

Prácticas y tradiciones alimenticias prehispánicas y de la colonia temprana en Mendoza (centro oeste de Argentina). Un aporte desde la arqueología y la etnohistoria¹

Pre-Hispanic and Colonial Food Practices and Traditions in Mendoza (Central-Western Argentina). A Contribution from Archeology and Ethnohistory

M. Lourdes Iniesta, María José Ots y Martina Manchado²

Resumen

Presentamos una síntesis de la información arqueológica y la documentación etnohistórica relacionada con prácticas alimenticias de las poblaciones asentadas en la provincia de Mendoza (centro oeste Argentina) en momentos prehispánicos y en la colonia temprana. Pretendemos reconstruir la cocina —la cual involucra adquisición de recursos, procesamiento, cocción, consumo y descarte— como parte de una práctica social a partir de datos discontinuos provenientes de sitios emplazados en los diversos sectores geográficos del territorio. Establecimos tendencias en la larga duración desde los primeros asentamientos (*ca.* 11000 años AP) hasta el siglo XVIII,

1 Proyecto SIIP, Universidad Nacional de Cuyo 2019-2021: “Las comunidades indígenas del centro de Mendoza. Espacialidad, tecnología y subsistencia (siglos V-XVII)”. Directora Dra. María José Ots.

2 M. Lourdes Iniesta: Instituto de Ciencias del Patrimonio, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina, ORCID 0000-0002-9412-1377, lourdes.iniesta@incipit.csic.es; María José Ots: Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas; Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina, ORCID 0000-0002-9002-6516, mjots@mendoza-conicet.gob.ar; Martina Manchado: Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina, ORCID 0000-0001-8876-3894, manchadomartina@gmail.com



entre las cuales señalamos dos momentos donde se producen grandes cambios en la alimentación: aproximadamente en el inicio de la era (ca. 2000 años AP) y a partir de la conquista española. En este proceso se consolidan tradiciones culinarias, algunas de las cuales aún se conservan en la zona rural de la provincia.

Palabras clave: alimentación, procesamiento, dieta prehispánica, dieta colonial, Mendoza.

Abstract

This paper reviews the archaeological and ethnohistorical data related to food practices among societies of the province of Mendoza (central west Argentina) during prehispanic and early colonial periods. Based on data from different geographic areas of the region we discuss food customs—including procurement, processing, cooking, consumption and disposal—as social practice. We identify long-term trends from the earliest occupations (ca. 11000 years BP) to the eighteenth century and define two periods when great changes in diet occurred: about 2000 years ago and from the Spanish conquest onwards. Through time we see the consolidation of culinary traditions, some of which are still maintained in rural Mendoza.

Key words: food, processing, prehispanic diet, colonial diet, Mendoza.

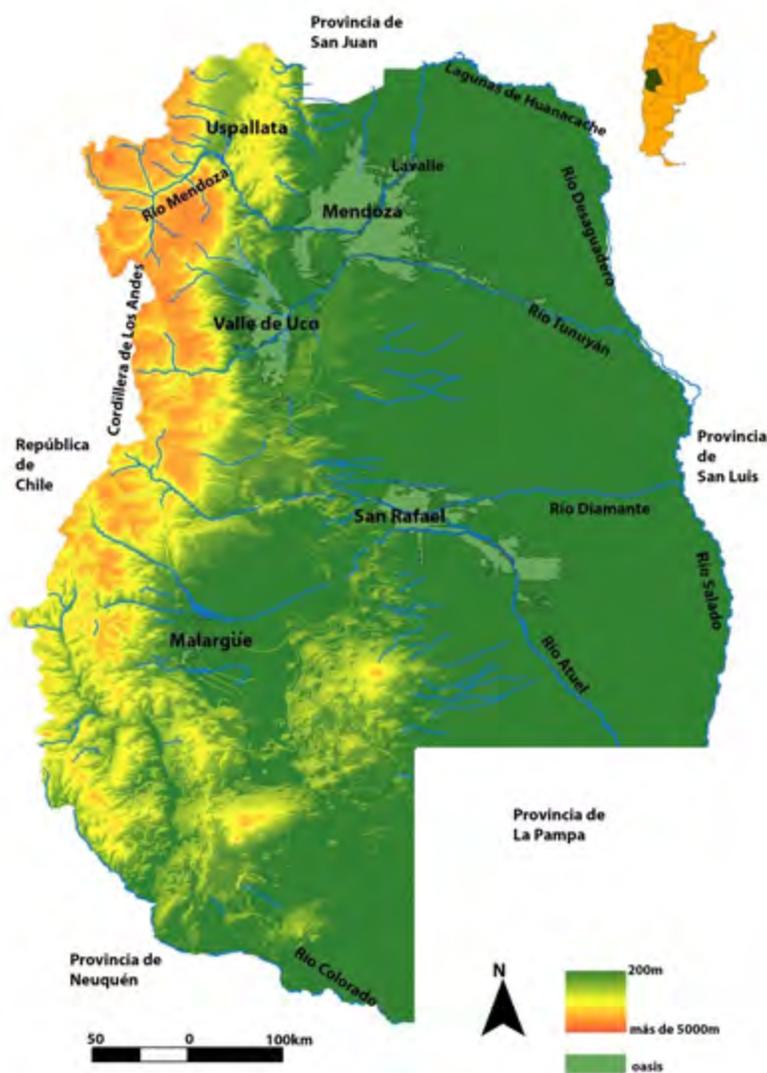
Introducción

El estudio de la alimentación como actividad fundamental para el mantenimiento de la vida humana puede ser abordado desde distintos campos de la arqueología y la historia. En ambas disciplinas, el tema se enfoca especialmente hacia la identificación de los alimentos que las sociedades disponían y consumían. Algunas investigaciones se han interesado también en el modo en que los grupos humanos obtenían y distribuían los recursos alimentarios. Sin embargo, tales aproximaciones en la provincia de Mendoza (centro oeste argentino) aún son fragmentarias y escasas.

Presentamos en este trabajo una síntesis de información sobre la cocina en el territorio, considerando el concepto en un sentido amplio, que no solo incluye los recursos sino también las prácticas de procesamiento que los convierten en alimentos: los ingredientes para la preparación de las recetas, los tipos de cocción, los escenarios culturales de comensalismo y reproducción de saberes culinarios, entre otras (Babot, 2009; Bonomo *et al.*, 2019, Montón Subías, 2005). Enfatizamos en identificar las continuidades y quiebres en las prácticas alimenticias asociadas con las nuevas tecnologías y técnicas de procesamiento para los diferentes ambientes regionales desde las ocupaciones tempranas de finales del Pleistoceno y hasta al siglo XVIII.

Para esta contribución hemos recopilado datos de análisis zooarqueológicos y arqueobotánicos que dan cuenta de la ingesta de alimentos, como marcas de corte, fracturas y termoalteración intencionales, tamaño y forma de los granos (véase Babot, 2009; Otaola *et al.*, 2012), datos tecnológicos como los cerámicos y los útiles líticos relacionados con dichas prácticas, a partir de una metodología específica (características tecnofuncionales de los artefactos, marcas de uso, análisis de residuos) (descritas en Castillo *et al.*, 2018; Ots *et al.*, 2016; Prieto Olavarría *et al.*, 2019 y otros). También, los estudios isotópicos y bioarqueológicos complementan las aproximaciones sobre esta problemática (Gil *et al.*, 2014; Menéndez *et al.*, 2014; Mansegosa *et al.*, 2018; Novellino *et al.*, 2004).

