

ARTIGO | *PAPER*

## SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN AFRODESCENDIENTE EN CONTEXTO DE ESCLAVITUD EN EL ANDES SEPTENTRIONALES DEL ECUADOR (SIGLO XVIII)

Ibis Mery<sup>a</sup>

Daniela Balanzátegui<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Estudiante de Doctorado Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (Argentina)

<sup>b</sup> Assistant Professor, Department of Anthropology and Principal Investigator of the Latin American Historical Archaeology Lab, University of Massachusetts Boston (USA)

## **RESUMEN**

Enmarcado en los recientes estudios de arqueología histórica de la Diáspora Africana en la región Andina de Sudamérica, la presente investigación basada en el análisis zooarqueológico y con referencia al estudio de objetos cerámicos utilitarios realiza un acercamiento a la alimentación y cocina afrodescendiente en el contexto de esclavitud durante el siglo XVIII en los Andes Septentrionales del Ecuador. En el presente artículo se discute el sostenimiento de las economías esclavistas y su entramado histórico con las economías domésticas para la comprensión de la alimentación afroecuatoriana como práctica integral en la conformación identitaria afrodescendiente en tanto desarrollada en base a procesos de adaptación, contestación y colaboración. Los resultados del análisis zooarqueológico demuestran el consumo principalmente de especies introducidas, mayoritariamente de bóvidos, y la complementariedad del consumo de especies endémicas. Mientras el análisis cerámico recrea los utensilios de preparación y consumo de estos alimentos y otros que han sido parte de la tradición culinaria afroecuatoriana del Valle del Chota. El consumo y preparación de alimentos es además fundamental en la comprensión de las estrategias antiesclavistas que permitieron la sobrevivencia del pueblo afroecuatoriano en el Territorio Ancestral del Valle del Chota (provincias de Imbabura y Carchi).

## **PALABRAS CLAVE**

alimentación afrodescendiente, zooarqueología, análisis cerámico, Valle del Chota.

---

## **RESUMO**

No âmbito dos estudos recentes da arqueologia histórica da Diáspora Africana na região andina da América do Sul, esta pesquisa está baseada na análise zooarqueológica e tem como referência o estudo de objectos utilitários de cerâmica para abordar a alimentação e a cozinha afro-descendente no contexto da escravidão, no século 18 nos Andes do norte do Equador. Este artigo discute a manutenção das economias da escravidão e das economias domésticas para a compreensão dos costumes alimentares afro-equatorianos como uma prática integral na conformação da identidade afro-descendente, desenvolvida em processos de adaptação, contestação e colaboração. Os resultados da análise zooarqueológica mostram o consumo principalmente de espécies introduzidas, sobretudo bovídeos e o consumo complementar de espécies endémicas. Entretanto, a análise cerâmica recria os utensílios utilizados na preparação e consumo destes alimentos e de outros que fizeram parte das tradições culinárias afro-equatorianas no Valle del Chota. Além disso, o consumo e a preparação de alimentos também são fundamentais para compreender as estratégias anti-escravatura que permitiram a sobrevivência do povo afro-equatoriano no Território Ancestral do Valle del Chota (províncias de Imbabura e Carchi).

## **PALAVRAS-CHAVE**

Alimentação afrodescendente, zooarqueologia, cerâmica, Valle del Chota.

**ABSTRACT**

Framed in the recent studies of historical archaeology of the African Diaspora in the Andean region of South America, this research is based on zooarchaeological analysis and with reference to the study of utilitarian ceramic objects approaches African descendant foodways and culinary practices in the context of slavery, during the 18th century in the Northern Andes of Ecuador. This article discusses the maintenance of economies of enslavement and domestic economies for the understanding of Afro-Ecuadorian foodways as an integral practice in the conformation of African descendant identities as developed on processes of adaptation, contestation and collaboration. The results of the zooarchaeological analysis show the consumption of mainly introduced species, mainly bovids, and the complementarity consumption of endemic species. Meanwhile the ceramic analysis recreates the utensils used in the preparation and consumption of these foods and others that have been part of the Afro-Ecuadorian culinary traditions in the Valle del Chota. Furthermore, food consumption and preparation are also fundamental in understanding the antislavery strategies that allowed the survival of the Afro-Ecuadorian people in the Ancestral Territory of Valle del Chota (Imbabura and Carchi provinces).

**KEYWORDS**

African descendent foodways, zooarchaeology, ceramic analysis, Valle del Chota.

**COMO CITAR ESTE ARTIGO**

MERY, Ibis; BALANZÁTEGUI, Daniela. Sistemas de Alimentación Afrodescendiente en Contexto de Esclavitud en el Andes Septentrionales del Ecuador (siglo XVIII). *Cadernos do Lepaarq*, v. XX, n.40, p.253-276, Jul-Dez. 2023.

## INTRODUCCIÓN

Los estudios zooarqueológicos relacionados a los pueblos afrodiáspóricos en el contexto de plantaciones en las Américas han enfatizado en el entendimiento de los patrones alimenticios dentro del sistema esclavista, inicialmente centrados en la dependencia alimenticia de las poblaciones esclavizadas como fuerza laboral no remunerada y que sustentan actividades de transacción y producción en las economías colonialistas (Sportman, Cipolla, & Landon, 2007; Crader, 1990; Lev-Tov, 2004). La suplementación de raciones alimenticias se relaciona con el sostenimiento de los sistemas de explotación esclavista de plantaciones de producción de monocultivos y ganaderas que establecieron un modo de subsistencia que beneficiaba directamente a las clases hacendatarias y que llevaron a las poblaciones afrodescendientes a los límites de la sobrevivencia (Pavão-Zuckerman, Oliver, Copperstone, Reeves, & Harte, 2021). En este mismo sentido, con la intención de descentralizar la discursiva del aprovisionamiento alimenticio de explotación, se introduce el análisis de las diferentes formas de resistencia antiesclavista que se desarrollaron en las Américas bajo sistemas de cimarronaje y palenquerismo (Weik, 2012). Por lo tanto, se establece cómo a través de la comida, desde un sentido amplio de lo que significa, sirvió como un “*medio cultural que posiciona a la población esclavizada en la sociedad colonial*” (Franklin, 2001, pág. 88), y aún más allá del concepto cultural de alimentación afrodescendiente, este artículo intenta aproximarse a la complejidad del entramado social que esta población desarrolla en tanto aprovechamiento de las condiciones impuestas y el medio ambiente andino, parte de procesos de adaptación, resistencia, colaboración comunitaria y creatividad que se responden desde la cotidianidad doméstica (Balanzátegui, Lara, & Morales, 2021; Kelly & Wallman, 2015). Por lo tanto, con el objetivo de entender la complejidad de los sistemas de alimentación afrodescendiente planteamos en este texto una revisión de datos zooarqueológicos (Lara & Balanzátegui, n.d.) y resultados del análisis morfológico de vasijas coloniales (Balanzátegui, 2017), provenientes de la excavación de un basural del siglo XVIII de la hacienda jesuita y postjesuita de La Concepción ubicada en el Territorio Ancestral Afrodescendiente del Valle del Chota (provincias de Imbabura y Carchi) (ver figura 1).

