica: algunos temas metodológicos. **Xama**, p. 19-22, 2006-2009.

MENNELL, S. **All Manners of Food.** Londres: 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 América Latina: temas y discusiones recientes*, Ediciones Suárez, Mar del Plata, p. 219-243, 2006.

MERRY, K. The cross-cultural relationships between the sealers and the tasmanian aboriginal women at Bass Strait and Kangaroo Island in the early nineteenth century. **Counterpoints**, v. 3 n. 1, p. 80-88, 2003.

MESKELL, L. M.; JOYCE, R. A. **Embodied Lives: Figuring Ancient Maya and Egyptian Experience.** London: Routledge, 2003.

MILLER, D. **Coca-Cola: a black sweet drink from Trinidad.** Em Buchli, V. (ed). *The Material Culture Reader.* Oxford: Berg, 2002.

MINTZ, S. W. **Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History.** New York: Penguin, 1985.

_____. Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, v. 16 n. 47, p. 31-41, 2001.

_____.; DU BOIS, C. M. The anthropology of food and eating. **Annual Review in Anthropology**, v. 31, p. 99-119, 2002.

MIOTTI, L. **Zooarqueología de la meseta central y costa de Santa Cruz.** Un enfoque de las estrategias adaptativas aborígenes y los paleoambientes. San Rafael, Museo de historia natural, 1998.

MONEYPENNY, M. "Going out and coming in": cooperation and collaboration between the aborigines and europeans in early Tasmania. **Tasmanian Historical Studies**, v. 5, n. 1, p. 64-75, 1995.

MUDAR, K. The effects of socio-cultural variables on food preferences in early 19th century Detroit. **Conference on Historic Sites Archaeology Papers**, v. 12, p. 322-391, 1978.

MURRAY-SMITH, S. Beyond the pale: the islander community of Bass Strait in the nineteenth century. **Tasmanian Historical Research Association**, v. 20 n. 4, p. 167-200, 1973.

MUÑOZ, S. **Zoarqueología 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.

_____. 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.

_____. 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.

NAGAOKA, L. Prehistoric seal carcass exploitation at the Shag Mouth site, new Zealand. **Journal of Archaeological Science**, v. 33, p. 1474-1481, 2006.

_____.; WOLVERTON, S.; FULLERTON, B. Taphonomic analysis of the Twilight Beach seals. **Terra Australis**, v. 29, p. 475-498, 2008.

NOE, A. **Action in perception**. Cambridge, MIT press, 2004.

O'CONNOR, T. **The archeology of animal bones**. Phoenix: Sutton publishing, 2000.

OGDEN, J. **The Psychology of Eating: From Healthy to Disordered Behavior**. Chichester: Wiley-Blackwell, 2010.

O'GORMAN, F. The return of the Antarctic fur seal. **New Scientist**, v. 20 n.6, 1963.

ORSER JR., C. **A historical archaeology of the modern world**. Nova York, Plenum press, 1996.

PATIÑO, S. M. Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar. **Revista Luna Azul**, n. 31, p. 139-155, 2010.

PEARSON, M.; STEHBERG, R. Nineteenth century sealing sites on Rugged Island, South Shetland Islands. **Polar Record**, v. 42, p. 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.

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.

PINOCHET DE LA BARRA, O. El misterio del San Telmo. **Boletín Antártico Chileno**, v. 11 n. 1, p. 2-5, 1992.

POTTEIGER, M.; PURINTON, J. **Landscape narratives.** Nova York: John Willey & Sons Inc., 1998.

REITZ, E. J. Urban/rural contrasts in vertebrate fauna from the southern Atlantic coast. **Historical Archaeology**, v. 20 n. 2, p. 47-58, 1986.

_____.; SCARRY, C. M. **Reconstructing historic Spanish subsistence with an example from 16th-century Spanish Florida.** Glassboro: Society for Historical Archaeology, 1985.

_____.; WING, E. **Zooarchaeology.** Cambridge: Cambridge university press, 2008.

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.

_____.; 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.

ROOSEVELT, E. (comp.) **Delano's Voyages of Commerce and Discovery. Amasa Delano in China, the Pacific Islands, Australia and South America, 1789-1807.** Stockbridge, Berkshire House Publishers, 1994.

RYAN, K.; CRABTREE, P. J. (Eds.). **The symbolic role of animals in archaeology.** Philadelphia: University of Pennsylvania, Museum of Archaeology and Anthropology Research Papers in Science and Archaeology, MASCA 12, 1995.

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.

_____. **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.

SAN ROMAN, M. **La explotación de mamíferos en el sitio de Bahía Buena: economía de canoeros tempranos de Patagonia (estrecho de Magallanes, Chile)**. Em Morello, F.; A. Prieto, M.; Martinic; Bahamonde, G. (eds.), Arqueología de Fuego-Patagonia. Levantando piedras, desenterrando huesos y develando arcanos. VI Jornadas de Arqueología de Patagonia, p. 295-310. CEQUA, Punta Arenas. -2007.

_____. La explotación de recursos faunísticos en el sitio Punta Santa Ana 1: estrategias de subsistencia de grupos de cazadores marinos tempranos de Patagonia Meridional. **Magallania**, v. 38 n.1, p. 183-198, 2010.

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.

SAVELLE, J. M.; LYMAN, R. L. Derivation and application of an otariid utility index. **Journal of Archaeological Science**, v. 23, p. 705-712, 1996.

SCOTT HAMILTON, J. **Fur trade, social inequality and the role of the non-verbal communication**. Tesis de doutorado, Univserity of California, 1990.

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.

_____.; 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.

_____.; 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.

_____.; 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.

_____.; 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.

_____.; 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.

SERJEANSTON, D. **Good to eat and good to think with: Classifying animals from complex sites.** Em Rowley-Conwy, P. (Ed.), Animal bones, human societies. Oxford: Oxbow Books, p. 179-89, 2000.

SILVEIRA, M. **Zooarqueología histórica urbana en buenos aires.** Tesis de doctorado, Universidad de Buenos Aires, 1998.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 33, p. 159-166, 2004.

SMITH, W. G. **The New Zealand sealing industry. History, archaeology and heritage management.** Wellington: Department of Conservation, 2002.

SPETH, J. D. **Bison kills and bone counts: Decision making by ancient hunters.** Chicago: University of Chicago Press, 1983.

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.

STEHBERG, R. **Arqueología Histórica antártica. Aborígenes sudamericanos en los mares subantárticos en el siglo XIX.** Santiago: Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, 2003.

_____.; CABEZA, A. Primera excavación arqueológica histórica en Antártida. **Boletín Antártico Chileno**, v. 4 n. 1, p. 15-71, 1983.

STEHBERG, R.; CABEZA, A. Comienzos de la arqueología histórica antártica en el sitio Cuatro Pircas. **Revista Chilena de Antropología**, v. 6, p. 83-111, 1987.

_____; 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.

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.

_____. 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.

TAYLOR, R. Savages or saviours? The australian sealers and aboriginal tasmanian survival. **Journal of Australian Studies**, v. 66, p. 73-84, 2000.

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.

_____. **Archaeology and modernity**. Nova York, Routledge, 2004.

TENNER, E. **Our own devices, the past and the future of body technology**. Nova York: Alfred Knopf, 2003.

TILLEY, C. **The Phenomenology of Landscape**. Oxford: Berg, 1994.

_____. **The materiality of stone. Explorations in landscape phenomenology**. Nueva York: Berg, 2004.

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.

TORRES DE SOUZA, M. A. Uma outra escravidão: a paisagem social no Engenho de São Joaquim, Goiás. **Vestígios**, v. 1 n. 1, p. 59-92, 2007.

VEBLEN, T. **Teoria de la clase ociosa**. Madrid: Alianza editorial, [1899], 2000.

WATSON, J. L.; CALDWELL, M.L. **The cultural politics of food and eating, a reader**. Londres: Blackwell publishing, 2005.

WHITE, C. L.; BEAUDRY, M. **Artifacts and personal identity**. Em Majewski, T; Gaimster, D. (eds), *International handbook of historical archaeology*, p. 209-225. Springer, Nova York, 2009.

WHITNEY, W. D. **The century dictionary. An encyclopedic lexicon of the english language**. Nova York: The century Co., 1901.

WEBSTER, N. **An American dictionary of the English language**. Nova York: S. Converse, 1828.

WEBSTER, J. Looking for the material culture of the middle passage. **Journal for Maritime Research**, v. 7 n. 1, p. 245-258, 2005.

WILKIE, L. **Documentary Archaeology**. Em Hicks, D.; Beaudry, M. (eds.), *The Cambridge Companion to Historical Archaeology*. Cambridge: Cambridge University Press, p. 13-33, 2006.

WILKINSON, K.; STEVENS, C. **Environmental archaeology: Approaches, techniques, and applications**. Stroud: Tempus, 2003.

WILSON, M. C. Cut marks and early Hominids: Evidence for skinning. **Nature**, p. 298-303, 1982.

WOLF, E. **Europe and the people without history**. Berkeley, University of California, 1982.

WOLVERTON, S. NISP:MNE and % whole in analysis of prehistoric carcass exploitation. **North American Archaeologist**, v. 28, p. 85-100, 2002.

YAN, Y. **Of hamburger and social space: consuming Mc'donalds in Beijing**. Em Watson, J. L.; Caldwell, M. L. (eds.), *The cultural politics of food and eating, a reader*. Blackwell publishing, Londres, p. 80-104, 2005.

ZARANKIN, A. **Paredes que Domesticam: Arqueologia da Arquitetura Escolar Capitalista; O caso de Buenos Aires**. Campinas: Centro de Historia da Arte e Arqueologia (IFCH-UNICAMP), 2002.

_____; SENATORE, M. X. Ocupación Humana en Tierras Antárticas: una aproximación arqueológica. **Soplando el viento. Arqueología de la Patagonia**, p. 629-644, Bariloche, 1996.

_____; SENATORE, M. X. Arqueología en Antártida. Primeras Estrategias Humanas de Ocupación y Explotación en Península Byers, Isla Livingston, Shetland del Sur. **Actas de las Cuartas Jornadas de Investigaciones Antárticas**, p. 7-10, IAA, Buenos Aires, 1997.

_____; 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.

_____; 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.

_____; SENATORE, M. X. **Arqueologia da sociedade moderna na America do Sul**. Buenos Aires: Del tridente, 2002.

_____; 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.

_____; SENATORE, M. X. **Historias de un pasado en Blanco. Arqueología Histórica Antártica**. Belo Horizonte: Argumentum, 2007.

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.

_____; 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.

ZEDER, M. A. Understanding urban process through the study of specialized subsistence economy in the Near East. **Journal of Anthropological Archaeology**, v. 7, p. 1-55, 1988.