Figura 1. Provincia de Mendoza con referencia a los principales sectores mencionados
Figure 1. Mendoza Province with reference to the main sectors mentioned



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Los documentos históricos pueden referir de manera más directa sobre la alimentación y permiten contrastar información arqueológica. En Mendoza, la colonización española representó un cambio sustancial en la vida cotidiana y social, entre otros aspectos, por la introducción de nuevas especies vegetales (cereales, vides y frutales) y animales (ganado y aves de corral) que modificaron la dieta local y las prácticas vinculadas a la comida (Araujo, 2018; Chiavazza y Mafferra, 2007).

Las referencias espaciales serán expuestas según las principales unidades geográficas de la provincia (Morello *et al.*, 2012) (Figura 1). Las condiciones ambientales actuales se han mantenido

más o menos similares desde los inicios del Holoceno tardío (4000/3000 años AP) (Páez *et al.*, 2010), aunque estudios paleoambientales señalan algunas variaciones (Gil *et al.*, 2014, entre otros).

El sector norte abarca la precordillera y los valles interandinos de Uspallata y Potrerillos al oeste y hacia el este el piedemonte y la planicie del río Mendoza (correspondientes a la provincia fitogeográfica del Monte) que incluye a las lagunas de Guanacache. En el centro de la provincia, entre los ríos Mendoza y Diamante, está emplazado el Valle de Uco al oeste y hacia el este la planicie de la travesía del río Tunuyán. Al igual que el oasis norte, este sector estaba poblado por comunidades huarpes cuando fue incorporado como periferia rural a la colonia española. En tanto que al sur del río Diamante las poblaciones cazadoras-recolectoras de puelches y pehuenches se desplazaban por los ambientes de cordillera, piedemonte, planicie y La Payunia, en el territorio que se incorporó al dominio hispano criollo luego de la fundación del Fuerte de San Rafael en 1805.

Datos arqueológicos sobre la alimentación en Mendoza

En el sector cordillerano occidental de la provincia algunos de los abrigos rocosos han brindado los datos de las ocupaciones más antiguas de cazadores-recolectores. Estos sitios fueron ocupados estacionalmente para el aprovisionamiento de alimentos y materias primas líticas. Muchos de ellos son multicomponentes y el registro arqueológico llega hasta lapsos poshispánicos con gradientes en su intensidad de ocupación. Para la transición Pleistoceno-Holoceno (11000-7500 años AP), el alero Agua de la Cueva presenta en sus componentes inferiores material lítico que se corresponde con el desarrollo de múltiples actividades, entre ellas el trozado y consumo de animales (cuchillos). Destaca la ausencia de megafauna pleistocénica y una fuerte dependencia del guanaco (*Lama guanicoe*) (Durán y García, 1989). También hay escasos restos de *Lama vicugna*, placas de quirquinchos, un hueso que probablemente corresponda a ñandú (*Pterocnemia pennata*) y cáscaras de huevo de este ejemplar (Gil *et al.*, 2011). El componente del Holoceno temprano-medio (9210±70 años AP-7450±140 años AP) incluye restos arqueofaunísticos correspondientes a fauna actual (fundamentalmente *Lama guanicoe*) y variedad de artefactos para su procesamiento como raspadores y raederas (García, 2005).

En el sur de Mendoza se han localizado ocupaciones tempranas (11000-8000 años AP) en Gruta del Indio y Arroyo el Chancho. La frecuencia de sitios y el uso de otros ambientes se incrementa hacia fines del Holoceno temprano (ca. 8900 años AP) en los sectores cordilleranos y de valles intermontanos (sitio Arroyo Malo 3 y El Mallín), del piedemonte (El Manzano) y de la Planicie Oriental (Gruta del Indio). En ellos destaca además la ingesta de mamíferos de alto rendimiento (guanaco) (Neme y Gil, 2012).

En líneas generales para el Holoceno medio, entre ca. 7000-4000 años AP, se reconoce un cambio demográfico a partir de la notable disminución de sitios arqueológicos en toda la provincia. Entre ellos, el sitio Piedrón I, con ocupaciones desde 5500 años AP (Cortegoso, 2006) señala una economía de caza (guanacos) y de recolección de huevos de ñandú, algarrobo (*Prosopis* sp.) y chañar (*Geoffroea decorticans*).

Contraria es la tendencia hacia el Holoceno tardío, donde aumentan considerablemente los asentamientos tanto en abrigos rocosos como a cielo abierto. Se corresponden con grupos de

cazadores de guanaco, ñandúes y cérvidos; y recolectores de huevos de ñandú y de frutos de algarrobo (principalmente endocarpios), de albaricoque (*Ximenia americana*) y diversas partes de un cactus del área (*Maihueniopsis*) (Bárcena y Roig, 1981-1982). En el sur de Mendoza también aumenta el número de sitios entre los 4000-3000 años AP y se registran cambios en la subsistencia con una mayor recolección de vegetales más productivos como molle (*Schinus* sp.), algarrobo (Cueva de Luna) y chañar (Gruta del Indio) y posteriormente se agregan otras especies menores (Llano y Andreoni, 2012). Aunque continúa el consumo de guanaco, también aumenta la diversidad faunística en los sitios (Neme y Gil, 2012).

Los restos más antiguos de productos domesticados se encontraron en Agua de la Tinaja I, en Uspallata, y en la Gruta del indio, en la cuenca del Atuel. En el primero, aunque no hay fechados directos sobre los restos, se encontraron en los primeros niveles de ocupación (entre 4510±130 AP y 2340±80 AP) granos de maíz y tallos, frutos y semillas de quínoa (*Chenopodium quinoa*, variedades *quinoa* y *melanospermum*). También hay distintos frutos recolectados para consumo fresco. En los posteriores niveles (1360±70 AP), se incorpora la variedad *Zea mays indurata*, calabaza (*Lagenaria siceraria*) y zapallo (*Cucurbita máxima*) (Bárcena *et al.*, 1985). El principal recurso animal consumido es *Lama* sp. (subadultos, sin identificación específica) cuya fragmentación en muchos casos se asoció al consumo de médula ósea y a la termoalteración. Asimismo, hay restos óseos de edentados como piches (*Zaedyus pichiy*) y cáscara de huevo de ñandú. Esta diversidad se reconoce también en las ocupaciones agroalfareras de Agua de la Cueva. En tanto que en la Gruta del Indio se encontraron especímenes de maíz, zapallo, poroto y quínoa fechados entre 2500 y 1700 años AP (Neme y Gil, 2012).

En los últimos 2000 años, un proceso de crecimiento demográfico y de ocupación de nuevos ambientes en toda la provincia, con incremento en la cantidad de sitios en el piedemonte y la planicie oriental, estuvo acompañado por cambios en las estrategias de subsistencia y tecnología.

Desde los inicios del Holoceno el principal recurso proteico fue el guanaco, pero tal proceso que llevó hacia una mayor diversificación de la dieta hizo decrecer la dependencia de este ejemplar de alto rendimiento y se incrementó la incorporación de piezas de menor tamaño (roedores, peces, aves), principalmente en los ambientes de piedemonte y planicie (López *et al.*, 2019; Neme y Gil, 2008; Ots *et al.*, 2016). Asimismo, se amplió la diversidad de especies vegetales y la producción hortícola de baja escala de acuerdo a las necesidades de complementar otros recursos y a las condiciones ambientales y/o a los requerimientos sociales y políticos (Gil *et al.*, 2014; Llano *et al.*, 2017 y otros).