Los *códigos negreros* en las colonias hispanas se reducen como un conjunto de políticas a nivel de organización de las colonias relacionadas con los derechos de la población esclavizada que se definen principalmente en términos de las obligaciones de los esclavistas para proveerles condiciones que les permita cumplir con su función laboral. En los códigos también se observa que la alimentación de la población afrodescendiente es un tema contestado desde diferentes sectores (González, 2005; Sarmiento, 2009; Lucena, 1955). En estos estatutos se establecen reglas sobre la alimentación, vivienda y vestuario de la población esclavizada. Como un ejemplo referencial en la, “...ordenanza dominica del 6 de octubre de 1528... dice que el mantenimiento de los negros debe incluir: casabe, maíz, ajíes y carne en abundancia [AGI, fdo. Santo Domingo, leg. 1034]” (Sarmiento, 2009, pág. 130). La recurrencia de estos preceptos como elementos fundamentales para el funcionamiento de las economías coloniales determinan la soberanía imperial sobre los

esclavizados y esclavizadas haciendo de sus cuerpos texto y repositorio (Johnson, 2001). La violencia interseccional que recae en los actos de explotación del cuerpo afrodescendiente durante la época colonial establece el lenguaje materialista con referencia a la ingesta proteínica en relación a la producción laboral que se manifiestan de forma explícita en *los libros de cuentas* de las haciendas andinas jesuitas y postjesuitas del Valle del Chota para el caso de la Real Audiencia de Quito (Ecuador colonial). En dichos códigos se encuentran como lo manifiesta Sarmiento (en referencia a Moreno Fragnals, 1983, pág. 38 (2009), la implementación de medidas para determinar la “*cantidad diaria de combustible o fuente de energía para [que la población esclavizada pueda] cumplir con su trabajo y asegurar su existencia útil durante el tiempo calculado de depreciación*” (Sarmiento, 2009, pág. 137). Además, las normativas de alimentación establecidas para la población afrodescendiente eran modificadas y adaptadas a los intereses particulares de la clase hacendaria. En el contexto del Caribe, Sarmiento (2009) explica que, la alimentación para los esclavizados y esclavizadas estaba regulada a dos comidas por día, que fluctuaba durante momentos de crisis y otras aumentaba a tres raciones durante épocas de bonanza (excluyendo el desayuno).

Es necesario mencionar que, en el espacio normativo colonial y su práctica en la cotidianidad de las plantaciones, se manifiestan discontinuidades entre las políticas y recursos que se emplean para la explotación laboral de la población esclavizada y hasta cierto punto la colonialidad de su corporalidad misma, ya que en la legislación se posibilita acciones antiesclavistas a diferentes escalas por la búsqueda de una vida digna con libertad económica, social, política y espiritual como se ha definido al cimarronaje afroecuatoriano (Lara & Balanzátegui, n.d.). Es así que los documentos históricos relacionados con la población afrodescendiente cimarrona del siglo XVIII en procesos de demandas a los hacendados por malos tratos, denuncias de levantamientos organizados y compra de libertad demuestran procesos activos y agenciosos de reclamación sobre violaciones a los derechos a los recursos básicos para la sobrevivencia en esclavitud (Bryant, 2014; Lara & Balanzátegui, n.d.). Se denuncia como los administradores de las haciendas, especialmente postjesuitas no cumplen con las raciones acordadas y otros compromisos establecidos y sobre los cuales la población afrodescendiente vivía durante la época jesuita. En base al extenso estudio de Bryant (2014), se establece que ante tales denuncias las autoridades responden con referencia a los derechos mínimos de los esclavizados.

Con este preámbulo, el analizar la cultura material y restos fáunicos asociados a basurales coloniales y republicanos en el contexto de las haciendas andinas, permite inferir sobre la subsistencia a largo plazo en los sistemas alimenticios de la Diáspora Africana y que por su carácter cotidiano establecen relaciones de inequidad socioeconómica. Partimos del concepto de patrones alimenticios como actividades sociales que incluyen espacios de preparación, servicio e ingesta de ciertos alimentos, y que están directamente asociados a la construcción identitaria (Herrera & Gotz, 2013). Weismantel (1988) y Fischler (1988), han definido a la comida en tanto su rol en la conformación de la identidad individual y grupal, considerando que el acto de comer implica un principio de incorporación, porque dentro de esta acción enviamos alimentos a través de la fron-

tera entre el mundo y el yo, entre el exterior y el interior de nuestro cuerpo y “*nos convertimos en lo que comemos*”. Caplan (1997, pág. 3) también sugiere que la comida está ligada a relaciones de poder que establecen procesos de inclusión y exclusión, a lo cual añadimos de forma crítica que la comida al ser racionada para la población esclavizada fue y sigue siendo un espacio de relaciones de poder que están vinculadas a expresiones directas de violencia racial.

Vale mencionar que las referencias sobre las recetas preparadas por la población afrodescendiente en el Valle del Chota para el siglo XVIII, todavía es un tema por ampliar desde la investigación etnográfica e histórica, sin embargo, sabemos de su persistencia en la cocina Afroandina a partir de la recuperación de la tradición oral, lo cual nos permite puntualizar en las siguientes secciones la interpretación de los datos obtenidos.

## **ESCLAVITUD Y GEOPOLÍTICAS RACIALES EN LOS ANDES SEPTENTRIONALES**

La investigación histórico arqueológica sobre la Diáspora Africana en la zona andina del Valle de Chota relacionada a los siglos XVII al XIX y empieza en el año 2013 con base en el estudio de la vida de la población cimarrona en el contexto hacendatario esclavista con el fin de revitalizar el patrimonio afrodescendiente en base a la recuperación de las historias que han sido marginalizadas e invisibilizadas en la narrativa histórica nacional (Balanzátegui, 2017). Las investigaciones realizadas han sido de carácter arqueológico, histórico y antropológico y permiten un alcance multiescalar diacrónico de la historia afroecuatoriana, para lo cual se recurre a las fuentes de tradición oral como base de conformación de las comunidades africanas en las Américas (Balanzátegui, Lara, & Morales, 2021; Lao-Montes, 2007). Los proyectos arqueológicos de base comunitaria se desarrollan en colaboración con la organización de base, Coordinadora Nacional de Mujeres Negras Capítulo Carchi, a partir de su representante; la maestra Barbarita Lara, y con el apoyo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados del cantón Mira y parroquia La Concepción (Provincia del Carchi).

De forma más específica y lo que le remite al presente artículo, hablamos del área que corresponde a la Hacienda de La Concepción (siglo XVIII), durante la transición del período jesuita al postjesuita. Entre el año 2013 y 2014, se realiza la investigación arqueológica de este espacio ancestral, donde la población afroecuatoriana ha vivido desde su introducción forzada en el siglo XVI (Pabón, 2020). La hacienda se encontraba ubicada en lo que hoy es la parroquia de La Concepción, en el Territorio Ancestral Afroecuatoriano del Valle del Chota (ver figura 1). La zona de estudio se caracteriza por una topografía irregular con pendientes fuertes propias de las estribaciones de la cordillera de los Andes, además de valles secos y húmedos al interior del callejón interandiniano. En esta parroquia se identifican dos ecosistemas denominados matorral seco montano que abarca la mayor superficie de la parroquia con el 27,5 %, y en menor proporción el bosque montano bajo de los Andes occidentales con apenas el 0,11% de la superficie, este sistema microvertical de pisos ecológicos (Cañadas, 1983), va desde la elevación más baja de 1813 m.s.n.m. hasta 3084 m.s.n.m. La red hidrográfica de la parroquia La Concepción está compuesta por ríos y quebradas

relacionadas con el eje fluvial del río Mira y que se une con el río Chota al entrar en la provincia de Imbabura (Villegas, Díaz, Villegas, & Chalá, 2015).



**Figura 1.** Mapa de ubicación de la Hacienda La Concepción en el área en verde, definida como Territorio Ancestral Afroecuatoriano del Valle del Chota Mira (Provincias de Imbabura y Carchi), elaboración Deysi Hidalgo.

Históricamente, la población afroecuatoriana llega de forma forzada bajo el proceso colonial hispanoamericano a la Real Audiencia de Quito desde el temprano siglo XVI, principalmente ubicados en las ciudades de Quito y Guayaquil, en los siguientes siglos (del XVII al XIX) su trabajo se localiza en las plantaciones de monocultivos y las minas (Cushner, 2011; Tardieu, 2006). La población africana que llega a las ciudades andinas del Ecuador como Quito e Ibarra, son parte de comunidades políétnicas provenientes de la costa de Guinea, África occidental y África centro occidental, que no ha sido profundamente estudiado (Bryant, 2014; Tardieu, 2006) bajo el sistema de comercio triangular entre Europa, África y América (Mintz, 1985).