ANEXO I. Analisando os diários de viagem

- **Sentidos:**

- Texturas:

- *Sólido ou líquido:* Para discutir se as formas de preparar os alimentos e o tipo de comidas consumidas respondiam ao tipo de alimentos líquidos ou mais espessos foram analisadas as menções aos diferentes tipos de pratos, os utensílios usados, sua funcionalidade assim como também a forma de prepara-los.
- *Mistura ou separado:* Foram examinadas também as alusões aos pratos, utensílios, cozinhas, etc. que pudessem indicar o tipo de preparação e consumo.
- *Contato direto ou intermediado com os alimentos:* Foi relevada a informação relacionada aos utensílios usados para a preparação e consumo dos alimentos, assim como também garrafas e outros objetos relacionados. Também foram indagadas as menções às formas de obtenção, preparação ou de consumo.

- Cheiros:

- *Mistura ou diferenciação:* Foi preciso observar se as fases alimentares eram levadas a cabo em locais especiais ou não. Foi relevada também a informação relacionada às diversas fases, onde eram executadas e as possíveis menções às questões de cheiros.

- Sabores:

- *Sabores novos ou familiares:* Nesta parte foi pesquisado por um lado as menções à obtenção de alimentos por intercambio com grupos locais ou obtenção durante a viagem e por outro, os alimentos levados desde a cidade de origem. No caso da vida em terra, foi estudada a menção aos recursos locais e os levados desde o navio.
- *Industrial ou manufaturado:* Foram agrupados os produtos segundo sua origem e depois cada categoria foi agrupada segundo o tipo de alimento.
- *Distinção ou hierarquização:* Para discutir isto examinei as menções as comidas e se os diários fazem referencia ao gosto ou impressões das comidas.
- *Fresco ou conserva:* Foram analisadas menções aos tipos de alimentos, como eram obtidos, armazenados, etc.

- **Espaços:**

- Centralização:

- *Funcionalidade dos espaços:* Foi relevado a menção aos lugares onde eram realizadas as fases alimentares. Se eram lugares especificamente designados a essas atividades, etc.

- Localização:

- *Locais abertos ou fechados:* Para observar isto foram analisadas as menções às características dos lugares onde as fases alimentares eram levadas a cabo.

- Socialização:

- *Espaços sociais ou espaços individuais:* Foi estudado o acesso aos espaços, quantas pessoas estavam vinculadas às diferentes fases, etc.

- **Ações:**

- Medidas:

- *Individual ou coletivo:* Foram examinadas as menções á obtenção, preparação e consumo de alimentos e quantas pessoas participavam delas. Também foi pensado se isso estava relacionado com a hierarquia ou cargo dos sujeitos.
- *Quantificação regulada ou não:* Foram analisados por um lado as menções aos utensílios e objetos relacionados com medições, assim como também as rações dos marinheiro, como eram oferecida e quem controlava, etc.

- Estandarização:

- *Rutina ou evento:* Para discutir isto observei as ações mencionadas relacionadas à alimentação, se elas respondem a uma sequencia de atividades programadas ou se eram atividades isoladas.

- Intermediação:

- *Contato direto ou intermediado com os alimentos:* Foi relevada a informação relacionada aos utensílios usados para a preparação e consumo dos alimentos, assim como também garrafas e outros objetos relacionados.

ANEXO II. Analisando as publicidades

- **Sentidos:**

-Texturas:

- *Sólido ou líquido:* Foram analisados por um lado que tipos de alimentos eram oferecidos, e para que pratos eram utilizados. Por outro, foram estudados os utensílios ofertados relacionados com a alimentação, como panelas, facas, fogões, que tipos, qual era sua utilidade, etc.
- *Mistura ou separado:* Para examinar isto foram observados os tipos de alimentos oferecidos.
- *Contato direto ou intermediado com os alimentos:* Foi relevada a informação relacionada aos utensílios usados para a preparação e consumo dos alimentos, assim como também garrafas e outros objetos relacionados.

-Sabores:

- *Industrial ou manufaturado:* Foram agrupados os itens segundo sua origem e depois cada categoria foi agrupada segundo o tipo de alimento.
- *Igualdade ou hierarquização:* Foi estudado o tipo de publicidades e os adjetivos utilizados para apresentar os produtos oferecidos para ver se os mesmos estavam evidenciando algum tipo de diferenciação qualitativa.
- *Fresco ou conserva:* Foram pesquisados os tipos de alimentos oferecidos, se eram frescos, em conserva, esfumados, secos, etc.

- **Ações:**

-Medidas:

- *Individual ou coletivo:* Para discutir isto foram analisados os tipos de utensílios oferecidos tanto para a preparação como consumo de alimentos e se eles representam um consumo ou preparação mais individual ou coletivo.
- *Quantificação regulada ou não:* Foram indagados por um lado o forma em que cada produto foi oferecido e por outro, utensílios que poderiam ter servido como forma de medir quantidades na hora de preparação e consumo.

-Estandarização

- *Rutina ou evento:* Para analisar isso foram examinadas as menções aos alimentos que precisam preparação e os utensílios.

-Intermediação:

- *Contato direto ou intermediado com os alimentos:* Para discutir isto foi relevada a informação relacionada aos utensílios usados para a preparação e consumo dos alimentos, assim como também garrafas e outros objetos relacionados.

- **Espaços:**

No caso das publicidades, essa variável não foi considerada devido a que a mesma não pode ser observada ou analisada.

ANEXO III. A análise arqueofaunística

- **Sentidos:**

- Texturas:

- Sólido ou líquido: Para observar isto foram pesquisados os restos faunísticos para ver em primeiro lugar que partes esqueléticas estiveram representadas e com que tipo de pratos se associaram as mesmas e em segundo, se os ossos evidenciam uma cocção direta, ou foram fervidos. Também foram estudados outros rasgos como os fogões e os utensílios usados para a preparação e consumo de alimentos.
- Misturado ou separado: Para analisar isto foram relevadas as partes esqueléticas e os utensílios relacionados com a preparação e consumo de alimentos.
- Contato direto ou intermediado com os alimentos: Foi relevada a informação relacionada aos utensílios usados para a preparação e consumo dos alimentos, assim como também garrafas e outros objetos relacionados.

- Cheiros:

- Mistura de cheiros ou diferenciação: Para discutir isto avaliei a evidencia das práticas em cada recinto, focalizando na alimentar e no seu grau de isolamento ou integração a respeito de outras práticas. Também analisei se a distribuição dos espaços permitia que os cheiros da preparação dos alimentos e o cheiro da produção de óleo de elefante marinho se misturassem.

- Sabores:

- Sabores novos ou familiares: Foi estudada a representação das espécies e a contribuição de diversos recursos á dieta dos foqueiros, procurando diferenciar entre os locais e os trazidos do navio. Também foram pesquisados outros restos materiais relacionados com as práticas alimentares como panelas ou possíveis utensílios de cozinha.
- Industrial ou manufaturado: Para abordar isto foram analisadas as espécies presentes, focando em sua origem silvestre ou domesticada. Também foi examinada a possível presença de utensílios industrializados ou não.
- Distinção ou hierarquização: Foram observadas as partes representadas de cada espécie para discutir se existiram divergências em aportes de carne que poderiam implicar cortes de melhor qualidade que outros.

- **Espaços:**

- Centralização:

- Funcionalidade dos espaços: Foi examinada por um lado a distribuição das partes ósseas em cada espaço e se elas sugerem algum padrão espacial. Por outro, as evidências materiais relacionadas com a alimentação e com sua distribuição. Neste sentido também foram consideradas as estruturas do espaço interno (fogões, vertebras de baleia, etc.).

- Localização:

- Locais abertos ou fechados: Observei se os recintos estavam localizados em locais abertos ou fechados. Também foram analisados os recintos a partir de seu acondicionamento interno, características construtiva e localização.

- Socialização:

- Espaços sociais ou espaços individuais: Foi considerado o tamanho do recinto, quantas pessoas entram aproximadamente e o acondicionamento interno do mesmo.

- **Ações:**

- Medidas:

- Individual ou Coletivo: Foram analisados os restos faunísticos e as partes anatômicas e marcas de corte representadas para ver se implicaram o consumo de pratos singulares ou coletivos (tipo guisados). Também foram estudados os utensílios, que poderiam estar dando uma ideia de consumo particular ou grupal (tipo panelas ou pratos). Por último, também foram examinados os espaços, seu acondicionamento interno e sua possível função, o que poderia estar demonstrando como se distribuíam as fases alimentares e a quantidade de pessoas.

- Estandarização:

- Rutina ou evento: Foram estudadas as formas de aproveitamento para ver se elas estão evidenciando algum padrão determinado. Com esse objetivo, observei as marcas de corte, termo-alteração nas diferentes partes esqueléticas.

- Intermediação:

- Contato direto ou intermediado com os alimentos: Foi relevada a informação relacionada aos utensílios usados para a preparação e consumo dos alimentos, assim como também garrafas e outros objetos relacionados.

- Diário de Thomas Smith

Vida no navio:

Código analítico: Smith 04 Número de viagem (segundo o documento): Viagem 7 Locais visitados: Inglaterra até o Atlântico Sul (Ilhas Georgias)			Duração: 18 meses Tipo de navio: <i>Ship</i> de 650 toneladas com oito botes e dois <i>shallops</i> , uma de 24 toneladas e a outra de 36 Tripulação: 52 personas (32 marinheiros e oficiais experimentados y 16 aprendizes)
		Obtenção/preparação	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	-Animais vivos carregados na ilha Brava (Atlântico sul)-não se especifica que espécies
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-Animais vivos
	Sabores	Novos/familiares	-
		Industrial/manufatura do	-Animais capturados de forma não industrial
		Hierarquização	-
		Fresco/conserva	-Animais frescos
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-
		Regulada/não regulada	-Não regulada
	Estandarização	Rutina/evento	-A carga dos animais foi não planificada
	Intermediação	Contato direto/ind.	-Contato direto com os animais

Código analítico: Smith 05
Número de viagem (segundo o documento): Viagem 8
Locais visitados: Inglaterra até o Atlântico Sul (Ilhas Georgias)

Duração: NE
Tipo de navio: Ship de 650 toneladas
Tripulação: NE

		Obtenção/preparação	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	-Animais vivos carregados na ilha Brava (Atlântico sul)-não se especifica que espécies
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-Animais vivos
	Sabores	Novos/familiares	-
		Industrial/manufaturado	-Animais capturados de forma não industrial
		Hierarquização	-
		Fresco/conserva	-Animais frescos
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-
		Regulada/não regulada	-Não regulada
	Estandarização	Rutina/evento	-A carga dos animais foi não planejado
	Intermediação	Contato direto/ind.	-Contato direto com os animais