Tanto en el valle de Potrerillos, localizado entre la precordillera y la cordillera frontal, como en los valles de Huentota y Uco en el piedemonte, se reconoce un cambio en el sistema de asentamiento, con la ocupación permanente o semipermanente de casas pozo a partir de ca. 2000-1500 años AP (Canals Frau, 1956; Chiavazza, 2015; Gasco *et al.*, 2011). El registro asociado a la alimentación incluye restos tanto producto de la caza (guanaco y vicuña en Potrerillos; roedores, armadillos, peces, aves en Huentota) y la recolección (algarrobo, molle y *Opuntia sulphurea penca*, huevos de ñandú), como del cultivo (maíz, poroto y zapallo), artefactos (cuchillos, morteros, manos, cerámica) y estructuras (hornillos).

Hacia el este de la provincia, en las tierras bajas áridas y antiguos ambientes de humedal se ha propuesto una economía basada, además de la caza y recolección, en la pesca (Chiavazza, 2015-2016; Rusconi, 1962). En sitios del arroyo Tulumaya, Desaguadero y Lagunas de Guanacache se prefirió la captura de microfauna como roedores (*Microcavia australis*), edentados, aves (liebres maras, perdices) y peces (perca o trucha criolla (*Percichthys colhuapensis*); anguila criolla (*Synbranchus marmoratus*) (Chiavazza, 2010; Corbat *et al.*, 2015; García Llorca y Cahiza, 2007). La planicie de la travesía del río Tunuyán también presenta un registro similar, con alta dependencia de microvertebrados (Ots *et al.*, 2016).

En el sur de Mendoza, las tendencias regionales sostienen el consumo de ñandú, guanaco y edentados en todos los ambientes (cordillera, piedemonte y planicie oriental), además de aves (en los dos primeros y en La Payunia) y peces (perca, trucha criolla y pejerrey (*Odontesthes microlepidotus*) en la cuenca del Atuel y la laguna Llananelo en la planicie) (Otaola *et al.*, 2012). En cuanto a las plantas comestibles, algarrobo y molle serán las especies más ubicuas, además de chañar y cactus en algunos de los sitios (Llano y Andreoni, 2012). En la cuenca media del río Atuel, a partir de ca. 2200 años AP crece la presencia de productos domesticados aunque los artefactos de procesamiento (cerámica en contextos tempranos y herramientas de molienda) no son frecuentes.

Hacia el final del período prehispánico (ca. 500 años AP) se reconocen nuevos cambios en las poblaciones, algunos de los cuales se relacionan con la dominación incaica regional. En el Valle de Uspallata, se destacan especialmente contextos funerarios (Barrio Ramos I, Usina Sur, Potrero El Canal y otros) (ca. 800-550 AP) y los sitios incaicos (Tambillos, Ranchillos, Tambillos) o inca/locales (Potrero La Chanchería). El registro zooarqueológico, arqueobotánico y de análisis de isótopos estables sugiere que estas poblaciones habrían basado su subsistencia en una dieta mixta a base de hidratos de carbono y proteína animal, compuesta por alimentos silvestres y domesticados como los que se encuentran en sitios más tempranos del área (maíz, poroto, calabaza; algarrobo, chañar; camélidos) (Durán *et al.*, 2018; Gil *et al.*, 2009; Rusconi, 1962). El registro zooarqueológico de los tambos incaicos tiene una fuerte incidencia de camélidos (*Lama sp.*, *Vicugna*) y en menor proporción *Pterocnemia* y otras aves con indicadores de consumo humano (García Llorca, 1995). En sitios mixtos (inca/locales) al sur del río Mendoza, como es el caso de Agua Amarga en el Valle de Uco, igualmente el principal aporte es el camélido (*Lama sp.*) y también tres variedades distintas de maíz, poroto y zapallo (Ots *et al.*, 2011 y 2016).

El contexto poshispánico ha sido estudiado en los asentamientos del Valle de Huentota (en la denominada Área Fundacional), aunque también se reconocen ocupaciones en aleros de altura (por ejemplo Agua de la Cueva) utilizados como refugio para la caza de camélidos, y en las Lagunas de Guanacache. Desde las ocupaciones coloniales se registran cultivos introducidos como trigo (*Triticum sp.*), cebada (*Hordeum sp.*), avena (*Avena sp.*), centeno (*Secóle sp.*) y vid (*Vitis sp.*) (Mafferra *et al.*, 2015) y árboles frutales como duraznero (*Prunus aff. persica*), membrillero, manzano o peral (*Aff. Cydonia/Malus/Pyrus*) y olivo (*Olea sp.*), guayacán (*Caesalpinia paraguariensis*) y tamarindo (*Tamarix gallica*). Entre el ganado se introduce bovino (*Bos taurus*), porcino (*Sus scrofa*), ovino (*Ovis sp.*) y aves de corral como la gallina (*Gallus gallus*). También continúa el consumo de plantas silvestres locales como el algarrobo y el chañar (Chiavazza y Mafferra, 2007) y de fauna autóctona como guanaco o llama, edentados, cáscaras de huevo de ñandú y peces (Araujo, 2016; Chiavazza, 2013).

El Valle de Uco y el sur provincial se incorporan a partir del siglo XVI como periferia rural de la ciudad de Mendoza fundada en 1561. Uno de los primeros asentamientos españoles en Uco es la estancia jesuítica de La Arboleda (ca. 1620-1776), entre cuyos desechos se reconocen especies autóctonas consumidas, a las que se suman especies exóticas como *Bos taurus*, ovicápridos y otras aves (paloma, gallina y pato) (Bárcena y Ots, 2012). Los ovicápridos también son incorporados desde el siglo XVI en el sur de Mendoza, en tanto que otras especies (*Bos taurus* y *Equus caballus*) aparecen tanto en el registro como en la documentación histórica de las ocupaciones del siglo XIX. Recién entonces el ganado doméstico será significativo en el consumo humano, desplazando a las especies silvestres de tamaño grande (guanaco) en la planicie oriental y complementándose con fauna menor silvestre (piche), en tanto que en otros ambientes se prefiere el consumo de especies silvestres de tamaño grande (Gil *et al.*, 2006).

El aporte de los estudios de isótopos estables y bioarqueológicos para la reconstrucción de la dieta

Sobre la base de estudios de isótopos de carbono y nitrógeno de restos humanos, se ha podido establecer, a nivel regional, que la dieta de las poblaciones prehispánicas se basó fundamentalmente en la extracción de recursos mediante la caza y la recolección. El aporte del maíz, como principal alimento cultivado, es fluctuante durante los últimos 2000 años y se reconoce un incremento en su contribución a la dieta entre ca.1200-550 años AP, principalmente en el norte y centro de la provincia (Gil *et al.*, 2009). Su dispersión habría sido en sentido oeste-este (desde los ambientes andinos hacia el piedemonte y llanura oriental) (Gil *et al.*, 2014; Novellino *et al.*, 2004).

A partir del SXVII, con la introducción de nuevos especímenes vegetales y animales de Europa, el maíz parece haber jugado un papel poco significativo en la dieta y haber sido suplantado por ganado, aves de corral y trigo y cebada (Chiavazza *et al.*, 2015).