De forma específica los descendientes africanos llegan al Valle del Chota por primera vez en 1575, introducidos por el cacique indígena Tulcanaza (Pabón, 2020). El tráfico esclavista de la

época para esta zona se estableció en la ruta relacionada con Cartagena de Indias Popayán (Colombia)- Quito; población proveniente principalmente de la “*región Congo Angola*” (Pabón, 2020, pág. 161). Con la llegada de los jesuitas, la orden monopoliza las estancias de menor tamaño en la zona y se va configurando el conjunto hacendatario jesuita de los Andes Septentrionales del Ecuador (Coronel, 1991). Los jesuitas instauran un sistema productivo de modo esclavista (Borisov, Zhamin, Makarova, & otros, 2009) en el Valle del Chota, basado principalmente en la producción de la caña de azúcar y la ganadería donde los trabajadores y trabajadoras afrodescendientes cumplen un rol esencial en la explotación ambiental de las tierras nativas andinas, que se basa en una manutención y crianza de ganado pecuario que ha demostrado un sistema de pastoreo intensivo en grandes extensiones de terreno ubicados en espacios de crianza, denominados *hatos*, y con implicaciones complejas de erosión del suelo (Steinfeld, y otros, 2009).

Las haciendas coloniales del Valle del Chota, para la época de los jesuitas concuerdan con la lógica de espacios pre industriales especializadas en la producción de materia prima y que mantiene una red interna para la obtención de los productos derivados del ganado pecuario y agrícola (Borisov, Zhamin, Makarova, & otros, 2009). Así, la hacienda jesuita de La Concepción, una de las ocho haciendas jesuitas en el Valle del Chota, se especializa en la producción de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) y sus derivados y de forma minoritaria en la producción de algodón (*Gossypium herbaceum*) y cacaos (*Erythroxylum coca*) (De Ron, 1696. En: Balanzátegui, 2017, pág. 5). Entre los siglos XVII y XVIII en el contexto de las haciendas jesuitas del Valle del Chota, se introduce de forma forzada mayor cantidad de población afrodescendiente. En 1780 la población esclavizada total en el Valle llega a 2.615 individuos, de los cuales 380 se encuentra en la hacienda más extensa de La Concepción (Coronel, 1991). El colonialismo transformó la producción azucarera y el sistema esclavista, en instituciones mutuamente dependientes en las Américas entre los siglos XVI y XIX (Mintz, 1985). Desde una mirada del mundo colonial la producción de azúcar permitió la acumulación de capital en los centros globales durante el siglo XVIII y el aumento del consumo de azúcar en Europa también promueve la clasificación racial de los productos resultantes del trabajo no remunerado de la población afrodescendiente bajo el sistema esclavista (Mintz, 1985). Las ganancias del comercio esclavista dependían de la disponibilidad de bienes comerciales en Europa, la tasa a la que dichos bienes se intercambiaban por población esclavizada en África; el precio de individuos esclavizados en las Américas; los costos de transporte y capital. (Solow, 2001). Desde esta perspectiva, la trata de esclavos era un hilo en toda la red interdependiente del comercio internacional. Además, se utiliza la lógica del desarrollo de enfermedades como la malaria y la fiebre amarilla en áreas relacionadas con el cultivo de azúcar y el ganado vacuno como justificación del proceso de esclavización (Echeverría & Uribe, 1995; McNeill, 2010). Para 1767 las investigaciones históricas de la zona del Valle del Chota (Cushner, 2011; Coronel, 1991) reiteran la relación entre la presencia de población afrodescendiente trabajando en las actividades de cultivo de caña de azúcar y crianza de ganado vacuno ocupando grandes extensiones de tierra. Los libros de haciendas jesuitas y postjesuitas en el Valle del Chota, confirman las grandes extensiones de tierra destinadas para sostener significativamente al ganado (Coronel, 1991).

## ANÁLISIS ZOOARQUEOLÓGICO Y CERÁMICO EN UN BASURAL DEL SIGLO XVIII EN LA HACIENDA LA CONCEPCIÓN

La investigación que se realiza en la hacienda La Concepción entre los años 2013 y 2018, incluyó diferentes prospecciones y excavaciones de espacios correspondientes al funcionamiento de la hacienda y la ubicación de un basural del siglo XVIII relacionado a la población afrodescendiente que trabajaba en la hacienda al momento de la expulsión de los jesuitas. Esta área doméstica aparece en el inventario de la hacienda jesuita identificada como *ranchería*, similar a los barracones de las haciendas cubanas (Singleton, 2001), y corresponden al área de una habitación de la población esclavizada, es decir un espacio amurallado con alrededor de 47 habitaciones (Balanzátegui, Mery, & Jamieson, n.d.). El área de las casas de la población afrodescendiente, aún se denominan rancherías o ranchos en comunidades como La Loma aleña a La Concepción, espacio que se ubica también detrás del trapiche y contiguo a la casa de hacienda (ver figura 2).



**Figura 2.** Ranchos de la población afrodescendiente, comunidad de La Loma, Territorio Ancestral Afroecuatoriano del Valle del Chota (Provincia del Carchi). Fotografía: Daniela Balanzátegui, 2022.

El basural excavado se encuentra ubicado al sur este de los restos de la casa mayor de lo que fue la hacienda desde la época de los jesuitas hasta finales de los años ochenta, cuyo único vestigio es un muro de tapial y los remanentes del muro del trapiche. Mientras que, de la época jesuita queda la capilla reconstruida y una cruz al frente de la edificación. (figura 3). Se realiza una excavación del área del basural a partir de cinco unidades de excavación y se recupera ma-

teriales de construcción como tejas, clavos y piedras trabajadas, además de líticas menores y otros objetos en metal u vidrio, sin embargo, la mayor parte de la cultura material excavada está constituida por cerámica y restos fáunicos. La asociación entre las formas cerámicas y los restos animales, permitió aproximarnos a los patrones de aprovisionamiento, preparación y consumo de alimentos afrodescendiente. Como se ha mencionado, la interpretación de la cultura material y los restos fáunicos se contrasta con la investigación histórica de fuentes primarias y la recuperación de la tradición oral de la población afroecuatoriana en la parroquia de La Concepción, Valle del Chota.



**Figura 3.** Levantamiento topográfico del área excavada, ubicada en el centro del poblado de la parroquia La Concepción. Elaborado por Alejandro García, 2022.

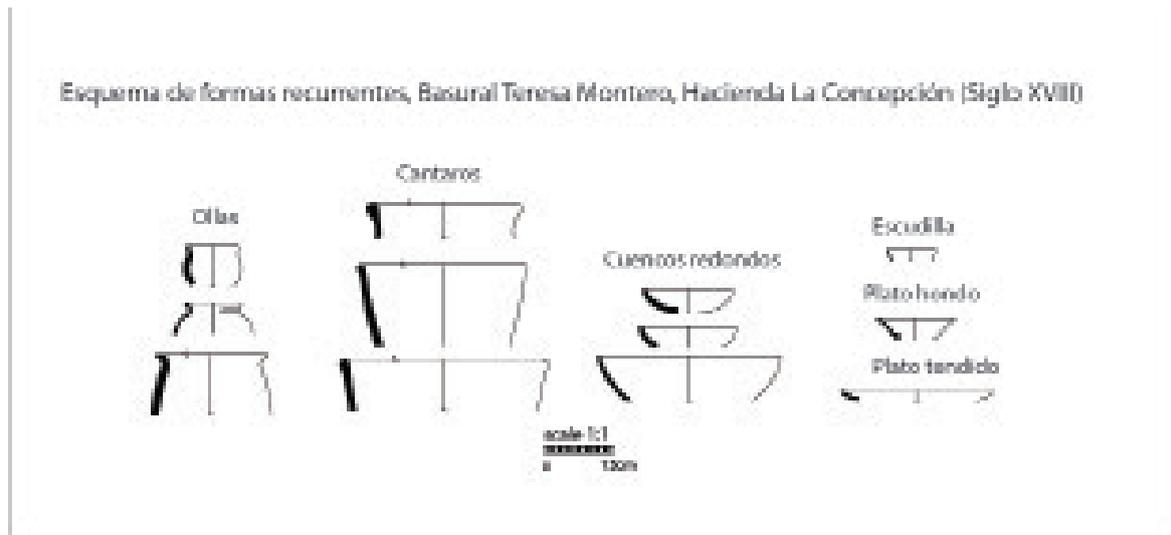
A partir del análisis zoológico, además de expandir información sobre el proceso de deposición arqueológico (Lyman, 1994), se puede obtener identificaciones taxonómicas, tanto como datos sobre las relaciones entre los humanos, “*su entorno, sus animales y la carne y otros productos obtenidos del animal*” (Heinrich, 2012, pág. 11). La caracterización de los restos fáunicos se completó a partir de la colección osteológica comparativa que pertenece al “Museo Gustavo Orcés”, departamento de Paleontología (Escuela Politécnica Nacional, Quito-Ecuador), sistematizada y organizada con una amplia gama de taxa o taxones de origen doméstico y silvestre provenientes del territorio ecuatoriano. La totalidad de los restos excavados y clasificados, fueron analizados y comparados con el fin de obtener el nivel taxonómico y anatómico más bajo posible.