Código analítico: Smith 06

Número de viagem (segundo o documento): Viagem 10

Tipo de viaje: Viagem foqueiro e baleeiro

Lugares visitados: Parte desde Inglaterra até o Atlântico sul (Malvinas e Shetland do sul)

Duração: 10 meses

Tipo de navio: Schooner

Tripulação: NE

		Obtenção/preparação	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	-Animais caçados (gansos, três porcos e um boi selvagem) nas ilhas Malvinas
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-
	Sabores	Novos/familiares	-
		Industrial/manufatura do	-Animais capturados de forma não industrial
		Hierarquização	-
Fresco/conserva		-Animais frescos	
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-
		Regulada/não regulada	-Não regulada
	Estandarização	Rutina/evento	-A carga dos animais foi não planejado
	Intermediação	Contato direto/ind.	-Contato direto com os animais

Código analítico: Smith 07
Número de viagem (segundo o documento): Viagem 11
Tipo de viaje: Viagem baleeiro
Locais visitados: Desde Inglaterra até Cabo de Hornos, Chile, Peru e Equador

Duração: 5 anos
Tipo de barco: Ship
Tripulação: NE

		Obtenção/preparação	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Batatas e canha de açúcar (intercambiados com os grupos locais em ilha de Pascoa)
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	-Animais caçados (tartarugas na ilha de Pascoa)
	Cheiros	Mistura/ diferenciação	-
	Sabores	Novos/familiares	-Tartarugas (possivelmente um recurso diferente para os marinheiros) -Canha de açúcar como algo pouco familiar
		Industrial/ manufaturado	-As tartarugas foram obtidas de forma não industrial -Batata e canha de açúcar não eram industrializados -Presença de bebidas alcoólicas
		Hierarquização	-Os oficiais tem aceso as bebidas alcoólicas.
		Fresco/conserva	-Tartarugas frescas -Batata e canha de açúcar frescas
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-Consumo de bebidas alcoólicas por oficiais.
		Regulada/não regulada	-Não regulada
	Estandarização	Rutina/evento	-Caça de tartarugas duas vezes em ilha de Pascoa -Intercambio com grupos locais
	Intermediação	Contato direto/ind.	-Contato direto com as tartarugas -Contato direto com os ingredientes no momento da obtenção

Código analítico: Smith 08
Número de viagem (segundo o documento): Viagem 12
Tipo de viagem: Viagem baleeiro
Locais visitados: Parte desde Inglaterra até Nueva Zelândia, Japão e as ilhas Solomon

Duração: 33 meses
Tipo de barco: Ship
Tripulação: NE

		Obtenção/preparação	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Água, batatas e trinta porcos (Crioca, Nova Zelândia) -Cacau, nozes e outras frutas (intercambiadas com grupos em ilhas perto à Austrália)
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	-
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-
	Sabores	Novos/familiares	-Cacau, nozes e outras frutas
		Industrial/manufaturado	-Cacau, nozes e outras frutas não eram industrializados
		Hierarquização	-
Fresco/conserva		-Cacau, nozes e outras frutas são frescos	
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-
		Regulada/não regulada	-Não regulada
	Estandarização	Rutina/evento	-Intercambio com grupos locais
	Intermediação	Contato direto/ind.	-Contato direto com os ingredientes no momento da obtenção

Vida em terra:

Código analítico: Smith 04b Número de viagem (segundo o documento): Viagem 7 Lugar: Bird Islands (South Georgias)			Quantidade de pessoas: Va o contramestre, o primeiro oficial (<i>chief mate</i>) e os operários Tempo de estadia em terra: de três semanas a três meses.	
		Obtenção/Preparação	Comidas	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-	-Café para café da manhã e jantar -Fígado de foca para café da manhã -Coração de elefante frito para a janta e língua (especialmente quando se acabam as provisões. -O café da manha consiste em porco cru com biscoito e um copo de " <i>spirit</i> "(bebida alcoólica) ou fígado de foca
		Mistura/separado	-	-Separado (fígado de foca) -Separado (coração de elefante frito e língua) -Separado (porco, biscoito e um copo de " <i>spirit</i> ")
		Contato direto/ind.	-Contato com os pinípedes na hora de matar eles	
	Cheiros	Mistura/diferenciação		-Não existem lugares determinados para comer, geralmente improvisam abrigos virando os botes.
	Sabores	Novos/familiares	-As partidas de caça partem sempre com provisões e as vezes vão botes para aprovisionar as partidas de caça -As vezes as partidas de caça não conseguem voltar por algum imprevisto ou antes que passe o navio para deixar provisões e por tanto deviam consumir fauna local, geralmente pinípedes.	-Café -Fígado de foca -Coração de elefante frito e língua -Porco cru com biscoito e um copo de " <i>spirit</i> " ou fígado der foca
		Industrial/manufatura do	-	-Café -Fígado de foca (não industrial) -Coração de elefante e língua (não industrial)

				-Biscoito e "spirit" são industriais
		Hierarquização	-	-Todos comem o mesmo
		Fresco/conserva	-	-Fígado de foca fresca -Coração de elefante e língua fresca -Biscoito não é fresco
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-A preparação da janta foi feita por duas pessoas -O autor menciona que prepara a janta	-Todos comem juntos, ao mesmo tempo e todos comem o mesmo
		Regulada/não regulada	-Se aprovisionam as partidas de caça geralmente para passar de 3 semanas a 3 meses. -As vezes o tempo impede aprovisionar as partidas de caça	-
	Estandarização	Rutina/evento	-Divisão de tarefas para preparar a comida -Os navios tentam aprovisionar as partidas de caça -A janta geralmente é Coração de elefante e língua, especialmente quando as provisões se acabam -Ênfases no café da manha e janta como inicio e término da jornada laboral.	-
	Intermediação	Contato direto/ind.	-	-
Espaços	Centralização	Funcionalidade	-	-Não tem locais assignados para comer
	Localização	Aberto/fechado	-	
	Socialização	Individual/coletivo	-	-Todos comem no mesmo lugar

Código analítico: Smith 05b
Número de viagem (segundo o documento): Viagem 8
Lugar: South Georgias
Quantidade de pessoas: schooner acompanhado de dois tripulações de bote.
Tempo de estadia em terra: De 2 dias a 3 semanas

			Obtenção/preparação	Comidas	Locais de atividades
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-	-Em uma ocasião que se ficaram sem alimento devieram subsistir a base de fígado, coração ou carne de pinguins.	-
		Mistura/separado	-	-	-
		Contato direto/ind.	-Contato com os pinípedes na hora de matar eles e preparar os pinguins	-	-
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-	-	-Não existem locais específicos para comer
	Sabores	Novos/familiares	-As partidas de caça partem sempre com provisões calculadas mais ou menos e as vezes vão botes para aprovisionar as partidas de caça -As vezes as partidas de caça não conseguem voltar por algum imprevisto ou antes que passe o navio para deixar provisões e por tanto deviam consumir fauna local, geralmente pinípedes.	-Em uma ocasião que se ficaram sem alimento devieram subsistir a base de fígado, coração ou carne de pinguins.	-
		Industrial/manufaturado	-	-Recursos locais não industrializados	-
		Hierarquização	-	-	-
		Fresco/conserva	-	-Recursos locais frescos	-
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-	-todos comem juntos, ao mesmo tempo e todos	-

				comem o mesmo	
		Regulada/não regulada	-As partidas de caça partem sempre com provisões calculadas mais ou menos e as vezes vão botes para aprovisionar as partidas de caça	-	-
	Estandarização	Rutina/evento	-As partidas de caça partem sempre com provisões calculadas mais ou menos e as vezes vão botes para aprovisionar as partidas de caça -Ênfases no café da manha e janta como inicio e termino da jornada laboral. -As vezes as partidas de caça não voltam a tempo e tem que procurar pinípedes para comer	-Em uma ocasião que se ficaram sem alimento devieram subsistir a base de fígado, coração ou carne de pinguins.	-
	Intermediação	Contato direto/ind.	-Contato direto com os animais caçados	-	-
Espaços	Centralização	Funcionalidade	-	-	-Não existem locais determinados para comer, em uma ocasião todos se sentam ao redor do fogão para comer.
	Localização	Aberto/fechado	-	-	
	Socialização	Individual/coletivo	-	-	-Espaços de consumo coletivos e misturados com outras atividades.

- Diário de Amasa Delano

Vida no navio:

Código analítico: Delano 03	Duração: Três anos
Número de viagem (segundo o documento): Viagem 7	Tipo de navio: <i>Ship</i>
Tipo de viagem: Viagem foqueiro	Tripulação: NE
Lugares visitados: Oceano Pacífico, Patagônia e Chile	

		Obtenção/preparação	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Pão, manteiga, <i>pickles</i> , carne de vaca e porco. Também deve ter um grande stock de <i>beans</i> (feijões), <i>peas</i> (ervilhas), maçãs secas, repolhos em vinagre, orelhas, patas e tripas de porco e gado. Tem que levar também muito gado vivo (<i>live stock</i>) e muita água. -Peixe (o capitão envia em uma ocasião um bote para pescar)
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	-Pesca, contato com o peixe.
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-
	Sabores	Novos/familiares	-Ingredientes europeus
		Industrial/manufaturado	-
		Hierarquização	-No caso da carne, se deve comprar carnes de boa qualidade e não as baratas, porque a carne de má qualidade pode estragar e tem que ser jogada fora.
Fresco/conserva		-Peixes frescos	
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-
		Regulada/não regulada	-As provisões são armazenadas seguindo uma ordem muito estrita e considerando diferentes recipientes para cada produto, sino se estragam.
	Estandarização	Rutina/evento	-Em uma ocasião o capitão envia um bote a pescar - O navio se aprovisiona considerando a forma de armazenar a comida. É importante que tipo de alimentos se devem ser levados. -O aprovisionamento de água e comida é feito em diversos portos, o que implica um conhecimento da zona e uma regularidade no aprovisionamento de comida.
		Intermediação	Contato direto/ind.
Espaços	Centralização	Funcionalidade	-O lugar e a forma de armazenar a comida é muito importante.
	Localização	Aberto/fechado	-
	Socialização	Individual/coletivo	-

Código analítico: Delano 04	Duração: Dos anos e dez meses.
Número de viagem (segundo o documento): Viagem 8	Tipo de barco: Ship
Tipo de viaje: Viagem foqueiro	Tripulação: NE
Lugares visitados: Oceano Pacífico, Patagônia, Chile e Peru	