Los análisis de patologías orales y dentales sobre restos humanos son indicadores de consumo de carbohidratos, azúcares y nutrientes pegajosos, y también de la abrasión de los alimentos ingeridos y de las formas de procesamiento (por ejemplo, por el residuo de las herramientas de molienda) (Gianotti *et al.*, 2017 y otros).

Entre 2260 años AP y tiempos históricos se establece gran diversidad en estas variables de salud bucal entre las poblaciones de distintos sectores geográficos. En los sitios de la planicie (Cápiz, Viluco, Barrancas, Laguna del Rosario, entre otros) se reconoce mayor porcentaje de caries para el rango temporal de 2300-1200 años AP que para los últimos 1000-140 años AP. En consonancia con los análisis de isótopos estables de $\delta^{13}\text{C}_{\text{col}}$ para la planicie (Gil *et al.*, 2009) esta incidencia se atribuiría a grupos con dietas mixtas. Para el Valle de Uspallata la situación es inversa, ya que para los últimos 1000 años los datos isotópicos y otros indicadores esqueléticos se ajustan mejor a una dieta baja en proteínas basada en recursos C_4 (posiblemente maíz) y con menor estrés biomecánico del aparato masticatorio por consumo de alimentos más blandos (Menéndez *et al.*, 2014).

En el área fundacional del norte de Mendoza, en contextos coloniales se identifica la presencia de caries, las que indicarían un consumo moderado de carbohidratos para toda la población.

Esto se ha asociado con la ingesta de verduras, cereales y carnes incorporadas y cocinadas en forma de guisos, harinas y mermeladas. El grado de desgaste dental se ha relacionado con la forma de cocción, que habría sido en gran medida el hervido en recipientes cerámicos. Los cambios son notables en la colonia media-tardía, donde se muestra un mayor deterioro en la salud oral debido al elevado consumo de carbohidratos y alimentos cariogénicos como el trigo. El uso de los molinos hidráulicos para su procesamiento habrían incidido en la incorporación de elementos abrasivos como el polvo y las partículas minerales (Mansegosa *et al.*, 2018).

Los alimentos en tiempos de la colonia. Fuentes históricas y etnográficas

Se cuenta para la provincia con varias fuentes documentales de la época colonial, entre los siglos XVI y XVIII, que refieren a la dieta y alimentación de los Huarpes. Los documentos describen, para los oasis del norte y centro de la provincia, comunidades sedentarias y agricultoras de maíz, poroto y quínoa (Bibar, 1966: 528). Para el caso de la planicie oriental y la zona de las Lagunas se mencionan la explotación de truchas, pájaros, patos y ánades, chañar, algarrobo, raíces y totora (Bibar, 1966, Ovalle, 1646 [1937]: 65; Rosales, 1878).

A partir de estas fuentes etnohistóricas se ha postulado la coexistencia de grupos con economías diferentes y/o complementarias (agrícola y recolectora) (Michieli, 1983; Parisii, 1994 y otros). Se interpreta que las poblaciones locales recurrían a múltiples estrategias para obtener alimentos, de acuerdo a las estaciones, a las condiciones climáticas y a restricciones políticas y sociales. Además de caza, pesca, recolección y horticultura ocasional —como actividades de extracción y producción de alimentos—, durante la colonia también se documentan obtenciones mediante la captura de ganado español y el intercambio.

Algunas plantas y animales europeos, como el trigo y las cabras, ya habrían comenzado a circular antes de la fundación de la ciudad de Mendoza en 1561 (Mafferra *et al.*, 2015). Las proteínas animales se obtenía de un amplio espectro de especies: “fuera de la de caza, que hay mucha de liebres, venados, guanacos, perdices y francolines, hay la de carnero y vaca en tanta abundancia...; las de puerco, gallinas, pavos y patos son también muy buenas y muy sabrosas” (Ovalle, 1646 [1937]: 220).

Puelches y pehuenches del sur de Mendoza basaron su alimentación en la recolección de plantas, la caza, la captura de ganado europeo y el intercambio de productos (ponchos y sal, principalmente) por alimentos y bebidas alcohólicas que proveían los españoles (trigo, maíz, harina, yeguas, vacas y ovejas, aguardiente y vino), entre otros bienes (AHM, EC., C 57, D 21; C 65, D 26, 35; C 69, D 60, 120, y otros). En el siglo XVII, los documentos mencionan la recolección de piñones como una actividad económica y social de agregación fundamental, en tanto que continúa la caza de guanaco, la recolección de algarrobo, molle y de “unas raíces para hacer harina” (Cabrera, 1929: 114).

En los documentos son escasas las referencias a dos recursos que se reconocen asociados al consumo alimenticio en sitios prehispánicos: la quínoa, de la que solo se conocen referencias en los documentos más tempranos (Bibar, 1966) y el ñandú, mencionado en cuanto al valor de sus plumas como adorno (Ovalle, 1646 [1937]: 226).

La cocina: el procesamiento para la transformación de los recursos en alimentos

Tanto el registro arqueológico como el histórico permiten reconstruir prácticas de obtención y procesamiento de los alimentos. Sobre las primeras (caza, pesca, captura, recolección, cultivo y cosecha, entre otras) nos hemos referido anteriormente. En tanto que el procesamiento incluye acciones que permitan la reducción del tamaño de los recursos mediante cuereo, trozamiento, corte, picado, desgranado, pelado, rallado o molienda. En algunos casos se deben lavar, remojar, cernir, batir o mezclar. Algunas de estas operaciones permiten una mejor manipulación de los alimentos; otras están destinadas a hacerlos comestibles, no tóxicos o digeribles, o inclusive a mejorar su sabor. En la mayoría de los casos esto se obtiene luego de que los alimentos se sometan al calor, tanto por exposición directa como indirecta, en un medio húmedo: entre las primeras se incluyen los tipos asado, tostado, horneado; entre las segundas el hervido y el ahumado. Otros métodos de procesamiento se utilizan también para la conservación de alimentos, por ejemplo congelamiento, secado, salado, uso de ácido cítrico, fermentado (Colomer i Solsona, 1996; Montón Subias, 2005; Wadsnider, 1997).

Desde las primeras ocupaciones regionales se utilizaron instrumentos de procesamiento de la carne: cuchillos, raederas y raspadores. El estado de conservación de los restos óseos en aleros indica el procesamiento mediante corte, machacado para la extracción de la médula ósea y termoalteración por exposición directa al calor (asado) (por ejemplo Agua de la Cueva). El consumo de carne en estos sitios se complementa con vegetales como algarrobo, chañar y molle, que eran llevados desde otros ambientes o recolectados en las inmediaciones de las cuevas, como por ejemplo las cactáceas (Neme y Gil, 2012).

En los sitios Jagüel II, Jagüel III y Agua de la Tinaja se reconocieron las raíces, las semillas y los frutos de *Tephrocactus andicola* como un recurso comestible. La raíz o tubérculo habría sido asada al rescoldo en fogones, pelada y machacada, con lo que se obtendría una masa dulce fácil de masticar, de acuerdo con los experimentos realizados por Bárcena y Roig (1981-1982). Es probable también que los frutos hayan sido molidos para la preparación de harinas o bebidas fermentadas. Las raíces son ricas en carbohidratos, proteínas y grasas, aunque como recurso alimenticio son de baja calidad debido al contenido de cenizas y fibras.