Por otro lado, como se ha mencionado en el contexto del basurero ubicado en el sitio Teresa Montero no solo se identificó huesos fáunicos sino se asocia a una significativa cantidad de cerámica y elementos esporádicos como lítica, vidrio o metal. Como parte de la tesis de doctorado de Balanzátegui (2017), se realiza el análisis cerámico de la colección excavada del basural Teresa Montero y se registran un total de 322 MNV (mínimo número de vasijas), de los cuales 309 son vasijas que se separan para el análisis de cultura material relacionada con la preparación y servicio de alimentos. La colección cerámica obtenida en base a su tratamiento superficial y forma de manufactura se clasifica en dos grupos, vidriada o mayólicas (3.2%) y no vidriada (96.8%). A partir de la clasificación morfológica de los elementos cerámicos diagnósticos (Shepard, 1980; Sinopoli, 1991), se forma dos conjuntos: el primero asociado a formas relacionadas con el almacenamiento y preparación de alimentos (e.g. cántaros y ollas), y un segundo conjunto con la función de servicio de alimentos como cuencos, platos hondos, platos tendidos, escudillas y computeras (Balanzátegui, 2017). Excepto por los cántaros y ollas de gran tamaño que corresponde a cerámica rústica sin vidriado, elaboradas principalmente en torno, las diferentes formas de vasijas se presentan con los dos tipos de acabado de superficie vidriado o sin vidriado (Balanzátegui, 2017). Las clases formales más representativas del basural constituyen las ollas y cántaros, mismos asociados a la función de almacenamiento y preparación de alimentos, seguido de ollas globulares de menor tamaño, cuencos y otras formas más relacionadas con servicio de alimentos (ver tabla 1, figura 5). Sin embargo, en todas las formas aparecen vasijas con carbón en la parte exterior lo que demuestra una utilización directa sobre el fogón o su presencia cercana al mismo (e.g. Balanzátegui, 2012). En su mayoría las vasijas de gran tamaño han sido elaboradas en torno y corresponden con la cerámica utilitaria identificada a lo largo de los Andes del Ecuador por otros autores (Balanzátegui, 2012; Balanzátegui, 2017; Jamieson R. , 1996; Jamieson R. , 2001), además corresponde con el testimonio de adultos mayores del Valle del Chota, quienes confirman ser adquiridas de ceramistas indígenas y mestizos de pueblos cercanos (Balanzátegui, 2017).

**Tabla 1.** MNV de formas identificadas en la colección cerámica del basural Teresa Montero, La Concepción, en base a Balanzátegui (2017)

Formas identificadas	MNV	%
Ollas o cántaros de gran tamaño	131	42.4%
Cántaros de varios tamaños	39	12.6%
Cuencos redondos	53	17.2%
Olla globular	46	14.9%
Cuencos simples	23	7.4%
Platos Hondos	4	1.3%
Platos tendidos	6	1.9%
Escudillas	6	1.9%
Computera	1	0.3%
<b>TOTAL</b>	<b>309</b>	



**Figura 5.** Ejemplos de formas identificadas en la colección cerámica, Basural Teresa Montero, Hacienda La Concepción (Siglo XVIII).

## PATRONES ALIMENTICIOS Y ECONOMÍAS DOMÉSTICAS

### Aprovisionamiento de alimentos

Tanto el inventario de la hacienda de La Concepción durante la expulsión de los jesuitas y el análisis de restos fáunicos confirma que el ganado vacuno, caprino y porcino están asociados al sistema hacendatario colonial. El consumo de ganado vacuno, estaría relacionado no sólo con la obtención de carne, sino la producción de recursos secundario como leche, quesos, cueros, cebo, etc. En libros de cuentas de las haciendas postjesuitas del siglo XVIII y XIX del Valle del Chota, se identifica la clasificación del ganado en base a sus derivados, lo cual confirma los recursos que se podían obtener del mismo (Cushner, 2011). La presencia mayoritaria de ganado vacuno en el basural y lo que confirma el análisis tafonómico (huellas antrópicas), implica la incorporación de estos alimentos proteínicos habituales en la dieta de la población afrodescendiente que corresponde con los patrones de alimentación proveída por los administradores de las haciendas en concordancia con las regulaciones coloniales antes señaladas (Lucena, 1955; Sarmiento, 2009). De acuerdo con la investigación documental de las haciendas jesuitas y postjesuita del Valle del Chota, las raciones destinadas a la población esclavizada estuvieron mejor establecidas cuando las haciendas eran parte de la orden religiosa (Balanzátegui, Mery, & Jamieson, n.d.). En base a las regulaciones estatales en las colonias hispanas, se establece que, para inicios del siglo XIX en la Real Audiencia de Quito, cada familia recibiría ocho libras de carne roja por semana (Lucena 1994. En Balanzátegui, Mery, & Jaimison, n.d.) Las raciones de maíz, sal, *cachasa*, y miel, también son asignados localmente relacionadas con producción de las haciendas azucareras en el Valle del Chota<sup>1</sup>. Bajo el sistema de aprovisionamiento de carne y otros alimentos, en la mayoría de los casos la provisión acordada, no era suficiente para sustentar a la población

1 AAEP-Inventario Colegio Máximo de Quito, 1767

esclavizada, activamente apelando por una mejora en su acceso a los recursos de la hacienda (Bryant, 2014; Lara & Balanzátegui, n.d.; Pabón, 2020). Recordemos que la población afrodescendiente en las haciendas jesuitas y postjesuita del siglo XVIII del Valle, cumplía bajo una dinámica disciplinaria intensa el cultivo y producción de la caña de azúcar, como en el caso de otros ejemplos de plantaciones azucareras (Mintz, 1985; Sheridan, 1974; Schwartz, 1986), además de otras funciones en la producción de ganado, actividades de servicio, entre otras, por lo tanto se empleaba acciones de subsistencia complementaria, que incluían la caza de animales endémicos (conejos, zarigüeyas, zorrillos, aves silvestres, etc.), cultivo de plantas y crianza de animales menores en las *chakras* (áreas de cultivo generalmente parte del área doméstica), y utilización extensiva de animales adultos. Desde la arqueología feminista negra, la producción realizada a la par por la comunidad afrodescendiente, es considerada parte de las economías domésticas que han persistido a través del tiempo como estrategias de sobrevivencia y ha permitido el dominio del paisaje aún en el contexto de las plantaciones (Battle Baptiste, 2011; Flewelling, 2017). En este sentido, las mujeres afrodescendientes, afectadas por la opresión interseccional, han mantenido un rol marcado por el peso de varias actividades productivas y la reproducción relacionada directamente con el desarrollo del capitalismo temprano (Battle Baptiste, 2011; Davis, 2011; Frederic, 1975; Morales, 2019).