		Obtenção/preparação		
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Trocaram carne e batatas por um porco e <i>yams</i> (inhame) e <i>fowls</i> (aves domésticas). -Na ilha de Trinidad tem cabras e porcos para se aprovisionar -Em Van Diemen (Tasmânia) tem animais para caçar como cisnes pretos e patos -Em Port Jackson compram carne fresca, vegetais e trigo. -Conseguem provisões de outros navios, principalmente batatas e manteiga.	
		Mistura/separado	-	
		Contato direto/ind.	-Tem um cozinheiro que morre em um acidente -Contato direto com os animais que capturam (em ilha Trinidad e em Van Diemen)	
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-	
	Sabores	Novos/familiares	-carne e batatas por um porco e <i>yams</i> (inhame) e <i>fowls</i> (aves domésticas). -Cabras e porcos obtidos na ilha Trinidad -Cisnes negros e patos -Carne fresca, vegetais e trigo. -Batatas e manteiga.	
		Industrial/manufaturado	-Animais capturados na ilha Trinidad (cabras e porcos) -Alimentos obtidos em Port Jackson (não industrializados)	
		Hierarquização	-	
		Fresco/conserva	-Animais capturados frescos na ilha Trinidad e Van Diemen -Animais vivos (aves domésticas) -Carne fresca, vegetais e trigo. -Menciona a Pisco (Chile) e Callao (Peru) como um lugar com todo tipo de vegetais e frutas e água. - Batatas e manteiga.	
	Ações	Medidas	Individual/coletivo	-Tem evidências de um cozinheiro
			Regulada/não regulada	-
Estandarização		Rutina/evento	- O navio se aprovisiona antes de começar a viagem. -Intercambiam alimentos com outros navios (principalmente, batatas e manteiga) -Se aprovisionam em diferentes ilhas que param	
Intermediação		Contato direto/ind.	-Tem um cozinheiro -Contato direto com animais capturados em Trinidad e Van Diemen	

- Diário de viagem de James Weddell

Vida no navio:

Código analítico: Weddell 01 Número de viagem (segundo o documento): única viagem relatada Tipo de viagem: Viagem foqueiro Lugares visitados: Desde Inglaterra até Patagônia e Oceano Antártico			Duração: quase dois anos Tipo de navio: Vessel (160 toneladas) Tripulação: Comandado por Weddell, 22 oficiais e marinheiros		
		Obtenção/preparação	Comidas		
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Descem na ilha de St. Iago (perto de Cabo Verde) para procurar aves domésticas. -Caçam guanacos em St. Elena (Atlântico sul) -Nas Malvinas se aprovisionam de água, patos e gansos, os últimos tem sabor de peixe devido à dieta deles. -Weddell comercia com a esposa do governador nas cercanias do Cabo Verde (Atlântico central) para comprar aves domésticas.	-Nas Georgias do sul consomem verdura de folha (<i>greens</i>) que eram um pouco amargas pero eram boas para o escorbuto. Também consomem carne de albatroz novos. -As vezes tomam 3 copos de rum por pessoa -Uma libra e quarto de carne e porco por dia, cinco libras de pão, dois pintas de farinha, 3 pintas de ervilha e duas de cevada por semana para cada pessoa quando se raciona a comida. -Meia libra de carne salgada por dia, quatro libras de pão, uma pinta de farinha e três quartas pintas de aveia e ervilha (<i>peas</i>). Redução da ração para evitar reduzir o tempo da viagem.	
		Mistura/separado	-Os alimentos parecem ser consumidos por separado	-Uma libra e quarto de carne e porco por dia, cinco libras de pão, dois pintas de farinha, 3 pintas de ervilha e duas de cevada por semana para cada pessoa quando se raciona a comida. -Meia libra de carne salgada por dia, quatro libras de pão, uma pinta de farinha e três quartas pintas de aveia e ervilha (<i>peas</i>). Redução da ração para evitar ter que reduzir a viagem	
		Contato direto/ind.	-Contato direto com os animais obtidos	-Copos de rum	

		ou caçados	
Cheiros	Mistura/diferenciação	-	-
Sabores	Novos/familiares	<ul style="list-style-type: none"> -Aves domésticas. -caça de guanacos. -Patos e gansos, os últimos tem sabor de peixe devido à dieta deles. -Menciona que a carne de patos y gansos não tem um sabor bom e devido a sua dieta tem sabor a peixe. Embora, todos consomem porque é o único que tem para comer. -Menciona que na costa patagônica, perto de Santa Cruz, tem uns arbustos que dão um <i>black-berry</i> muito gostoso e bom para o escorbuto. -Na costa patagônica o <i>chief mate</i> troca uma faca por um guanaco com grupos locais. 	<ul style="list-style-type: none"> -Nas Georgias do sul consomem verdura de folha (<i>greens</i>) que eram um pouco amargas pero eram boas para o escorbuto. Também consomem carne de albatroz novos. -Copos de rum -uma libra e quarto de carne e porco por dia, cinco libras de pão, dois pintas de farinha, 3 pintas de guisantes e duas de cevada por semana para cada pessoa quando se raciona a comida. -Meia libra de carne salgada por dia, quatro libras de pão, uma pinta de farinha e três quartas pintas de aveia e ervilha (<i>peas</i>). Redução da ração para evitar ter que reduzir a viagem
	Industrial/manufaturado	<ul style="list-style-type: none"> -Aves doméstica (não industrial) -Guanacos (não industrial) -Patos e gansos (não industrial) -Aves doméstica (não industrial) -Legumes de folhas verdes e carne de albatroz 	<ul style="list-style-type: none"> -Rum (industrial) -Feijão -Pão -Aveia -Farinha
	Hierarquização	<ul style="list-style-type: none"> -La carne de albatroz conseguida nas Georgias do Sul é consumida por todos, inclusive o capitão. 	<ul style="list-style-type: none"> -Quando o clima é muito frio, o capitão permite três vasos de rum para cada home. -duas vezes a ração por pessoa de comida é reduzida
	Fresco/conserva	<ul style="list-style-type: none"> -Aves frescas -Guanacos frescos -Aves domésticas frescas -Legumes de folhas verdes e carne de albatroz fresca -<i>Blackerrys</i> perto de Santa Cruz frescos 	<ul style="list-style-type: none"> -Pão -Carne e porco -farinha -feijão -cevada

Ações	Medidas	Individual/coletivo	-A carne de albatroz conseguida nas Georgias do Sul é consumida por todos, inclusive o capitão.	-comida medida por pessoa
		Regulada/não regulada	-	-O capitão decide si as rações dos marinheiros se modifica considerando a quantidade de provisões existentes. -Quando o clima é muito frio o capitão permite três copos de rum para cada home. -As medidas de cada ração são estandardizadas
	Estandarização	Rutina/evento	-Passam por diferentes ilhas e locais para se abastecer de animais e legumes frescas -Se chama à tripulação as 4 a.m. sempre -Tem partidas de caça que tentam aprovisionar de carne quando é preciso e quando estão parados em una costa.	-Menciona que depois de ter ficado cinco meses navegando, tinha casos de escorbuto e por isso devem parar nas Georgias do Sul (que es una ilha inóspita) para conseguir alimentos, ali consomem verduras de folha (<i>greens</i>) que eram um pouco amargas mas eram boas para o escorbuto. Também consomem carne de albatroz jovens -Duas vezes as rações devem ser reduzidas
	Intermediação	Contato direto/ind.	-Contato direto com animais obtidos ou caçados	-
Espaços	Centralização	Funcionalidade	-Existe um fogão (<i>cooking stove</i>) para cozinhar, por tanto deve existir algum espaço para cozinhar.	-
	Localização	Aberto/fechado	-	-
	Socialização	Individual/coletivo	-	-

- Diário de Gurdon Allyn

Vida no navio:

Código analítico: Allyn 01 Número de viagem (segundo o documento): Primeira viagem foqueira Tipo de viagem: Viagem foqueira Lugares visitados: Desde Estados Unidos até costa sudoeste da África				Duração: Um ano e sete meses Tipo de navio: <i>Schooner</i> (80 toneladas) Tripulação: Capitão, primeiro, segundo e terceiro <i>master</i> , um <i>cooper</i> , um <i>steward</i> e os marinheiros	
			Obtenção/Preparação		
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Trocaram com os nativos em Angra (África) duas garrafas de pólvora e balas para caçar por cinco gados e duas ovelhas. -Em Santa Elena vende três barris de pão por legumes frescas.		
		Mistura/separado	-		
		Contato direto/ind.	-Contato direto com o gado e as ovelhas		
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-		
	Sabores	Novos/familiares	-		
		Industrial/manufatura do	-Gado e ovelha não industrializado -Legumes frescas		
		Hierarquização	-		
		Fresco/conserva	-Gado e ovelha fresco -Legumes frescas.		
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-No menciona si existe um cozinheiro, Existe um <i>steward</i> , uma pessoa que ajuda na preparação da comida e de servi-la.		
		Regulada/não regulada	-		
	Estandarização	Rutina/evento	-Menciona que na costa sul africana ficam sem água fresca. O mate vai procurar água a outro navio e o resto da tripulação fica caçando lobos marinhos na costa. -Troca de produtos com grupos nativos por comida.		
	Intermediação	Contato direto/ind.	-Contato direto com o gado e as ovelhas		

Código analítico: Allyn 02

Número de viagem (segundo o documento): Segunda viagem foqueira

Tipo de viagem: Viagem foqueira

Lugares visitados: Desde Estados Unidos até o Atlântico sul

Duração: Um ano e oito meses

Tipo de navio: NE

Tripulação: NE

		Obtenção/preparação	Comidas	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Em Tierra del fuego procuraram aves domésticas (<i>fowl</i>) -Carne de veado -Frutas e vegetais em Pernambuco (Brasil)	-Arroz e melão
		Mistura/separado	-	-Arroz e melão
		Contato direto/ind.	-Contato direto com as aves obtidas -Contato direto com frutas e vegetais	
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-	-Arroz e melão
	Sabores	Novos/familiares	-Aves domésticas (familiar) -Carne de veado	-Arroz e melão
		Industrial/manufaturado	-Aves domésticas (não industrial) -Carne de veado (não industrial) -Arroz e melão -Frutas e vegetais não industrializados	-
		Hierarquização	-	-
		Fresco/conserva	-Aves domésticas frescas -Carne de veado fresca -Frutas e vegetais frescos	-Arroz e melão
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-	-Menção que convidam a um grupo de índios p[patagônicos a comer arroz e melão em Gregory Bay (estreito de Magalhães)
		Regulada/não regulada	-	-
	Estandarização	Rutina/evento	-Procurar aves domésticas. -Param em diferentes locais para procurar provisões	-Convite de índios patagônicos a comer arroz e melão
	Intermediação	Contato direto/ind.	-Contato direto com aves capturadas	-

Código analítico: Allyn 03

Número de viagem (segundo o documento): Terceira viagem foqueira

Tipo de viagem: Viagem foqueira

Lugares visitados: Desde Estados Unidos até costa sudoeste da África

Duração: Um ano e nove meses

Tipo de navio: Schooner

Tripulação: 21 homens

		Obtenção/preparação	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Aves e ovos em Elizabeth Bay (costa sudoeste de África) -Frutas e vegetais perto de Angra (costa sudoeste de África) -Caranguejos na ilha Ichabo (costa sudoeste de África)
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	-Contato com os alimentos obtidos
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-
	Sabores	Novos/familiares	-Ovos e aves -caranguejos
		Industrial/manufaturado	-Ovos e aves não ind. -Caranguejos não ind.
		Hierarquização	-
Fresco/conserva		-Ovos e aves frescos -Caranguejos frescos	
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-
		Regulada/não regulada	-não regulada
	Estandarização	Rutina/evento	-Se abastecem em diferentes postos e locais -Cerca de Angra (costa sudoeste de África), começa a acabar a água, Allyn deixa dois tripulações de bote (<i>boat crews</i>) a cargo do segundo e terceiro <i>mate</i> para que continuem caçando
		Intermediação	Contato direto/ind.