En otros sitios del norte y del sur de la provincia se encontraron restos de cactus que podrían haber sido procesados y consumidos. El fruto de la opuntia es comestible, y entre otras preparaciones se elaboran dulces (arroke) con ella. Las raíces de otras especies (que no reconocemos) se utilizaron para la preparación de harina durante la colonia, recolectadas en la planicie oriental (Cabrera, 1929: 114), con un procesamiento similar al de la raíz de *Tephrocactus andicola* (deshidratado, tostado y molido) (Babot, 2009).

El recurso más ubicuo en los sitios de todos los ambientes de la provincia es el algarrobo (*Prosopis* sp.). Esta especie arbórea fue ampliamente utilizada desde el Holoceno temprano tanto por los grupos con economía cazadora-recolectora como por los que cultivaban alimentos (Parisii, 1994) y continuó durante la colonia. Las vainas en los meses de maduración (diciembre-enero) se recolectaban tanto para consumo fresco como para la elaboración de harina mediante la

molienda de la vaina seca, con la que se preparaba el *cupi*, patay o pan de algarrobo (harina y agua), y de bebidas a partir de la fermentación (chicha y aloja) (Caparelli, 2008). Se consumían los frutos, las semillas y la pulpa y, después del tostado, se utilizaba como agente saborizante.

La producción y consumo del pan de algarroba están documentados arqueológicamente acompañando un enterratorio en el sitio La Olla (cuenca media del río Atuel) (Gil y Neme, 2010; Lagiglia, 1956). Las descripciones de este alimento son frecuentes en las crónicas y otros documentos: “[de la algarroba] hacen un pan tan demasiado dulce que empalaga al que no está hecho a comerlo” (Ovalle, 1646 [1937]: 218). Es probable que en el norte de la provincia se utilizara el fruto de otra especie, *Prosopis chilensis*, para fermentar, ya que en el vocabulario millcayac de los huarpes mendocinos se distingue la algarroba dulce, *hane*, de la algarroba “para chicha fuerte”, *huelte* (Márquez Miranda, 1943: 218-221).

Entre las primeras especies domesticadas que se incorporan en los últimos 2000 años en la provincia, se encuentra la quínoa en un sitio del noroeste (Agua de la Tinaja en Uspallata, con un discutido fechado muy temprano) (Bárcena *et al.*, 1985) y otro del sur (Atuel II, Lagiglia, 2005). Las condiciones de conservación de los tallos y granos en estos casos han sido excepcionales, ya que no se han registrado en otros sitios del área. El cultivo y consumo de quínoa se menciona en las crónicas tempranas del contacto hispano-indígena (Bibar, 1966: 528), pero no en documentos más tardíos, por lo que suponemos que el consumo cayó durante la colonia, como se tiene conocimiento de otros lugares de los Andes. En el área andina ha sido una planta difundida desde *ca.* 3000 años AP por su alto valor alimenticio y por las condiciones en que se cultiva, ya que se adapta a alturas hasta 4000 msnm y a distintos rangos de precipitaciones y climas. Es un alimento altamente nutritivo gracias al contenido de aminoácidos de su proteína y la cantidad balanceada de carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales. Luego de la recolección, el procesamiento de los granos consiste en eliminar la saponina que contiene la cubierta externa mediante el lavado con agua alcalinizada (con cal) y el frotamiento. Luego se prepara para su consumo como harina de granos tostados, graneado, hervido para sopa o para bebida (Lagiglia, 2005; López *et al.*, 2012).

Los maíces más tempranos corresponden a variedades de grano pequeño y reventón (*Zea mays* var. *oryzaea* y *minima*) (Bárcena *et al.*, 1985; Canals Frau, 1956; Ots *et al.*, 2011). Este es un grano duro, que se revienta con el calor para consumirlo así mismo o para moler una harina. Otra de las variedades es *Zea mays indurata* (Agua de la Tinaja 1300 AP), un maíz semiduro que se utilizaba para la preparación de mazamorra. En Atuel II y Gruta del Indio se encuentra también la variedad *amylacea*, cuyos granos son depósitos blandos de almidón que, secos, se muelen y que además se pueden fermentar, hervir o asar para la preparación de chicha (bebida fermentada), guisos y harinas (Oliszewski y Olivera, 2009).

En ocupaciones más tardías, como en el Valle de Uco, se reconocen tres variedades de maíz: duro, semiduro y harinoso (Ots *et al.*, 2011), las cuales se pueden asociar a distintas estrategias de consumo (asado, hervido, guisado, molido). Además, estas razas tienen distintas fechas de siembra, maduración y cosecha, lo que posibilita la disponibilidad de maíz fresco durante más tiempo (siembra desde setiembre y cosecha hasta mayo).

Si bien la señal isotópica asociada al consumo de maíz cae durante la colonia, debido seguramente al incremento del consumo de carne (como cabras, vacas y yeguas) y trigo, se continúa consumiendo tanto por parte de la población indígena como española “artas (*sic*) veces me pasaba con una poco de macamorra de maíz por no haber otra cosa” (Documentos para la Historia Argentina t. XIX: 65. También en documentos que refieren a la producción de maíz, como por ejemplo AHM, EC. C 290, D 85; y en documentos del siglo XVIII que narran el intercambio con los pehuenche, citados anteriormente).

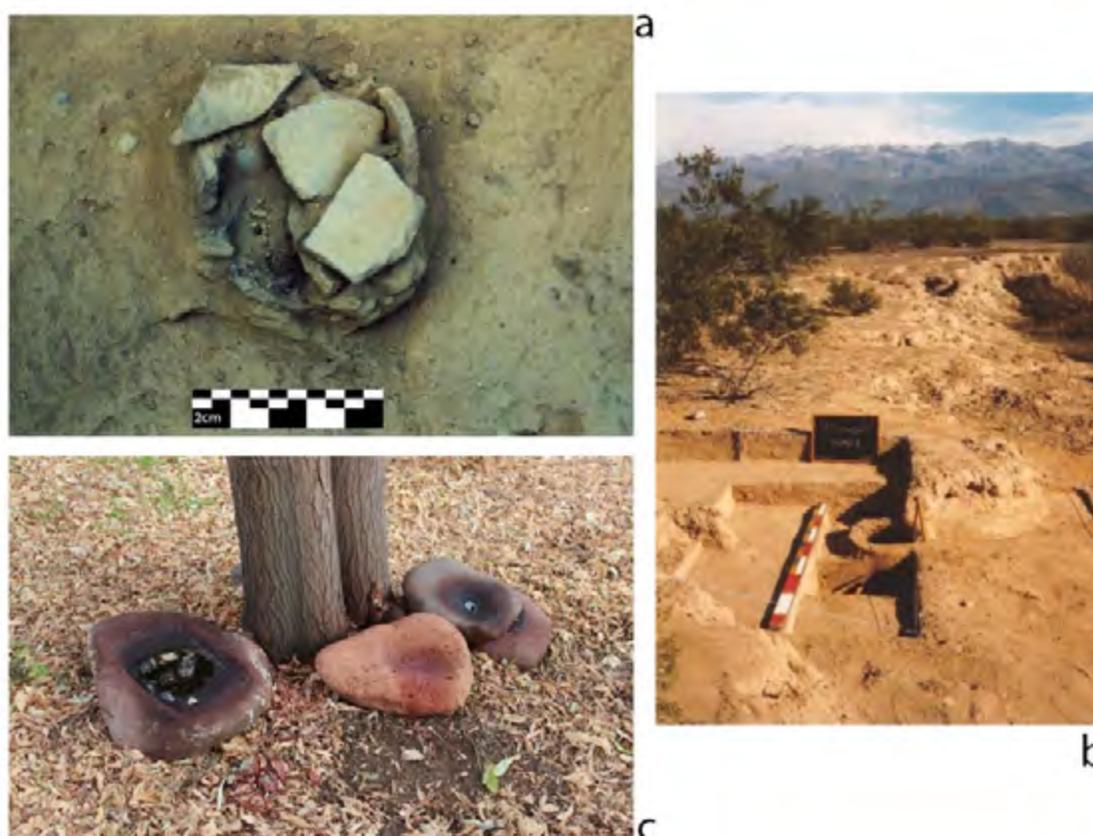
En la última parte del Holoceno tardío se incorporaron, además de los vegetales domesticados, tres innovaciones tecnológicas que mejorarán el acceso a los alimentos mediante su procesamiento: los artefactos de molienda, la cerámica y los hornillos. Tanto los morteros múltiples (grandes rocas con cavidades profundas) como las conanas (morteros de rocas de menor tamaño, que pueden desplazarse) y las manos de moler (cantos redondeados u ovalados) indican el procesamiento mediante triturado de raíces, tallos y semillas. En los entornos de los sitios actualmente se conservan relictos de bosquecillos de algarrobo, chañar, jarilla y molle, de los cuales se encontraron microrrestos en el análisis de los residuos de los morteros del sitio Arroyo del Novillo Muerto (1531±31 años AP) en el Valle de Uco (Ots *et al.*, 2016). Los recipientes cerámicos asociados en estos sitios tempranos son ollas y cuencos de tamaño pequeño y mediano.