La caza de animales en relación con la recolección de alimentos está presente en la memoria de las comunidades del Valle del Chota como una de las actividades tradicionales afroecuatorianas. Las mujeres afrodescendientes aún realizan el recorrido para la recolección de churo terrestre (*Naoesiotus quitensis*) y la caza de animales menores, que demuestra un tipo de subsistencia que complementa al aprovisionamiento hacendatario y que a su vez ha generado espacios donde era posible mantener mayor control territorial aliado a estrategias de escape cimarrón (Lara & Balanzátegui, n.d.). A partir de la memoria afroecuatoriana se ha registrado la caza de venado, conejo, raposa y otros animales que formaban parte de la dieta en el Valle del Chota (Lara & Balanzátegui, n.d.). El registro arqueológico confirma la presencia de mamíferos medianos y pequeños como el conejo (*Silvilagus andinus*) la zarigüeya (*Didelphis pernigra*), el zorrillo (*Conepatus simiastarus*) y nutria (*Lutra* sp.). Los conejos fueron en su mayoría una fuente predilecta de consumo, por la evidencia de alteraciones por marcas de dientes y otras fracturas (húmero, fémur o tibia) por peeling, es decir, por palanca en los huesos largos (Sanchis, Morales, & Pérez, 2011).

Por otro lado, la caza del venado, es una tradición de los Andes Ecuatorianos que se ha registrado arqueológicamente desde la época del Holoceno temprano (Lynch & Pollock, 1981; Temme, 1982; Soria & Constantine, 2023) y que en la época de colonial se transforma en un tipo de alimento de prestigio consumido por los españoles y criollos con raíces de Europa medieval, valorada como caza mayor reservada para la élite y nobles (Pino, 196). Los únicos elementos de cérvido corresponden a una epífisis de fémur y una de tibia de un individuo juvenil. De acuerdo con el testimonio de Roberto Congo (comunicación personal, 2015), habitante de la parroquia de la Concepción y colaborador del proyecto de investigación arqueológica del basural Teresa

Montero, se refirió sobre una continuación en la caza de venado destinada para los “patrones (dueños) de las haciendas” hasta la actualidad, y que ha implicado una forma de negociación del estatus individual y familiar de los trabajadores y trabajadoras campesinos.

En el contexto de las haciendas jesuitas y postjesuitas, las condiciones proporcionadas por los hacendados incluyendo el cultivo de la *chakra* para cultivar alimentos adicionales a su dieta siendo negociaciones con el administrador y dueños (Coronel, 1991; Cushner, 2011). En las *chakras* y dentro de los ranchos, se *criaba* animales domesticados de consumo discreto que aparecen en el registro arqueológico incluyen porcinos, cuyes, aves pequeñas<sup>2</sup> y gallinas y responden a una tradición comparable a contextos de casas indígenas en diferentes partes de los Andes del Ecuador (Balanzátegui, 2012). Además, en estos espacios se puede inferir la presencia de animales de compañía con la presencia del felino y canino, cuyos restos no mostraron alteraciones antrópicas.

Una vez los jesuitas son expulsados de las Américas en 1767, las haciendas del Valle del Chota pasan a la institución colonial de las Temporalidades, lo cual significa la división de las haciendas y con ello se producen afectaciones directas a las comunidades esclavizadas, quienes responden con revueltas, denuncias y otras formas de resistencia antiesclavista (Bouisson, 1997). En este período de transición, se registra cómo las poblaciones afrodescendientes denuncian a los administradores por incursionar y reducir el área de sus tierras de cultivo además del incumplimiento en el aprovisionamiento de comida y vestido (Bryant, 2014; Balanzátegui, Lara, & Morales, 2021; Pabón, 2020). En estos documentos también se evidencia que las *chakras* eran trabajadas durante los domingos y se cultivaba plátanos (*Musa* sp.), que eran utilizados tanto para el consumo familiar como para el intercambio y venta en la región. La producción de alimentos no era solo un elemento que complementaba la subsistencia de la población esclavizada, les permitía obtener ingresos que luego podían ser ocupados para la compra de su libertad. En este sentido se ubica el caso de la cimarrona Sipriana Cribán, habitante de la hacienda La Caldera en el Valle del Chota (siglo XVIII), quien, en el registro de sus actividades económicas, consta la preparación de alimentos como tortillas de maíz<sup>3</sup>.

Como parte de la utilización de los animales de forma extensiva, en las colonias hispanas los porcinos y caprinos, además de la obtención proteínica, también sirvieron para la obtención de recurso secundario (Cushner, 2011; Sarmiento, 2009), mientras que otros animales como los équidos (posibles caballos o burros), fueron utilizados en primera instancia para llevar carga o como medio de transporte pero al momento de su muerte fueron consumidos; confirmado por la presencia de individuos viejos (dientes desgastados) en la colección fáunica del sitio Teresa Montero y que presentan marca de corte (Balanzátegui, Mery, & Jamieson, n.d.).

---

2 Las Paseriformes aves endémicas de la zona, como sucede en muchos sitios arqueológicos fueron objeto de consumo esporádico ya que, pudieron aprovechar la producción de huevos, carne y sus plumas (Cruz, 2011), ya que no eran aves de crianza como sucede con la familia Phasianidae, es decir, gallinas domésticas (Sarmiento, 2009). Esta última especie se representa en casi todos los niveles y los restos óseos tienen alteración antrópica (fractura intencional, hervido y posiblemente marcas de dientes) (Balanzátegui, Mery, & Jamieson, n.d.)

3 ANE, Fondo Esclavos, Caja 4, Expediente 4, Año 1794

## **Preparación y consumo de alimentos**

Las comidas domésticas que ocurrían en el contexto de las rancherías, replican lo que Twiss (2007, pág. 52) describe como espacios de socialización, compartidos por los miembros de la familia, en este caso familias extendidas y comunidad afrodescendiente, donde comúnmente en horas establecidas se consumen alimentos. En el espacio/tiempo de la comida, las relaciones de poder pueden cambiar con mayor libertad y se establece momentos de creatividad e improvisación. La cocina es el espacio donde se genera relaciones comunitarias profundas en base al diálogo y la planificación relacionadas a las actividades como la preparación y consumo de alimentos que se ha definido en el contexto de la denominada “*cochita amorosa*”, atribuida a la práctica tanto política como cultural de conversas alrededor de la *tulpa* (Balanzátegui, Lara, & Morales, 2021) En este contexto, la investigación de colecciones arqueológicas de vasijas de arcilla para el estudio de prácticas de consumo de alimentos relacionado a poblaciones indígenas y mestizas, han sido investigadas en las colonias hispanas, con énfasis en la definición de identidades étnicas (Rodríguez Alegría, 2005a; Rodríguez Alegría, 2015b) Sin embargo, las vasijas también son elementos sociales de reproducción, ya que, su uso transmite mensajes que superan la simplificación de dicotomías entre lo doméstico (pasivo) y público (activo), este conjunto de cultura material es percibido y manipulado no sólo en su relación utilitaria, sino también simbólica (Balanzátegui, 2012; Browser, 2000; Silliman, 2001). Por lo tanto, pensamos en las vasijas como repositorios de significados al ser utilizados en el contexto de la “*cochita amorosa*” y en relación con actos constantes de resistencia y contestación que incluyen preparar alimentos provisionados con características limitadas y la incorporación de alimentos vegetales y animales que son propios de los Andes Septentrionales.