Código analítico: Allyn 04

Número de viagem (segundo o documento): Quarto Viagem foqueira

Tipo de viagem: Viagem foqueira

Lugares visitados: Desde Estados Unidos até as ilhas Crozette (Oceano Índico sul) e costa sudoeste da África

Duração: Um ano e nove meses

Tipo de navio: Schooner

Tripulação: NE

		Obtenção/preparação	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Carne fresca e vegetais em Saldana Bay (perto do cabo de Boa Esperança, África do Sul)
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	-
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-
	Sabores	Novos/familiares	-Carne fresca e vegetais
		Industrial/manufaturado	-Carne fresca e vegetais não ind.
		Hierarquização	-
Fresco/conserva		-Carne fresca e vegetais frescos	
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-
		Regulada/não regulada	-não regulada
	Estandarização	Rutina/evento	-Param em diferentes locais para procurar provisões (Saldana Bay e Cape Colony, África do Sul)
	Intermediação	Contato direto/ind.	-

Código analítico: Allyn 05

Número de viagem (segundo o documento): NE

Tipo de viagem: Viagem baleeiro

Lugares visitados: Desde Estados Unidos até Pacífico norte passando pelo Oceano Índico

Duração: Dois anos e um mês

Tipo de navio: Ship

Tripulação: NE

		Obtenção/preparação	Comidas	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Batatas nas ilhas Azores e porcos, aves e frutas tropicais em Cabo Verde. -Ovos e peixes nas ilhas Crozette (Oceano Índico), batatas na Tasmânia e madeira e vegetais em St. Petersburgo. -Porcos, aves, <i>yams</i> (inhames) e batatas doces nas <i>Friendly Islands</i> (Pacífico Sul) -Carne nas Malvinas.	-Laranjas, bananas e outras frutas tropicais obtidas nas Society Islands (Pacífico Sul, Polinésia francesa)
		Mistura/separado	-	-
		Contato direto/ind.	-Contato direto com os recursos obtidos	-
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-	-Frutas consumidas por separado
	Sabores	Novos/familiares	-Batatas, aves domésticas, porcos	-Frutas tropicais (Laranjas e bananas)
		Industrial/manufaturado	-Batatas, aves domésticas, porcos.	-Frutas tropicais não ind.
		Hierarquização	-	-
		Fresco/conserva	-Batatas, aves domésticas, porcos frescos	-Frutas tropicais frescas
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-	-
		Regulada/não regulada	-	-Não regulada
	Estandarização	Rutina/evento	-Se aprovisionam em diferentes portos e locais -Param nas Azores e Cabo Verde, onde procuram porcos, aves domésticas e frutas tropicais. O autor menciona que é costume dos baleeiros parar em estas ilhas para obter estas provisões. -Passam pelas ilhas Crozette, Tasmânia, St. Petersburgo, Friendly Islands (Pacífico Sul), Cabo de Hornos, Malvinas, para se aprovisionar de provisões e de madeira e água fresca.	-
		Intermediação	Contato direto/ind.	-Contato direto com os recursos obtidos

Código analítico: Allyn 06
Duração: Três anos e oito meses.
Número de viaje (segundo o documento): NE
Tipo de viagem: Viagem foqueira e baleeira
Tipo de navio: *Clipper bark* (300 toneladas)
Lugares visitados: Desde Estados unidos até o Pacífico norte e o Oceano Índico
Tripulação: Oficiais e uma tripulação de 21 homens.

		Obtenção/preparação	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Porcos, cabras (<i>goats</i>) e aves domésticas -Tabaco -Em Attowy se provisionam de madeira e vegetais. -Menciona que perto das Tristine Islands (perto ao Oceano Indico) manda alguns botes á costa para que pesquem alguns peixes. -Quando estão perto das ilhas dos Ladrões (noroeste do Pacífico, entre Japão e Nueva Guinea), se mandam botes e se obtêm bananas e <i>cocoa-nuts</i> .
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	-Contato direto com os produtos obtidos
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-
	Sabores	Novos/familiares	-Porcos, cabras (<i>goats</i>) e aves domesticas. -Tabaco
		Industrial/manufaturado	-Porcos, cabras (<i>goats</i>) e aves domesticas (não industrial) -Peixes não industrial
		Hierarquização	-
		Fresco/conserva	-Porcos, cabras (<i>goats</i>) e aves domesticas frescos -Peixes frescos
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-
		Regulada/não regulada	-Não regulada
	Estandarização	Rutina/evento	-Em Cabo Verde trocam porcos, cabras (<i>goats</i>) e aves domesticas por tabaco e roupa barata com os habitantes do lugar. -Quando vão por segunda vez para Japão e o mar de Okhotsk, passam por distintas ilhas para trocar frutas e vegetais por roupas e tabaco com os nativos.
		Intermediação	Contato direto/ind.

Código analítico: Allyn 07

Número de viagem (segundo o documento): Última viagem ao redor do mundo

Tipo de viagem: Viagem foqueira e baleeira

Lugares visitados: Desde Estados unidos até os oceanos ao norte de Rússia e Japão.

Duração: Dois anos e oito meses

Tipo de navio: *Bark*

Tripulação: NE

		Obtenção/preparação	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Frutas, carne fresca, batatas nas Azores -batatas, agua e porcos por tabaco em Nova Zelândia - <i>Cocoa-nuts</i> comprada aos nativos na ilha Duque de York (Nova Guiné) -Chá, arroz e batatas doces em Simoda (Japão) -Chá e açúcar trocados por <i>cocoa-nuts</i> com um missioneiro nas ilhas Boston
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	-Contato direto com os produtos obtidos
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-
	Sabores	Novos/familiares	-Alimentos europeus e outros locais
		Industrial/manufaturado	-Produtos não industriais
		Hierarquização	-
		Fresco/conserva	-Produtos frescos
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-
		Regulada/não regulada	-Não regulada
	Estandarização	Rutina/evento	-Passam pela ilha de Azores, se aprovisionam de frutas, carne fresca, papas, entre outras cosas. Tentam caçar baleias mas sem sucesso. -Passam por <i>Chatham Island</i> (Pacífico sudoeste, al este de Nueva Zelândia) para procurar legumes, ali trocam com os nativos batatas, agua e cinco porcos por tabaco. -Quando passam pela ilha do Duque de York (Nueva Guínea), os nativos vendem para eles <i>cocoa-nuts</i> . -Param em Guam, uma das ilhas dos Ladrões para carregar agua, madeira e provisões. -Em Simoda (Japão), se aprovisionam de chá açúcar, arroz e batatas doces -Nas ilhas Boston trocam com um missioneiro chá e açúcar a cambio de <i>cocoa-nuts</i> . -Passam pela ilha Ascensión (Atlântico Sul) onde se proveem de madeira e agua.
		Intermediação	Contato direto/ind.

Vida em terra:

Código analítico: Allyn 01b Número de viagem (segundo o documento): Primeira viagem foqueira Lugar: ilha Ichabo, na costa sudoeste da África			Quantidade de pessoas: NE Tempo de estadia em terra: estão na costa de esta ilha por 15 meses, não aclara si estiveram na costa ou no navio.
			Obtenção/preparação
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Ovos de ave (gaivota e pinguim)
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	-
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-
	Sabores	Novos/familiares	-Ovos de ave (gaivota e pinguim) que são tomados como muito bom alimento. Eles não tem bom sabor como os primeiros.
		Industrial/manufaturado	-Ovos de ave (gaivota e pinguim) , não industrial.
		Hierarquização	-
		Fresco/conserva	-Ovos de ave (gaivota e pinguim) frescos

Código analítico: Allyn 02b Número de viagem (segundo o documento): Segunda viagem foqueira Lugar: Shetland do sul			Quantidade de pessoas: NE Tempo de estadia em terra: O navio está meses ali.
			Obtenção/preparação
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-
		Regulada/não regulada	-
	Estandardização	Rutina/evento	-As vezes se deixa pessoas da tripulação em um lugar com utensílios e provisões (não se especifica que tipo) para que cacem focas ou as procurem quando o resto continue procurando lugares de caça
	Intermediação	Contato direto/ind.	-

Código analítico: Allyn 04b

Número de viagem (segundo o documento): Quarta viagem
foqueira

Quantidade de pessoas: NE

Tempo de estadia em terra: NE

Lugar: Ilhas do Príncipe Eduardo

		Comidas	
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-Pão -Fígado fritos de elefante marinho
		Mistura/separado	-Pão -Fígado fritos de elefante marinho
		Contato direto/ind.	-Contato direto com os elefantes caçados
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-
	Sabores	Novos/familiares	-
		Industrial/manufaturado	-Pão (industrial) -Fígado fritos de elefante marinho (não industrial)
		Hierarquização	-
		Fresco/conserva	-Pão (conserva) -Fígado fritos de elefante marinho fresco
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-
		Regulada/não regulada	-Regulada (pão) e não regulada (fígado frito)
	Estandarização	Rutina/evento	-Pão -Fígado fritos de elefante marinho -Usam a gordura para prender o fogo
		Intermediação	Contato direto/ind.
Espaços	Centralização	Funcionalidade	-
	Localização	Aberto/fechado	-Acampamento localizado em uma praia
	Socialização	Individual/coletivo	-Allyn mais 6 homens

Código analítico: Allyn 07b

Número de viagem (segundo o documento): Última viagem ao redor do mundo

Quantidade de pessoas: NE

Tempo de estadia em terra: NE

Lugar: Elbow islands (mar de Okhotsk, oeste do Oceano Pacífico)