Análisis de microrrestos botánicos (granos de almidón, silicofitolitos) reconocieron residuos de maíz y algarrobo en cerámica de los sitios Rincón de los Helados y Memorial de la Bandera (2000-1000 años AP) (Prieto-Olavarría *et al.*, 2019). Uno de los principales atributos de la tecnología cerámica es su capacidad para transmitir y conservar calor mediante exposición directa al fuego. Su incorporación permitió la transformación de carbohidratos complejos, como el poroto o el maíz, en comestibles, mediante el remojo y el hervido y la posibilidad de mezcla con otros alimentos, lo que incrementó su valor nutricional y mejoró su sabor. Los análisis de huellas de uso, morfofuncionales y comparativos, permiten proponer el uso de contenedores (ollas grandes) para el almacenamiento de granos (tanto silvestres como domesticados); ollas medianas y pequeñas para el remojo y la cocción; cuencos y platos para el servicio de la comida; y jarros, aríbalos y vasos para la fermentación y el servicio de bebidas alcohólicas de maíz, algarrobo, “y del chañar hacen vino” (Bibar, 1966). Luego de la colonia española se incorporaron otras piezas para el servicio familiar e individual de los alimentos (fuentes, lebrillos, platos, vasos) y para el procesamiento de nuevos productos (tinajas y botijas para vino y aceite) (Sironi *et al.*, 2016).

En el sitio Agua Amarga (Tupungato) se reconocieron dos contextos asociados con distintas formas de preparación de comida. En uno de ellos, la asociación de desechos vegetales y restos óseos animales (principalmente *Lama* sp. y *Eudromia elegans* y *Dasypodidae*) que, junto a tiestos de ollas, sugiere la elaboración de un guiso que combinaba maíz, poroto, zapallo y carne (Ots *et al.*, 2011). El otro caso corresponde a restos de una vasija cuyas superficies interna y externa conservan hollín y residuos. En su interior contienen guijarros pequeños, también termoalterados, lo cual sugiere su uso para cocción (Figura 2a). De acuerdo con estudios etnográficos, el procedimiento de preparación de una comida pudo ser similar al de la *calapurca*, guiso de verduras, maíz y carne, en que se sumergen en la olla piedras calientes a las que se enrolla la carne (Montecino Aguirre, 2003), generalmente de fauna con bajo contenido graso, como puede ser la de ñandú (*Rhea pennata*), aunque no se han encontrado en este sitio restos óseos que puedan atribuirse a esta especie.

Figura 2. (a) Base y cuerpo de recipiente cerámico, con guijarros quemados en su interior, fechados en 1220-1100 AD (Valle de Uco); b) hornillo (norte de Mendoza) y (c) conanas (Valle de Uco)

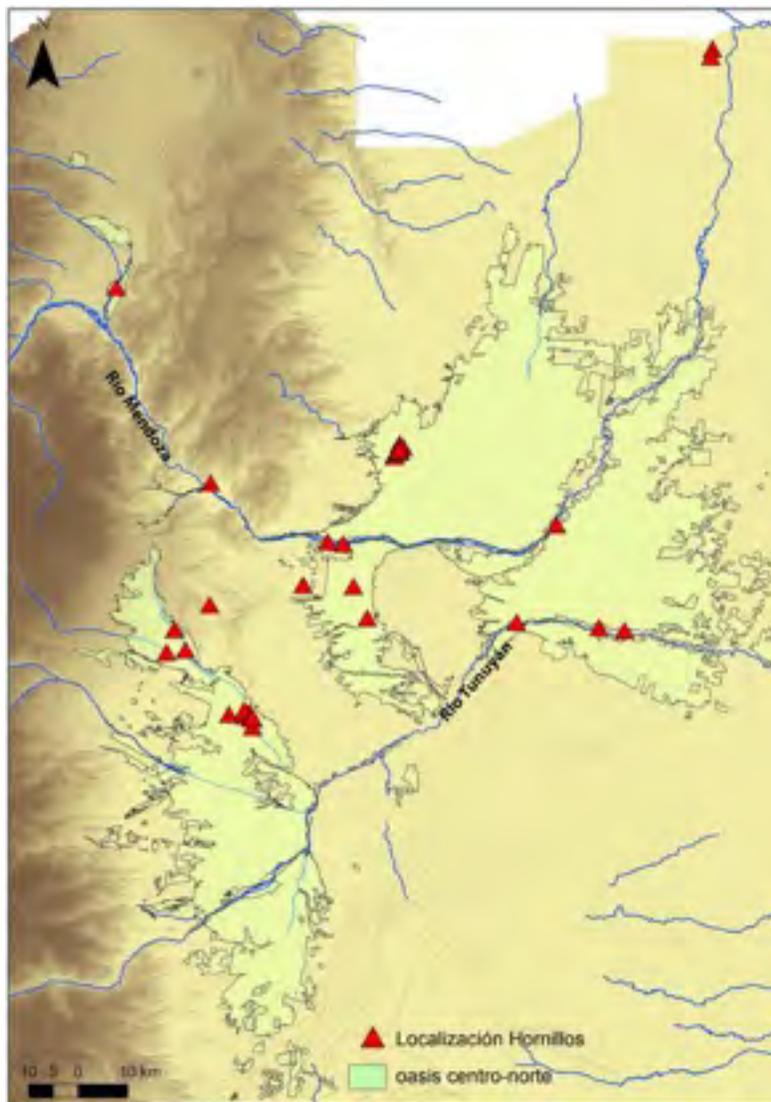
Figure 2. (a) Base and body of a ceramic container, with pebbles inside, dated in 1220-1100 AD (Valle de Uco); (b) oven (north of Mendoza) and (c) "conanas" (Valle de Uco)



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Otra posibilidad es el uso de piedras calentadas directamente sobre el fuego para ser introducidas en una vasija que contiene agua y alimentos (Blinman *et al.*, 2017), aunque esta no suele ser una práctica extendida en ambientes áridos donde la leña seca se consume rápidamente (Nelson, 2010). En sitios prehispánicos se ha identificado el uso principalmente de molle, madera apreciada por su larga duración y alto valor calórico (Garibotti, 1998), aunque también se usó jarilla, algarrobo, retama, acacia, entre otras, como combustible en los fogones para cocinar alimentos, en tanto que en los sitios coloniales, además, se utilizan maderas de árboles frutales introducidos (duraznero, manzano, membrillero, peral, vid, tamarindo, etc.) (Mafferra *et al.*, 2015).