Como se ha mencionado las vasijas más recurrentes constituyen los cántaros y ollas de gran tamaño, relacionadas a las actividades de almacenamiento de alimentos sólidos y líquidos. En la actualidad los cántaros y ollas de gran tamaño, aún están presentes en las casas de la población afrodescendiente del Valle del Chota, especialmente los cántaros denominados “pondos”, pocos de ellos en uso actual para el almacenamiento del agua. Conectado con las tradiciones indígenas de los Andes del Ecuador, cántaros similares han sido utilizados para el acopio de líquidos incluyendo *chicha* (bebida de maíz fermentada) (Balanzátegui, 2012). Los pondos están relacionados con el almacenamiento del *champú* similar a la *chicha*, pero elaborada de otra especie de maíz denominado “mote” (*Zea mays amiláceo*), *chicha* de arroz y *guarapo* (bebida alcohólica elaborada a través del fermento de la caña de azúcar). Tanto para el caso indígena como afrodescendiente en áreas rurales y urbanas, las vasijas de barro fueron reemplazadas en el siglo XX por ollas de metal y la producción masiva de plástico y porcelana china de bajo costo, como parte de los utensilios para la preparación y servicio de estos alimentos (Castillo, 2003). El reemplazo de las vasijas de cocina, que responde a la incorporación de materiales industrializados, se entrelaza con la idea de modernización donde la cultura material ejerce un rol importante. Los utensilios de preparación de alimentos reflejan estatus y modernización y de ahí la presentación de las ollas de

metal en las paredes de la cocina afrodescendiente, que confirma como este espacio es utilizado para la transmisión de mensajes y significados.

Del grupo de vajilla para el servicio y consumo de alimentos se destaca la incorporación de formas en su mayoría vidriadas de influencia colonial hispano andina, incluyendo platos hondos, escudillas y cuencos (Balanzátegui, 2017; Jamieson R. , 2001; Jamieson, Hancock, Beckwith, & Pidruczny, 2013). De acuerdo a la investigación de Jamieson, Hancock, Beckwith and Pidruczny (2013, pág. 211) en base al análisis de activación neutra de mayólicas y otras cerámicas coloniales e Incas provenientes de los Andes Centrales del Ecuador, en el siglo XVIII, Quito, Riobamba y Cuenca evidencian cerámicas mayólicas (vidriadas). Siendo características de Quito, las policromas, verdes, azul sobre crema y cafés. Mientras tanto, para Riobamba y Cuenca se identifican mayólicas principalmente verdes y cafés. Los autores (Jamieson, Hancock, Beckwith, & Pidruczny, 2013, pág. 211) establecen la presencia de cerámica policroma y verde definen patrones de “estandarización de la vajilla hispano andina”. De lo cual se puede inferir, que la población afrodescendiente introducía en su vajilla objetos que eran proporcionados o negociados con la clase hacendaria, considerando principalmente su valor económico como lo demuestra su presencia en los inventarios de las haciendas jesuitas.<sup>4</sup>

Mientras tanto, los cuencos sin vidriado y de elaboración a mano son considerados elementos que representan la producción de parte de la población afrodescendiente de vasijas que fueron utilizadas para el consumo de alimentos, incluyendo guisos, sopas y otros sólidos, poco registrado en la memoria actual. El registro arqueológico de un basural comparable del siglo XVIII en la ciudad colonial de Sicalpa en los Andes del Ecuador, relacionado a población indígena mestiza demuestra que la cantidad de cuencos es menor a la encontrada en la colección Teresa Montero, que puede responder al tipo de preparación de comida centrada en guisos y sopas (Balanzátegui, 2012). Se recuerda que estos alimentos fueron servidos en cuencos de barro o elaborados del “pilche” (proveniente de las cucurbitáceas de la zona) (Lara, comunicación personal 2015). La utilización de cuencos redondos para el consumo de guisos y sopas también es una práctica común para las poblaciones afrodescendientes esclavizadas en las plantaciones del Caribe durante la misma época (Weik, 2012). En la tradición oral se recuerda su uso para distribuir el champú, chicha, y otros líquidos, incluyendo coladas dulces, tanto como raciones individuales de sopa, seguido de un plato principal de guiso de carne, frejol y guandul u otro tipo de grano de la zona.

En la preparación culinaria dominan las carnes de res, pollo y chancho, y que se confirma como una tradición que ha sido registrada arqueológicamente. La proteína se prepara en guisos, sopas y frita, que se sirven o cocinan con otros alimentos como frejol, yuca, camote, varios tipos de plátano, ají y otros<sup>5</sup> (Moya, 2010). En la preparación de guisos y sopas, las abuelas afrodescendientes del Valle del Chota, han recuperado la tradición del “*hueso sazón*”<sup>6</sup>, es decir la utiliza-

4 (AAEP-Inventario Colegio Máximo de Quito, 1767).

5 La interpretación de los alimentos preparados en el siglo XVIII aún es un tema de complementar con el estudio arqueobotánico para la corroboración de las tradiciones culinarias que aún son parte de las comunidades del Valle del Chota.

6 El Tuétano o médula ósea que se encuentra en el interior de los huesos largos usualmente, contiene minerales, vitaminas y ácidos grasos (<https://www.worldgastronomy.org/post/tu%C3%A9tano-la-esencia-del-vacuno>)

ción de un hueso largo de la vaca que era compartido entre las mujeres de diferentes familias para “dar sabor a los platos”. En el conocimiento de las propiedades del hueso sazónador, se menciona que ayudaba a recuperarse a las mujeres durante el período de gestación y personas convalecientes (Adulto mayor de la Parroquia La Concepción, comunicación personal 2014). Existen elementos que no se encuentran en el registro arqueológico como las menudencias, la sangre y otros órganos de los animales que se consumen actualmente y posiblemente fueron dietas originadas durante la colonia y otras heredadas de la zona ibérica (Linares, 2019; De France, 1996). A partir de la recuperación de la tradición oral y prácticas aún activas en la región y en otras comunidades afrolatinoamericanas (Moya, 2010), se ha podido inferir que las comidas actuales como mollejas asadas, la preparación del hígado en guiso o frito, sopas con tripas y menudencias de los animales responden como lo hemos planteado a la utilización extensiva y extenuante de los animales, estrategias de sobrevivencia a la esclavitud, tratando de “...organizar un universo coherente a través de un conjunto de relaciones reales e imaginarias que los humanos han establecido entre sí y con el mundo material, y que resultan necesarias para la producción y la transformación social” (Herrera & Gotz, 2013, pág. 72).

## CONCLUSIÓN

Las políticas implementadas para la conquista y colonización del Nuevo Mundo establecieron cambios sustantivos en la forma de alimentación y repoblación de fauna y flora europea que trasgredió los sistemas de alimentación, forma de abastecimiento y la economía de las poblaciones nativas y ante lo cual la población de la Diáspora Africana se adapta y responde con sus recursos de sobrevivencia (Lasso, 2012; Mery, 2016; Mery, 2017; De France, 1996). Estos cambios se evidenciaron cuando la población colonizada y esclavizada asume la crianza y cuidado del ganado vacuno, caballo, mular, lanar, porcino y de aves de corral (Cushner, 2011; De France, 2012). Es decir, la lógica de trabajo alrededor de las haciendas azucareras establece una dinámica específica que conecta “*más allá de un código biológico, los individuos aprenden a aceptar o rechazar, gustar o no gustar, preferir o evitar, de acuerdo con gustos que les han sido transmitidos como parte de una cocina cultural*” (Herrera & Gotz, 2013, pág. 71) creando una identidad colectiva afrodescendiente a pesar de los factores sociales y económicos alrededor de la dinámica de explotación humana en el sistema esclavista (Franklin, 2001). Por lo tanto, los cambios y adaptaciones a largo plazo en los sistemas alimenticios de la población de origen africano en las colonias hispanas fueron procesos que se llevaban a cabo a diferentes escalas que integraban aprovisionamiento limitado y con características específicas a cada región, condicionado por la organización activa y contestaria de la población afrodescendiente, como se lo ha demostrado en el caso de las comunidades del Valle del Chota del siglo XVIII. Las afectaciones que ejerce el no poder mantener la soberanía alimentaria bajo el sistema esclavista ha sido extensamente estudiado en relación al desarrollo de enfermedades crónicas generacionales (Sharma, y otros, 2009; Bramble, Cornelius, Simpson, & Gaynell, 2009). Las estrategias antiesclavistas de adaptación al medio ambiente an-

dino en tanto incorporación de productos animales y plantas demuestran las dificultades que padecía la población afrodescendiente, aún con el cumplimiento del aprovisionamiento de alimentos definido en la legislación esclavista en relación a otras áreas como el Caribe y la Florida (De France, 1996). La adaptabilidad alimenticia como lo hemos demostrado en este estudio, es un proceso cultural que no está relacionado únicamente con la introducción de nuevos alimentos, incluye elementos de resignificación y apropiación de cultura material, en este caso vasijas, que nos permiten observar desde el espacio doméstico en confinamiento la importancia del acto de compartir alrededor del fogón para revivir y generar otros sabores, otras recetas y otros mundos fuera de la observancia de los patrones y que son fundamento del cimarronaje afrodiaspórico (Lara & Balanzátegui, n.d.).