		Obtenção/preparação	Comidas
Sentidos	Texturas	Sólido/líquido	-
		Mistura/separado	-
		Contato direto/ind.	- -Se menciona que se levam utensílios de cozinha, mas não especifica quais
	Cheiros	Mistura/diferenciação	-
	Sabores	Novos/familiares	-
		Industrial/manufaturado	-
		Hierarquização	-
		Fresco/conserva	-
Ações	Medidas	Individual/coletivo	-Todos comem juntos
		Regulada/não regulada	-
	Standardização	Rutina/evento	-São levadas provisões -Se pedem provisões a outros navios.
	Intermediação	Contato direto/ind.	- -Se menciona que se levam utensílios de cozinha, mas não especifica quais
Espaços	Centralização	Funcionalidade	-
	Localização	Aberto/fechado	-
	Socialização	Individual/coletivo	-Todos comem ao redor do fogão

Publicidades		Pontos de contato											
		Texturas					Sabores						
		Solido	Liquid o	Mistura	separado	Contato Direto	Indireto	Industrial	Não ind.	hierarquização	Fresco	Cons erva	
	-WSL002(12) -WSL003(5)				groceries								
Ingred ient es	-WSL005(1) -WSL013(1) -WSL026(2) -WSL027(1) -WSL040(1) -WSL053(1) -WSL058(3) -WSL076(1) -WSL077(1) -WSL082(1) -WSL084(1) -WSL106(1) -WSL116(1) -WSL123(7) -WSL132(1) -WSL143(1) -WSL145(1) -WSL169(1) -WSL175(1) -WSL181(1) -WSL185(1)	Farinha		Farinha		Farinha		Farinha		-“Fancy brands”of superior quality and common -Superior western flour, George -Genessee flour (good brand) -Extra fresh ground flour.”John Holins”favourite brand. -Fancy and common brands. Genessee flour -Geo Howland & son’s brand. R. Richardson and other choice brand. -Common and fancy brands -Richardson, Beach & co. And good baking flour -Extra and common brands Genessee flour. -Common and fancy brands flour, fine shorts. -Richardson’s, E. S. Beach & co., Ely’s and first rate common brands flour	Farinha		
	-WSL006(1) -WSL068(1) -WSL137(1) -WSL148(1) -WSL165(1)			Sal						-Boston rock Salt -Turk’s island salt	Sal		
	-WSL011 (4) -WSL012 (1) -WSL019 (3) -WSL021 (1) -WSL024 (1)	Mess beef and prime pork						Carne e porco			-mess beef e prime pork		heavil y salted with Turks island salt
	-WSL015(1)	Mantei		Mantei			Mantei			-prime Orange county butter	Mantei		

-WSL017(4) -WSL024(2) -WSL042(1) -WSL061(1) -WSL068(1) -WSL072(1) -WSL087(1) -WSL091(1) -WSL120(1) -WSL135(1) -WSL138(1) -WSL151(1) -WSL157(1) -WSL167(1) -WSL173(1) -WSL178(3) -WSL182(1) -WSL183(1)	ga		ga			ga			- Superior table butter -Prime shipping butter in prime order - Prime butter. -Nice butter. A first rate article -Prime new butter - good butter - First quality butter, from Hudson, NY. -Desirable packages for whaleships - Prime dairy butter - Nice butter	ga	
-WSL016(4) -WSL163(2)	Vinagre de cid.		Vinagre de cid,			Vinagre de cid.			-"Cider vinegar. 1st. Quality" -Old cider vinegar	Vinagre de cid.	
-WSL017(4) -WSL037(1) -WSL052(1) -WSL098(1) -WSL104(1) -WSL114(1)	Presunto e bacon			Presunto		Presunto			Hams & lard. Boston cured hams. Very nice lard		cured hams
-WSL017(4) -WSL078(1) -WSL088(1) -WSL100(9) -WSL162(1) -WSL171(1)		Feijão	Feijão			Feijão			-First quality		Feijão
-WSL017(4) -WSL029(17) -WSL075(1) -WSL118(1) -WSL140(1) -WSL168(1) -WSL169(1)	Milho doce, amarelo e branco					Milho			-Prime White corn, -Southern corn. White Maryland corn, in prime order, landing from sch Notus at Merchants Whar - Prime northern yellow, this day landing from sch. H. Gibbs -Prime corn landing per Helen		

-WSL017(4) -WSL108(1) -WSL114(1) -WSL125(1) -WSL143(1)	Mess pork					Mess pork			Prime lot of pork -Clear and mess pork		
-WSL017(4) -WSL052(1) -WSL098(1) -WSL108(1) -WSL114(1) -WSL143(1)	Leaf lard (manteiga de porco)	Leaf lard	Leaf lard						very superior Leaf lard		
-WSL018(5)	-Albany and New York beef & pork					-Albany and New York beef & pork					
-WSL022(5)	Albany mess beef, New York resealed beef					Albany mess beef, New York resealed beef					Resalted and warranted for any Voyage"
WSL039 (5)	Bacalão					Bacalão		Bacalão			
-WSL047(1) -WSL074(1) -WSL088(1) -WSL097(1) -WSL102(1) -WSL119(1) -WSL127(1) -WSL147(1) -WSL149(1) -WSL156(1) -WSL161(1) -WSL170(1) -WSL179(3) -WSL189(1)	Açúcar		Açúcar			açúcar	açúcar		-Brown and White sugar -Stuart's crushed and yellow sugar -Havana Brown sugar of first quality -White Brazil sugar -White santos sugar. -Crushed sugar	açúcar	

-WSL048(1) -WSL055(3) -WSL078(1) -WSL088(1) -WSL109(1)	Arroz		Arroz			Arroz			Best new rices	Arroz	
-WSL059(2)	Macarrão		Macarrão			Macarrão	Macarrão		Macaroni and vermacilla of first quality	Macarrão	
-WSL063(1) -WSL125(1) -WSL142(1) -WSL152(1) -WSL164(1) -WSL166(1)	Mess beef					Mess beef			- Extra mess beef -Heavy mess beef.		
-WSL065(1) -WSL083(1) -WSL088(1)	cebolas		cebola			cebola		cebola		cebola	
-WSL065(1) -WSL066(1) -WSL083(1) -WSL088(1) -WSL092(1) -WSL141(1) -WSL151(1) -WSL191(1)	batatas		batatas			batatas		batatas	-Bush Shenago potatoes. Sweet potatoes on board sch Caroline [...] in good order	batatas	
-WSL078(1) -WSL190(1)	Trigo sarraceno		Trigo sarraceno			Trigo sarraceno		Trigo sarraceno	Extra quality buckwheat -Extra hulled buckwheat	Trigo sarraceno	
-WSL104(1)	Carne seca		Carne seca			Carne seca	Carne seca				Carne seca
-WSL088(1) -WSL091(1) -WSL153(1)	temperos		temperos			temperos		temperos	Spices (não especifica quais)	temperos	
-WSL105(1)	Rye meal		Rye meal					Rye meal		Rye meal.	
-WSL118(1)	Centeno										
-WSL130(1)		molhos	molhos			molhos					molhos
-WSL139(1)	Meal		Meal			Meal			-Bolted meal. Yellow and White bolted meal		Meal

	-WSL152(1)	Porco		Porco		Porco				Duchess Co P Pork, Ohio P Pork		Porco
	-WSL153(1)	Pimenta		pimenta						fresh ground, pepper	pimenta	
Alimentos pronto para consumo	-WSL007(1) -WSL031(1) -WSL035(1) -WSL063(1) -WSL119(1) -WSL122(1) -WSL124(1) -WSL134(1) -WSL159(1) -WSL170(1)		Melaço							-Prime quality molasses. -Cuba molasses -Molasses. Trinidad, cienfuegos and cardonas molasses - Early crop prime cardenas molasses - First quality st. Croix molasses.		
	-WSL008(7) -WSL079(1) -WSL090(1) -WSL187(1)	Uvas passas, groselha, figos			Uvas passas, groselha, figos	Uvas passas, groselha, figos				-"best bunch raisins" -Very superior figs		Uvas passas
	-WSL014(1) -WSL017(4) -WSL049(1) -WSL057(1) -WSL090(1) -WSL075(1) -WSL107(8) -WSL115(1) -WSL128(1) -WSL134(1) -WSL143(1) -WSL151(1) -WSL160(1) -WSL171(1)	Maças secas			Maças secas		Quartered dried apples			-"first quality quartered dried apples" -Dried apples. Good quality - Dried apples & c. Western dried apples, greame's, - NY state grafted fruit prime - First quality		Maças secas
	-WSL017(4) -WSL052(1)	Carne esfumada			Carne esfumada		Carne esfumada					Esfumada
	-WSL017(4) -WSL031(1) -WSL041(1) -WSL050(1) -WSL056(1) -WSL068(1) -WSL091(1) -WSL117(1)	Queijo			Queijo	Queijo				-Good cheese -Prime quality cheese in boxes and casks -Berkshire county cheese. -Old and new Worcester cheese, or very first quality -Worester, Brandy cheese -Plain and Sage, constantly on	Queijo	

-WSL129(1) -WSL136(1) -WSL146(1) -WSL172(1) -WSL174(1) -WSL180(4) -WSL182(1) -WSL188(1)									hand and for sale -First quality cheese		
-WSL017(4)	Abacaxi			Abacaxi	Abacaxi			Abacaxi		Não esp.	
-WSL020(3) -WSL099(1)	Chocolate e cacau	Chocolate e cacau		Chocolate e cacau				Chocolate e cacau			Chocolate e cacau
-WSL022(1)	Mel		Mel				Mel		New honey of extra quality	Mel	
-WSL036(8) -WSL051(1)	Biscoito ,pão de navio			Biscoito, pão de navio	Biscoito ,pão de navio			Biscoito, pão de navio	Ship bread, bisquits and crackers of superior qualities, at the lowest possible prices	Biscoito ,pão de navio	
-WSL038(1)	Potashes										
-WSL043(1) -WSL068(1) -WSL088(1) -WSL120(1) -WSL126(1) -WSL189(1)		Chás		Chás			Chás	Chás	-Sonchong tea. -Poucuong tea.	chás	
-WSL045(1) -WSL068(1) -WSL088(1) -WSL097(1) -WSL120(1) -WSL153(1) -WSL189(1)		café		Café			café	café	Fresh ground cofee	café	
-WSL067(2)	Limas			Limas	Limas			Limas		Limas	
-WSL069(1) -WSL079(1) -WSL184(1)	Maçãs			Maçãs	Maçãs			Maçãs	-Nice fancy apples	Maçãs	
-WSL070(1)	Framb			framb	framb			framb		framb	
-WSL079(1) -WSL080(1)	ameixas			ameixas					-Prunes in elegant stye		