Figura 3. Distribución de estructuras de combustión en el norte y centro de Mendoza (n=43), documentadas por Cahiza y García Llorca, 2007; Chiavazza, 2015; Lagiglia, 2006 y Rusconi, 1962
Figure 3. Distribution of combustion structures in north and center of Mendoza (n=43), documented by Cahiza and García Llorca, 2007; Chiavazza, 2015; Lagiglia, 2006 and Rusconi, 1962



Fuente: elaboración personal, basado en el relevamiento de G. Heider, M.J. Ots y P. Cahiza.

Source: own elaboration based on the work of G. Heider, M.J. Ots y P. Cahiza.

Rusconi (1962) y Lagiglia (2006) realizaron un relevamiento de más de 250 estructuras de combustión que denominaron “hornillos en tierra”, de distinta tipología. Muchas de ellas consisten en estructuras excavadas en la tierra, con formas redondeadas (“de pera o campana”); el diámetro de la boca es menor que el del cuerpo, tienen entre 40 y 80 cm de altura y entre 40 y 120 cm de ancho máximo (aunque no suelen superar los 50 cm). Las estructuras están excavadas en sedimentos limoarcillosos y, en el caso de las que se encuentran en zonas de médanos en la planicie

oriental, están revestidas con arcilla. Además de las paredes termoalteradas (duras y rojizas o amarillentas), conservaban en su interior cenizas y carbones. Los fechados que se han realizado sobre carbón de estos hornillos los ubica entre 2100 años AP y el período colonial (Chiavazza, 2015; Corbat *et al.*, 2015; García Llorca y Cahiza, 2007; Lagiglia, 2006) (Figura 2b y Figura 3).

En cuanto a probables alimentos, solo se hallaron restos óseos termoalterados de camélidos, piche (Lagiglia, 2006) y de peces en las Lagunas de Guanacache (García Llorca y Cahiza, 2007) pero no se registran macrorrestos botánicos en su interior. En la mayoría de los casos debieron utilizarse para la cocción de alimentos, aunque seguramente la funcionalidad de estas estructuras de combustión fue múltiple: en algunas se encontraron fragmentos de cerámica, tembetás, artefactos líticos y hasta restos humanos en una de ellas. En algunos yacimientos de Tupungato (La Arboleda, San José) tenían además la base y las paredes revestidas con piedras lajas termoalteradas (Canals Frau, 1956). Como se ha documentado en otros casos arqueológicos y etnográficos (Blinman *et al.*, 2017, Montecino Aguirre, 2003; entre otros), las piedras calientes conservan el calor y permiten un proceso de cocción prolongada de los alimentos en el interior de pozos cerrados.

Distintos tipos de carnes (más o menos grasas) pueden haber requerido distintos métodos de cocción: para especies con baja proporción de lípidos y proteínas (como el ñandú) el hervido permite restaurar la humedad, y también se pueden asar al fuego directo y rápido; en tanto que especies con alta proporción de grasas y proteínas (como edentados, camélidos) requieren cocciones a fuego lento como la que se consigue en horno de pozo (Colomer i Solsona, 1996; Wadsnider, 1997). En el caso de las preparaciones hervidas en recipientes cerámicos, los desechos se componen de huesos en los que se pueden detectar marcas de procesamiento para la reducción del tamaño mediante trozado, aserrado, raspado, machacado y no se evidencia termoalteración. En estas preparaciones se incluyeron partes anatómicas con poca carne, como falanges y carpos (patas traseras y delanteras), y costillas de animales medianos y grandes (oveja, cerdo, guanaco, vaca) (Araujo, 2018).

Otro método de procesamiento de la carne no requiere calor para la cocción. El charquiado consiste en el sangrado y despostado del animal (guanaco, cabra) y la deshidratación de la carne mediante el secado al sol y el salado (Agüero Blanch, 2013-2014). Dicho procedimiento permite además la conservación de la carne, que se podía consumir de este modo, o también asada, molida o guisada. No se reconocen restos de esta actividad en el registro arqueológico de las ocupaciones prehispánicas, pero los documentos del siglo XVII la mencionan, sobre todo en la frontera sur, en numerosas ocasiones (véase Cabrera, 1929: 111 y 113-114). Los pehuenches tenían acceso a las salinas de las pampas y la sal era uno de los bienes que principalmente intercambian por otros alimentos en la ciudad de Mendoza y en las estancias del Valle de Uco, donde la sal era imprescindible para el procesamiento de la carne.

Consideraciones finales

La síntesis que proponemos en este trabajo tiene las limitaciones de un estudio de grano grueso, con un amplio rango temporal y espacial. El alcance y la calidad de la información, dentro de este marco, son muy heterogéneos y discontinuos. Sin embargo, hemos intentado identificar algunas tendencias para contrastar y precisar en futuros trabajos sobre la alimentación en Mendoza.

En la larga duración, se reconocen tradiciones y rupturas en las prácticas alimenticias. La revisión del registro arqueológico del territorio provincial permitió identificar notables cambios hace *ca.* 2000 años AP, que se relacionan con otros procesos regionales (crecimiento demográfico, colonización de nuevos espacios, intensificación, cambios ambientales). Generalmente, se ha destacado la tendencia a la diversificación de los recursos alimenticios, proceso que incluye también la incorporación de los alimentos domésticos. En el presente trabajo apuntamos más bien a resaltar las nuevas tecnologías y prácticas asociadas con el procesamiento de los alimentos que permiten ampliar las posibilidades dietarias y culinarias a partir del uso de la cerámica, los artefactos de molienda y los hornos.

Pueden señalarse también rupturas en las tradiciones culinarias a partir de procesos de cambio social, como fueron la dominación incaica y, especialmente, la española. El decreciente consumo de maíz y quínoa durante la colonia y su reemplazo por otros alimentos indicaría cambios en ciertas prácticas alimenticias que pueden atribuirse a elecciones culturales pero también a restricciones sociales o a condiciones ecológicas o climáticas, en tanto que otras prácticas se han mantenido como parte de la identidad gastronómica mendocina. Durante la colonia, y posteriormente en las zonas rurales, el acceso al mercado y los emprendimientos agropecuarios familiares se combinan y complementan, por necesidad pero también por elección, con la recolección de plantas y la caza de animales autóctonos, en muchos casos procesados con herramientas, estructuras y estrategias similares a las prehistóricas.