**BIBLIOGRAFÍA**

- BALANZÁTEGUI, D. (2012). *Colonial Indigenous and Mestizo Foodways: Ceramic Analysis and Ethnoarchaeology in the Highlands of Ecuador*. MA. dissertation, Arts & Social. Burnaby: Simon Fraser University.
- BALANZÁTEGUI, D. (2017). *Archaeology of the Afro-Ecuadorians in La Concepción, Ancestral Territory of the Chota-Mira Valley (Carchi-Ecuador)*, Tesis Doctoral. Burnaby: Simon Fraser University.
- BALANZÁTEGUI, D., LARA, B., & MORALES, A. (2021). “Cimarrona Soy”, Estrategias Históricas de Resistencia Desde Mujeres Afroecuatoriana. (F. d. Arqueología, Ed.) *Praxis*, 1(2), 70-85.
- BALANZÁTEGUI, D., MERY, I., & JAMIESON, R. (n.d.). The food supply of the enslaved at an 18th century jesuit hacienda in the Ecuadorian Andes (Manuscrito para artículo). *International Journal of Historical Archaeology*, n.d.
- BATTLE BAPTISTE, W. (2011). *Black Feminist Archaeology*. Walnut Creek, CA: Left Coast.
- BORISOV, F., ZHAMIN, V., MAKAROVA, M., & otros. (2009). *Diccionario de economía política. Tratados y manuales grijalbo*. Guatemala: Grijalbo. Retrieved from chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/http://mijangos.byethost5.com/biblioteca/001diccionario.pdf?i=1
- BOUISSON, E. (1997). Esclavos de la Tierra: los Campesinos Negros del Chota-Mira, siglos XVII-XX. *Procesos, Revista Ecuatoriana de Historia*, 1(11), 45-67.
- BRAMBLE, J., CORNELIUS, L., SIMPSON, & GAYNELL. (2009). Eating as a Cultural Expression of Caring among Afro-Caribbean and African American Women: Understanding the Cultural Dimensions of Obesity. *Journal of Health Care for the Poor and Underserved*, 20, 53-68.
- BROWSER, B. (2000). From Pottery to Politics: An Ethnoarchaeological Study of Political Factionalism, Ethnicity and Domestic Pottery Style in the Ecuadorian Amazo. *Journal of Archaeological Method and Theory*, 7(3), 219-248.
- BRYANT, S. (2014). *Rivers of Gold, Lives of Bondage: Governing through Slavery in Colonial Quito*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press.
- CAÑADAS, L. (1983). *Mapa Bioclimático Ecológico del Ecuador*. Quito: Banco Central del Ecuador.
- CAPLAN, P. (1997). *Food, Health and Identity*. London: Routledge.
- CASTILLO, V. (2003). *2003 Ceramicists at the Convención del 45 Neighbourhood: Contemporary Ecuadorian Artisans and their material culture*. M.A. thesis. Burnaby: Simon Fraser University.
- CORONEL, R. (1991). *El valle sangriento de los Indígenas de la coca y el algodón a la hacienda cañera jesuita: 1586-1700*. Quito: FLACSO-Ecuador; Abya-Yala.
- CRADER, D. (1990). Slave Diet at Monticello. *American Antiquity*, 55(4), 690-717.
- CRUZ, I. (2011). Tafonomía de Huesos de Aves. Estado de la cuestión y perspectivas desde el Sur del Neotrópico. *Antipoda. Revista de Antropología y Arqueología*(13), 147-174.
- CUSHNER, N. (2011). *Hacienda y Obraje: los jesuitas y el inicio del capitalismo agrario en Quito colonial, 1600-1767/tr. Estudio Introductorio y notas de Gonzalo Ortiz Crespo*. Quito: Instituto Metropolitano de Patrimonio.
- DAVIS, A. (2011). *Women, Race and Class*. New York: Vintage books.

- DE FRANCE, S. (1996). Iberian Foodways in the Moquegua and Torata Valleys of Southern Peru. *Historical Archaeology*, 30(3), 20-48. Retrieved from <http://www.jstor.org/stable/25616475>
- DE FRANCE, S. (2012). Dieta y uso de animales en el Potosí colonial. *Chungura, Revista de Antropología Chilena*, 44(1), 9-24.
- ECHEVERRÍA, J., & URIBE, J. B. (1995). Prospecciones en el Valle del Chota-Mira (Carchi Imbabura). In J. Echeverría, & M. V. Uribe, *Área Septentrional Andina Norte: Arqueología y Etnohistoria* (Vol. III, pp. 45-148). Quito: Colección Pendoneros.
- FISCHLER, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information. Sur les Sciences Sociales*, 27(2), 275-292.
- FLEWELLEN, A. O. (2017). Locating Marginalized Historical Narratives at Kingsley Plantation. *Historical Archaeology*, 51(1), 71-87.
- FRANKLIN, M. (2001). The Archaeological dimensions of soul food: Interpretative Race, culture, and Afro-Virginian Identity. In C. E. Jr., *Race and the Archaeology of Identity* (pp. 88-107). Salt Lake City: The University of Utah Press.
- FREDERIC, S. (1975). *Wages against housework*. Bristol: Falling Wall Press.
- GONZÁLEZ, G. (2005). Legislación negra (El Afrocaribe colonial). *Revista del CESLA*(7), 109-124.
- HEINRICH, A. (2012). Some Comments On the Archaeology of Slave Diets and the Importance of Taphonomy to Historical Faunal Analyses. *Journal of African Diaspora Archaeology and Heritage*, 1, 9-40.
- HERRERA, D., & GOTZ, C. (2013). La alimentación de los antiguos mayas de la Península de Yucatán: Consideraciones sobre la identidad y la Cuisine en la época prehispánica. *Elsevier*, 69-98.
- JAMIESON, R. (1996). *The Domestic Architecture and Material Culture of Colonial Cuenca, Ecuador, AD 1600-1800. Thesis Doctorado*. Calgary: University of Calgary.
- JAMIESON, R. (2001). Majolica in the early colonial Andes: the role of Panamanian wares. *Latin American Antiquity*, 12(1), 45-58.
- JAMIESON, R., HANCOCK, R., BECKWITH, L., & PIDRUCZNY, A. (2013). Neutron Activation Analysis of Inca and Colonial Ceramics from Central Highland Ecuador: NAA of Inca and colonial ceramics from Central Highland Ecuador. *Archaeometry*, 55(2), 198-213. doi:<https://doi.org/10.1111/j.1475-4754.2012.00683.x>
- JOHNSON, W. (2001). *Soul by soul: life inside the antebellum slave market*. Cambridge: Harvard University Press.
- KELLY, & WALLMAN, D. (2015). Foodways of Enslaved Laborers on French West Indian Plantations (18th-19th century). *Afrique*. doi: <https://doi.org/10.4000/afriques.1608>
- LAO-MONTES, A. (2007). Decolonial Moves: Trans-locating African Diaspora Spaces. *Cultural Studies*, 21(2-3), 309-338.
- LARA, B., & BALANZÁTEGUI, D. (n.d.). El derecho de mi plena libertad: Politics of Memory of Afro-Ecuadorian Maroon El derecho de mi plena libertad: Politics of memory of Afro ecuadorian maroon Women in the Chota Valley. In P. A. Addo, D. Fox, & C. Ellis, *The spirit of marronage: expressions of afrikan indigenous sovereignty* (p. n.d.). Delaware: Vernon press.