	-WSL079(1)	uvas			uvas	uvas			uvas		uvas	
	-WSL080(1) -WSL110(1) -WSL111(1)	laranjas			laranjas	laranjas			laranjas	Fresh sweet oranges, the best and the cheapest fruit offered this season	laranjas	
	-WSL080(1) -WSL110(1)	Limões			Limões	Limões			Limões		Limões	
	-WSL080(1) -WSL188(1)	Amend oim			Amendoi m	Amend oim			Amen doim		Amend oim	
	-WSL081	fubá										
	-WSL103(1) -WSL130(1)	pickles			pickles	Pickles		pickles				put up in vinegar
	-WSL144(1)	Pepinos em conserva			Pepinos em conserva	Pepinos em conserva		Pepinos em conserva				Pepino em conserva
	-WSL177(2)	Salmão esfumado								A fine lot just received		
Utensílios	-WSL004(8) -WSL062(2) -WSL112(1) -WSL133(1) -WSL155(3)		Panelas (trypots)	Trypots						-Enamelled ware. Saucepans with and without lips, porringers, deep basins -Try pots. English and american try pots of all sizes		
	-WSL 010 (12) -WSL094(1)	hardware	Crockery, glass				Crockery, glass, hardware					
	-WSL033(1)	Faca		Faca			Faca	Faca				
	-WSL150(1)	talheres		talheres			talheres	talheres				

Outros	-WSL028(1) -WSL176(5)	Cigarros				Cigarros		cigarros		-Havana cigars. Superior, such entirely new such as "Lara", "Knickerbocker", "Lord Byron", "Pantillas", "Estrellas gitanas", "Justo Sanz príncipes" &c. -Imported cigars, comprising all the most popular brands extant	cigarros	
	-WSL 034(1) -WSL054 (1) -WSL 121(1)	Heno										
	-WSL046(1) -WSL060(1) -WSL064(3) -WSL084(1) -WSL128(1) -WSL186(1)	Tabaco			Tabaco	Tabaco				-Manufactured tobacco of various qualities -Newton's tobacco. Celebrated tobacco...and said to be superior to any other -Newton's and other brands tobacco -Sanderson's extra chewing tobacco	Tabaco	
	-WSL071(1) -WSL131(1)	Carvão	Carvão	Carvão	Carvão	Carvão		Carvão		-Richmond coal of superior quality - a cargo of superior red ash egg coal		
	-WSL078(1)	Shellbarks										
	-WSL113(1)	sementes								Vegetable & flowers seeds.	sementes	
	-WSL124(6)	Ship chandlery and general merchandise and provisions.					Ship chandlery and general merchandise and provisions.			Ship chandlery and general merchandise and provisions.		

Publicidades		Pontos de contato					
		Medidas				Intermediação	
		Individual	Coletivo	Regulada	Não regulada	Contato dir.	Contato indir.
Ingred ientes	-WSL005(1) -WSL013(1) -WSL026(2) -WSL027(1) -WSL040(1) -WSL053(1) -WSL058(3) -WSL076(1) -WSL077(1) -WSL082(1) -WSL084(1) -WSL106(1) -WSL116(1) -WSL123(7) -WSL132(1) -WSL143(1) -WSL145(1) -WSL169(1) -WSL175(1) -WSL181(1) -WSL185(1)	Farinha		-bbls -bls.	Não especifica medida	Farinha	
	-WSL011(4) -WSL012(1) -WSL019(3) -WSL021(1) -WSL024(1)	Prime pork	Mess beef	-bbls			Carne e porco
	-WSL015(1) -WSL024(2) -WSL042(1) -WSL061(1) -WSL068(1) -WSL072(1) -WSL087(1) -WSL091(1) -WSL120(1) -WSL135(1) -WSL151(1) -WSL157(1) -WSL167(1)		Manteiga	-lbs -firkins & tubs -kegs and tubs -pounds -package -kegs	-Não especifica medidas		Manteiga

-WSL173(1) -WSL178(3) -WSL182(1) -WSL183(1)						
-WSL016(4) -WSL163(2)			-bbls			Cider vinegar
-WSL017(4) -WSL030 (17) -WSL052(1) -WSL087(1) -WSL098(1) -WSL104(1) -WSL114(1)	Presunto e bacon		-lbs -kegs -do -hhds. -casks	- Não especifica medidas		presunto
-WSL017(4) -WSL078(1) -WSL088(1) -WSL075(1) -WSL162(1) -WSL171(1)		Feijão	-Tierces -bbls -bushels	- Não especifica medidas		Feijão
-WSL017(4) -WSL029 (17) -WSL075(1) -WSL118(1) -WSL140(1) -WSL168(1) -WSL169(1)	Milho doce, amarelo e branco		-brushels -bush	- Não especifica medidas	Milho doce	
-WSL017(4) -WSL108(1) -WSL114(1) -WSL125(1) -WSL143(1)		Mess pork	-bbls	- Não especifica medidas		Mess pork
-WSL017(4) -WSL052(1) -WSL087(1) -WSL098(1) -WSL108(1) -WSL114(1) -WSL143(1)	Manteiga de porco	Manteiga de porco	Kegs -bbls. lbs	- Não especifica medidas		

WSL018(5)	-Albany and New York beef & pork			-In small and large quantities		-Albany and New York beef & pork
-WSL022(5)	Albany mess beef, New York resealed beef		bbls			Albany mess beef, New York resealed beef
-WSL047(1) -WSL074(1) -WSL088(1) -WSL097(1) -WSL102(1) -WSL119(1) -WSL127(1) -WSL147(1) -WSL149(1) -WSL156(1) -WSL161(1) -WSL170(1) -WSL179(3) -WSL189(1)	açúcar		-boxes -bbls -bags			açúcar
-WSL048(1) -WSL055(3) -WSL078(1) -WSL088(1) -WSL109(1)	Arroz		-casks	- Não especifica medidas		Arroz
-WSL059(2)	macarrão			- Não especifica medidas		macarrão
-WSL063(1) -WSL125(1) -WSL142(1) -WSL152(1) -WSL164(1) -WSL166(1)	Mess beef		Bbls do			Mess beef
-WSL065(1) -WSL083(1) -WSL088(1)	cebolas		bush			cebolas
-WSL065(1) -WSL066(1) -WSL083(1) -WSL088(1)	batatas		Bush bushels			batatas

	-WSL092(1) -WSL141(1) -WSL151(1) -WSL191(1)						
	-WSL078(1) -WSL190(1)	Trigo sarraceno		Packages bags			Trigo sarraceno
	-WSL087(1)	carne		bbls			carne
	-WSL104(1)	Carne seca		-do			Carne seca
	-WSL105(1)	Rye meal			- Não especifica medidas		Rye meal
	-WSL118(1)	centeio					centeio
	-WSL130(1)	saucos and preserves			- Não especifica medidas		saucos and preserves
	-WSL152(1)	Porco		-do		porco	
Alimentos pronto para comer	-WSL007(1) -WSL032(1) -WSL035(1) -WSL063(1) -WSL119(1) -WSL122(1) -WSL124(1) -WSL134(1) -WSL159(1) -WSL170(1)	Melaço		-hhds hhds.			
	-WSL008(7) -WSL079(1) -WSL090(1) -WSL187(1)			Uvas passas (boxes), currant (cask), figos (drums)		Uvas passas, currant, figos	
	-WSL014(1) -WSL017(4) -WSL049(1) -WSL057(1) -WSL090(1) -WSL075(1) -WSL107(8) -WSL115(1) -WSL128(1) -WSL134(1) -WSL143(1) -WSL151(1)	Maças secas		-bbls -bbds -lbs.			Quartered dried apples

-WSL160(1) -WSL171(1)						
-WSL017(4) -WSL052(1)	Carne esfumada		lbs	- Não especifica medidas		
-WSL017(4) -WSL031(1) -WSL041(1) -WSL050(1) -WSL056(1) -WSL068(1) -WSL087(1) -WSL091(1) -WSL117(1) -WSL129(1) -WSL136(1) -WSL146(1) -WSL172(1) -WSL174(1) -WSL180(4) -WSL182(1) -WSL188(1)	Queijo		-casks and boxes -lbs -tons. -jars	- Não especifica medidas	Queijo	
-WSL017(4)		Abacaxi		- Não especifica medidas	Abacaxi	
-WSL020(3) -WSL099(1)		Cocoa paste and cocoa shells, chocolate	-boxes	- Não especifica medidas		Cocoa paste and cocoa shells
-WSL023(1)	Mel			-Tierce		Mel
-WSL036(8) -WSL051(1)	Biscoito, pão de navio			- Não especifica medidas	Biscoito, pão de navio	
WSL039 (5)	bacalhau		lbs			bacalhau
-WSL043(1) -WSL068(1) -WSL088(1) -WSL126(1) -WSL189(1)		chás	-Chests			chás
-WSL045(1) -WSL088(1) -WSL097(1) -WSL153(1) -WSL153(1) -WSL189(1)		café	-boxes -bags			café
-WSL067(2)	Limas		-bbls -casks		limas	

	-WSL069(1) -WSL079(1) -WSL184(1)	Maças		-bbls		maças	
	WSL070 (1)	Framboesa		-bush		Framboesa	
	-WSL079(1) -WSL080(1)	Ameixas		-cartons -lbs.			
	-WSL079(1)	uvas		kegs		uvas	
	-WSL080(1) -WSL110(1) -WSL111(1)	laranjas		boxes		laranjas	
	-WSL080(1) -WSL110(1)	limões		boxes		limões	
	-WSL080(1) -WSL188(1)	amendoim		Bush sacks		amendoim	
	-WSL081(1)	Corn meal			- Não especifica medidas		
	-WSL103(1)		pickles		- Não especifica medidas		pickles
	-WSL139(1)	Meal		bags		meal	
	-WSL144(1)	Pepinos em conserva		bbls			Pickled cucumbers
	-WSL177(2)	Salamão esfumado			- Não especifica medidas		
Utensílios	-WSL004(8) -WSL062(2) -WSL112(1) -WSL133(1) -WSL155(3)		Trypots de 140ve 180 gallons English trypots from 160 to 200 gallons	Medidas estand. -units			
	WSL010(12) -WSL094(1)	Crockery, glass, hardware					Crockery, glass, hardware
	-WSL033(1)	Facas		sets			Facas
	-WSL150(1)	Cutlery		dozens			Cutlery
Outros	-WSL001(9)	Escobas de dentes					
	-WSL028(1) -WSL176(5)	Cigarros		-unidade		cigarro	
	-WSL034(1) -WSL054(1) -WSL121(1)	heno					
	-WSL046(1) -WSL060(1) -WSL064(3) -WSL084(1)	Tabaco		-boxes		tabaco	

-WSL128(1) -WSL186(1)						
-WSL071(1) -WSL131(1)		carvão	-bush	- Não especifica medidas	carvão	
-WSL078(1)	Shellbarks		-bbls.			
-WSL113(1)	Sementes			- Não especifica medidas	sementes	
-WSL124(6)	Ship chandlery and general merchandise and provisions			- Não especifica medidas		Ship chandlery and general merchandise and provisions
-WSL154(1)	Fishing seine			- Não especifica medidas		

ANEXO VI. Tipos de medidas dos produtos oferecidos

Medidas	Caraterísticas	Liquido	Solido
Bbbs., bbds, bls. (barrels),	-Medidas estandardizadas que diferem segundo o país e o conteúdo. Nos Estados Unidos os conteúdos são regulados por estatutos. O barril em medida liquida comumente é 316 galones e para substâncias solidas é geralmente uma unidade de peso (um barril de farinha por exemplo é 196 libras e de porco 200 libras). Em Nova York, um barril de farinha deve conter 196 lbs. ou 228 lbs. peso neto. O barril de <i>beef</i> e <i>pork</i> em NY e Conneticut é de 200 lbs. Em geral, os conteúdos dos barris, estão definidos por estatuto e devem ser de 28 a 31 galones. Na Europa, prévio à introdução do sistema métrico, existiram diferentes barris. Em cada país a medida era diferente (Whitney 1901).	-Vinagre de cidra	-Farinha - <i>Mess beef and prime pork</i> -Feijão - <i>Mess pork</i> - <i>Leaf lard</i> - <i>Albany mess beef, New York beef</i> -Açúcar - <i>Mess beef</i> -Maças secas -Melaço -Presunto e bacon
Lbs./ pounds (libras, pounds)	Medida de peso estandardizada		-Maças secas -Carne esf. -Queijo -Ameixas -Manteiga -Presunto e bacon -Manteiga de porco -Bacalhau
Firkins	É uma medida de capacidade que implica uma quarta parte de um barril. Em América, é raramente usado, a exceção da manteiga e manteiga de porco e implica uma jarra ou barril de tamanho indeterminado ou de diferentes tamanhos e regulada pelos estatutos de diferentes estados (Webster 1828).		-Manteiga
Tubs	Implica em uma medida estandardizada que varia dependendo do conteúdo (por exemplo um <i>tub</i> de chá é 60 libras, um <i>tub</i> de 300 a 400 libras) (Webster 1828).		-Manteiga
Package	Medida não estandardizada, ela implica um tipo particular de quantidade (Webster 1828).		-Manteiga -Trigo sarraceno
Kegs	Não estandardizada. Um barril pequeno de tamanho indefinido. Em capacidade é menos da metade de um barril, usualmente de 5 a 10 galones (Whitney 1901)		-Manteiga -Presunto e bacon -Manteiga de porco -Uvas
Casks	Possivelmente não estandardizado, depende da definição tomada. Por um lado é um recipiente fechado com capacidade irregular. Por outro, também é aplicado a varias medidas estrangeiras de capacidade, como a <i>bochka</i> russa, a <i>beczka</i> polaca, etc. (Whitney 1901).		-Presunto e bacon -Arroz -Queijo -Limas
Tierces	Estandarizado. Representa um recipiente que é um tercio de um <i>pipe</i> , quer dizer 40 galones. Em países como Irlanda, representa um peso a partir do qual as provisões são vendidas (Webster 1828).	-Mele	-Feijão
Bushels/ bush	Medida estandardizada. É uma medida seca, que contem oito galones. O <i>Bushel</i> inglês também é usado nos Estados Unidos. Ele significa tanto a quantidade oi capacidade do		-Feijão -Batatas -Milho

	recipiente que contem a quantidade (Webster 1828). No caso de Estados Unidos, essa medida esta fundadas no Bushel de Winchester, o sistema imperial criado depois da separação de Inglaterra e Estados Unidos.		-Cebolas -Framboesa -Amendoim -Carvão
Boxes	Não tem uma medida especifica, não estandardizada		-Açúcar -Queijo -Chocolate e cacau -Café -Laranjas -Limões -Tabaco
Bags	Medida estandardizada de capacidade, de 2 a 4 <i>bushels</i> . (Whitney 1901)		-Açúcar -Trigo sarraceno -Café
Tons	Medida utilizada nos navios, estandardizada (Whitney 1901)		-Queijo
Jars	Medida não estandardizada		-Queijo
Chests	-É uma caixa onde determinados produtos, como chá, opio, entre outros, eram colocados para transporte. A quantidade é indefinida (Whitney 1901)		-Chás
Cartons	Não estandardizadas		-Ameixas
Sacks	Uma sacola, geralmente grande de tecido, usada para levar milho, algodão, lã e similares (Webster 1828).		-Amendoim
Sets	Medida de peso estandardizada		-Facas
Dezenas	Medida de peso estandardizada		- <i>Cutlery</i>
Unidade	Medida de peso estandardizada		-Cigarros
N/E			-Sal - <i>Albany and New York beef & pork</i> -Macarrão -Carne seca -Temperos -Farinha de centeio -Centeio -Molhos e preservas -Porco -Pimenta -Uvas passas, figos -Abacaxi -Biscoito -Fubá - <i>Pickles</i> -Salmão esfumado -Painéis - <i>Crockery glass,</i> - <i>Hardware</i> -Heno -Sementes - <i>Ship candlery</i>

Bos taurus		PVA			
		NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto axial	Vértebra 6	1	1	1	100

Sus scrofa		Sondagem				PVA				PVAa			
		NISP	MNE	MAU	%MAU	NISP	MNE	MAU	%MAU	NISP	MNE	MAU	%MAU
Esqueleto Axial	Vértebra 6	1	1	1	100	0	0	0	0	0	0	0	0
	Vértebra ind.	0	0	0	0	1	1	0,01	2	0	0	0	0
	Costela ind.	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0,06	100
Esqueleto apendicular	Fêmur	0	0	0	0	1	1	0,50	100	0	0	0	0

Aves pequenas		Sond.	PVA
		NISP	NISP
Esqueleto axial	Vértebra	1	0
Esqueleto apendicular	Indet.	0	2
	Ulna	1	0

Aves grandes		Sond.	PVAa
		NISP	NISP
Esqueleto apendicular	Fêmur	1	0
	Úmero	0	1
	Coracoide	0	1
	Radio	0	1
	Ulna	0	1
	Tibiotarso	0	1
	Falange	0	1

Aves medianas		Sond.	PVA
		NISP	NISP
Esqueleto axial	THO (com)	0	2
	THO (fr)	0	2
	Cervical (fr)	0	5
	Cervical (com)	0	1
	Vertebra (com)	0	1
	Vertebra (fr)	0	1
	Costela (com)	0	1
	SYN (com)	0	1
Esqueleto apendicular	Coracoide (com)	0	1
	Tibiotarso ds.	1	0
	Fêmur (completo)	2	0
	Úmero (com)	0	1
	Ulna px	0	1
	Falange 2 (com)	0	2
	Falange 3 (com)	0	1
	Falange 1 (com)	0	1
	ULNR (com)	0	1
	Indet.	0	1
	Escapula	0	1
	Radio (com)	0	1
	Ulna (fr)	0	1

Arctocephallus Gazella		Sondagens				PVA				PVAa			
		NISP	MNE	MAU	%MAU	NISP	MNE	MAU	%MAU	NISP	MNE	MAU	%MAU
Crâneo	Crâneo	1	1	1	40	1	1	1	40	0	0	0	0
	HYO	1	1	1	40	0	0	0	0	0	0	0	0
	Incisivos	3	3	0,50	20	4	4	0,66	26,4	0	0	0	0
	Caninos	2	2	0,50	20	9	9	2,25	90	0	0	0	0
	Poscaninos	0	0	0	0	13	13	1,18	47,2	0	0	0	0
	Maxilar	0	0	0	0	1	1	1	40	0	0	0	0
	Magnum	0	0	0	0	1	1	1	40	0	0	0	0
Esqueleto Axial	Pélvis	3	1	1	40	0	0	0	0	0	0	0	0
	Costela sh	3	1	0,03	1,20	1	1	0,03	1,20	0	0	0	0
Esqueleto apendicular	Escápula	3	2	1	40	0	0	0	0	0	0	0	0
	Epif. Indet.	1	1	-	-	2	2	-	-	0	0	0	0
	Um. Sh.	3	2	1	40	2	2	1	40	2	1	0,50	100
	Um. Epi.	0	0	0	0	1	1	0,50	20	0	0	0	0
	Radio com.	5	5	2,50	100	0	0	0	0	0	0	0	0
	Radio epi.	0	0	0	0	1	1	0,50	20	0	0	0	0
	Ulna	2	1	0,50	20	0	0	0	0	0	0	0	0
	Fem. Comp	3	3	1,50	60	0	0	0	0	0	0	0	0
	Tíbia com.	1	1	0,50	20	0	0	0	0	0	0	0	0
	Tíbia sh.	2	2	1	40	0	0	0	0	0	0	0	0
	Calcâneo	0	0	0	0	1	1	0,50	20	0	0	0	0
	Falange Indet.	0	0	0	0	29	24	-	-	0	0	0	0
	Falange 1	0	0	0	0	2	2	0,10	4	0	0	0	0
	Falange 2	0	0	0	0	10	10	0,62	24,8	0	0	0	0
	Falange 3	0	0	0	0	10	7	0,35	14	0	0	0	0
Metacarpo Ind.	0	0	0	0	2	2	0,20	8	0	0	0	0	

Metacarpo 1	0	0	0	0	1	1	0,50	20	0	0	0	0
Metacarpo 2	0	0	0	0	5	5	2,50	100	0	0	0	0
Metacarpo 3	0	0	0	0	5	5	2,50	100	0	0	0	0
Metacarpo 4	0	0	0	0	1	1	0,50	20	0	0	0	0
Metatarso 3	0	0	0	0	3	3	1,50	60	0	0	0	0
Metatarso 4	0	0	0	0	2	2	1	20	0	0	0	0
MT/MC	0	0	0	0	4	4	0,20	8	0	0	0	0
Osso não id.	0	0	0	0	6	-	-	-	0	0	0	0
Sup. Art. N/I	0	0	0	0	2	-	-	-	0	0	0	0

Pinípedios indet. grandes		Sond.	PVA	PVAa
		NISP	NISP	NISP
Esqueleto axial	Costela sh.	10	8	0
	Costela sh+px	2	1	0
	Caudal	1	0	0
	Mandíbula	1	1	0
	Vertebra	0	2	0
Esqueleto apendicular	Úmero sh	2	1	0
	MT/MC 5	3	1	0
	Ulna	1	0	0
	Sup. Art. Não id.	0	1	0
	Epífises Radio	0	1	0
	Radio comp.	0	0	1
	Falange indet.	0	2	0
	Tarso/Carpo	0	5	0
	Epífises indet.	0	1	0
	Osso comprido indet.	3	8	2
	Osso não id	1	23	1