- LASSO, R. (2012). *Los Centauros de América*. Quito: Tramaediciones .
- LEV-TOV, J. (2004). Implications of risk theory for understanding nineteenth century slave diets in the southern United States. In S. J. O'Day, W. V. Neer, & A. Ervynck, *Behaviour Behind Bones: The Zooarchaeology of Ritual, Religion, Status and Identity* (pp. 304-317). Reino Unido: Oxbow Books.
- LINARES, P. (2019). *Concumo de Menudencias y Víceras en la ciudad de México Virreinal. Tesis Licenciatura*. Toluca: universidad Autónoma del Estado de México.
- LUCENA, M. (1955). El Segundo Código Negro español, la religión, la humanidad y la tranquilidad y quietud públicas. La crítica realizada en 1788 al Código Carolino. *Estudios de Historia social y económica de América*, 12, 117-31.
- LYMAN, L. (1994). *Vertebrate Taphonomy*. Nueva York: Cambridge University Press.
- LYNCH, T., & POLLOCK, S. (1981). La Arqueología de la Cueva Negra de Chobshi. *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana*, 92-119.
- MCNEILL, J. (2010). *Mosquito Empires. Ecology and war in the greater Caribbean, 1620-1914*. Georgetown University: Cambridge University Press.
- MERY, I. (2016). Análisis de los restos faúnicos de la Plaza de San Francisco. In M. Vargas, E. Bravo, E. Vargas, D. Proaño, R. Chacón, & D. Ayala, *Proyecto Rescate Arqueológico de La Estación del Metro de San Francisco, Provincia de Pichincha, Ecuador (Informe Inédito)* (pp. 147-162). Quito: Empresa Pública Metropolitana-Metro de Quito.
- MERY, I. (2017). Análisis Zooarqueológico ( Excavaciones desde 1995 al 2012). Hacienda San Agustín de Callo SAC (Informe Inédito). In D. Brown, & B. Camino, *Investigaciones Arqueológicas en la Hacienda San Agustín de Callo SAC, Provincia de Cotopaxi. Research Fellow: Universidad of Texas at Austin* (pp. 1-36). Quito: INPC.
- MINTZ, S. (1985). *Sweetness and Power: The place of Sugar in the Modern History*. USA: Penguin books.
- MORALES, A. (2019). El impacto de la herencia patriarcal de la hacienda en la vida de las mujeres afroecuatorianas en la sierra norte ecuatoriana. *revista Andina de Estudios Politécnicos*, 9(2), 80-93.
- MORALES, A. (2021). *El patriarcado de la tierra: entre la hacienda y la reforma agraria en el Territorio Ancestral Afroecuatoriano de Imbabura y Carchi. Tesis Maestría*. Buenos Aires: FLASCO-Argentina.
- MOYA, A. (2010). *Atlas Alimentario de los pueblos Indígenas y Afrodescendientes III. Sierra*. Quito: Flacso Andes.
- PABÓN, A. (2020). *La educación en la Real Audiencia de Quito: restricciones a los negros durante el siglo XVII. Tesis de Maestría*. España: Universidad de Oviedo.
- PAVÃO-ZUCKERMAN, B., OLIVER, S., COPPERSTONE, C., REEVES, M., & HARTE, M. (2021). African American Culinary History and the Genesis of American Cuisine: Foodways and Slavery at Montpelier. *Journal of African Diaspora Archaeology & Heritage*, 9(2), 114-147. doi:-doi:10.1080/21619441.2021.1909403
- PINO, J. L. (196). caza y Cazadores en la Castilla bajo medieval. *Meridies Estudios de Historia y Patrimonio de la Edad Media*(3), 89-118.

- REITZ, E., & WING, E. (2008). *Zooarchaeology*. New York: Cambridge University Press.
- RODRÍGUEZ ALEGRÍA, E. (2005a). Eating like an Indian. Negotiating Social Relations in the Spanish Colonies. *Current Anthropology*, 4(46), 551-573.
- RODRÍGUEZ ALEGRÍA, E. (2015b). Consumption and varied ideologies of Domination in Colonial Mexico City. In S. Kepecs, & A. Rani, *The Postclassic to Spanish-Era Transition in Mesoamerica. Archaeology Perspectives* (pp. 35-48). Albuquerque: University of New Mexico Press.
- SANCHIS, A., MORALES, J., & PÉREZ, M. (2011). Creación de un referente experimental para el estudio de las alteraciones causadas por dientes humanos sobre los huesos de conejo. In A. Morgado, J. Baena, & D. García, *La investigación experimental aplicada a la arqueología. Actas del Segundo Congreso Internacional de Arqueología experimental* (pp. 343-349). Málaga: Ronda.
- SARMIENTO, I. (2009). Del funche al ajiaco. la dieta que los amos imponen a los esclavos africanos en Cuba y la asimilación que estos hacen de la cocina criolla. *Anales del Museo de América*, 16, 127-154.
- SCHWARTZ, S. (1986). *Sugar plantations in the formation of Brazilian society: Bahia, 1550-1835* (Vol. 52). Cambridge: Cambridge University Press.
- SHARMA, S., YACAVONE, M., CAO, X., SAMUDA, P., CADE, J., & CRUICKSHANK, K. (2009). Nutritional composition of commonly consumed composite dishes for Afro-Caribbeans (mainly Jamaicans) in the United Kingdom. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 60(S7), 140-150.
- SHEPARD, A. (1980). *Ceramics for the Archaeologist*. Washintong, D.C.: Carnigie Institute.
- SHERIDAN, R. (1974). *Sugar and Slavery: An economic history of the British West Indies, 1623-1775*. University of West Indies Press.
- SILLIMAN, S. (2001). Agency, practical politics and the archaeology of culture contact. *Journal of Social Archaeology*, 1(2), 190-209.
- SINGLETON, T. (2001). Slavery and spatial dialectics on a Cuban Plantation. *World Achaeology*, 33(1), 99-114.
- SINOPOLI, C. (1991). *Approaches to Archaeological Ceramics*. New York: Plenun Press.
- SOLOW, B. (2001). The transatlantic slave trade: a new census. *The William and mary Quarterly*, 9-16.
- SORIA, D., & CONSTANTINE, A. (2023). *Los Cazadores recolectores del Holeceno temprano. excavaciones arqueológicas en el sur oriente del DMQ. En los sitios cerro Ilaló, Barriotieta y en las fuentes de obsidiana Quiscatola y Mullumica, DMQ. Provincia de Pichincha. Informe Inédito*. Quito: Instituto Metropolitano Patrimonio-DMQ.
- SPORTMAN, S., CIPOLLA, C., & LANDON, D. (2007). Zooarchaeological Evidence for Animal Husbandry and Foodways at Sylvester Manor. *Northeast Historical Archaeology*, 127-142. Retrieved from <http://digitalcommons.buffalostate.edu/neha/vol36/iss1/11>
- STEINFELD, H., GERBER, P., WASSENAAR, T., CASTEL, V., ROSALES, M., & DE HAAN, C. (2009). *La Larga Sombra del Ganado. Problemas ambientales y opciones*. Roma: FAO.
- TARDIEU, J. (2006). *El Negro En La Real Audiencia De Quito: Siglos XVI-XVIII . The Black in the Royal*

*Kingdom of Quito: 16th–18th Centuries*. Quito: Abya-Yala.

TEMME, M. (1982). Excavaciones en el sitio precerámico de Cubilán, Ecuador. (B. C. Ecuador, Ed.) *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana*, 2, 135-165.

TWISS, K. (2007). *The Archaeology of Food and Identity*. Carbondal: Southern Illinois University.

VILLEGAS, W., DÍAZ, B., VILLEGAS, C., & CHALÁ, A. (2015). *Plan de Desarrollo y ordenamiento Territorial de la Parroquia rural La Concepción*. La Concepción: GAD parroquial La Concepción. Retrieved from <https://www.gadconcepcion.gob.ec/>

WEIK, T. (2012). *The archaeology of antislavery resistance*. Florida: University Press of Florida.

WEISMANTEL, M. (1988). *Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes*. Filadelfia: University of Pennsylvania.