Agradecimientos

Agradecemos a todos los colegas que trabajan en Mendoza, en base a cuyas investigaciones hemos elaborado la síntesis de los datos arqueológicos, bioarqueológicos e isotópicos de este artículo (y la lista de referencias no agota toda la producción). Sin embargo, las interpretaciones son exclusiva responsabilidad nuestra.

Bibliografía

- Agüero Blanch, V.O. (2013-2014). "Etnografía general del departamento Malargüe (nota preliminar)". *Anales de Arqueología y Etnología* (68-69): 19-151.
- Araujo, E. (2018). "Prácticas alimentarias en el período prehispánico tardío y colonial temprano: estudio de un contexto doméstico en las ruinas de San Francisco (valle de Mendoza siglos XV-XVI)". *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana* 12(63): 1509-1525.
- _____. (2016). *Modos de comer y culturas en transición. Análisis arqueofaunístico de un contexto doméstico de los siglos XV-XVI de la ciudad de Mendoza (Punto Arqueológico Ruinas de San Francisco)*. Tesis de licenciatura. Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo.
- Babot, M. (2009). "La alimentación en la América precolombina y colonial: una aproximación interdisciplinaria". En Capparelli, A., Chevalier, A. y Piqué, R. (coords.). *Treballs d'Etnoar-*

- queología* 7. Barcelona, Instituto Milà y Fontanals, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC): 67-81.
- Bárcena, J.R. y Ots, M.J. (2012). “La Arboleda de Tupungato. Nota preliminar sobre el sitio fundacional histórico del Valle de Uco”. *Comechingonia* 16: 147-165.
- Bárcena, J.R. y Roig, F.A. (1981-1982). “Investigaciones arqueológicas en el área puneña de Mendoza, con especial referencia a *Tephrocactus andicola* (cactaceae) como nuevo recurso alimentario”. *Relaciones de la SAA* 14(2): 85-107.
- Bárcena, J.R., Roig, F.A. y Roig, V. (1985). “Aportes arqueo-fitozoológicos para la prehistoria del NO de la provincia de Mendoza: la excavación de Agua de la Tinaja I”. *Trabajos de prehistoria* 42: 311-363.
- Bibar, G. de. (1966). *Crónica y Relación Copiosa y Verdadera de los Reynos de Chile*. Santiago de Chile, Fondo Histórico J.T. Medina.
- Blinman, E., Heidke, J. M. y Miller, M. R. (2017). “Cooking Technologies”. En Mills, B. y Fowles, S (eds). *The Oxford Handbook of Southwest Archaeology*. DOI: 10.1093/oxfordhb/9780199978427.013.32
- Bonomo, M., Skarbun, F. y Bastourre, L. (2019). *Subsistencia y alimentación en arqueología. Una aproximación a las sociedades indígenas de América precolombina*. La Plata, EDULP.
- Cabrera, P. (1929). “Los aborígenes del país de Cuyo”. *Revista de la Universidad Nacional de Córdoba Apéndice*: 109 a 220.
- Canals Frau, S. (1956). “Algunos aspectos de la Cultura de Agrelo”. *Anales de Arqueología y Etnología* XII: 7-18.
- Caparelli, A. (2008). “Caracterización cuantitativa de productos intermedios y residuos derivados de alimentos del algarrobo (*Prosopis flexuosa* DC y *P. chilensis* (Mol.) Stuntz, Fabaceae): aproximación experimental aplicada a restos arqueobotánicos desecados”. *Darwiniana* 46(2): 175-201.
- Castillo, L., Araujo, E., Chiavazza H, Prieto-Olavarría C. (2018). “Cocinar y alimentarse en tiempos de conquista. Reconstruyendo paquetes culinarios a partir de análisis cerámicos y arqueofaunísticos”. *Arqueología* 24: 109-132. DOI <https://doi.org/10.34096/arqueologia.t24.n2.5003>
- Chiavazza, H. (2013). “No tan simples: pesca y horticultura entre grupos originarios del norte de Mendoza”. *Comechingonia virtual* 1:27-45.
- Chiavazza, H. (2015-2016). “Estudio de contextos recuperados en los paleocauces del monte árido, NE de mendoza (Argentina)”. *Anales de arqueología y etnología* 70-71: 137-158.

- _____. (2015). "Pescadores y horticultores ceramistas del valle de Mendoza". En Bárcena J. (ed.). *Arqueología y etnohistoria del centro oeste argentino. Xama Serie Monografías 5*. Mendoza, Zeta: 45-62.
- _____. (2010). "Ocupaciones en antiguos ambientes de humedal de las tierras bajas del norte de Mendoza: sitio Tulumaya (PA70)". *Intersecciones 11*: 41-57.
- Chiavazza, H. y Mafferra, L. (2007). "Estado de las investigaciones arqueobotánicas en Mendoza y sus implicancias en la arqueología histórica". *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana 1*: 127-152.
- Chiavazza, H., Mansegosa, D. y Gil, A. (2015). "Human Diet and Residential Mobility in the Central Western Argentina Colony: Stable Isotopes (13C, 15N, 18O) Trends in Archaeological Bone Samples". *Journal History Archaeology*.
DOI <https://doi.org/10.1007/s10761-015-0288-3>
- Colomer i Solsona, L. (1996). "Contenidors ceràmics i processament d'aliments a la prehistòria". *Cota Zero 12*: 47-60.
- Corbat, M., Cahiza, P., García Llorca, J. y Gil, A. (2015). "Fish Exploitation in the Guanacache Lagons. Altos de Melién II". *Archaeofauna 24*: 135-151.
- Cortegoso, V. (2006). "Comunidades agrícolas en el Valle de Potrerillos (NO de Mendoza) durante el Holoceno tardío: organización de la tecnología y vivienda". *Intersecciones 7*: 77-94.
- Documentos para la Historia Argentina: Iglesia, T XIX y XX. (1927-1929). *Cartas Annuas de la Pcia. De Paraguay, Chile y Tucumán de la Compañía de Jesús (1609-1616)*. Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras.
- Durán, V. y García, A. (1989). "Ocupaciones agroalfareras en el sitio Agua de La Cueva Sector Norte (N.O. de Mendoza)". *Revista de Estudios Regionales CEIDER 3*: 29-64.
- Durán, V., Novellino, P., Menéndez, L., Gasco, A., Marsh, E., Barberena, R. y Frigolé, C. (2018). "Barrio Ramos I: prácticas funerarias en el inicio del período de dominación inca del valle de Uspallata (Mendoza, Argentina)". *Relaciones XLIII(1)*: 55-86.
- García, A. (2005). "Human Occupation of the Central Andes of Argentina (321-341S) during the mid-Holocene" *Quaternary International 132*: 61-70.
DOI <https://doi.org/10.1016/j.quaint.2004.07.015>
- García Llorca, J. (1995). "Estudio arqueológico del Recinto 4, Unidad D - Sector II del Tambo de Tambillos, Uspallata (Mendoza, Argentina)". *Relaciones XX*: 163-188.
- García Llorca, J. y Cahiza, P. (2007). "Aprovechamiento de Recursos Faunísticos en las Lagunas de Guanacache (Mendoza, Argentina). Análisis zooarqueológico de La Empozada y Altos de Melién II". *Chungará 39(1)*: 117-133.
DOI <https://doi.org/10.4067/s0717-73562007000100008>



- Garibotti, I. (1998). "Análisis de la estructura anatómica de carbones arqueológicos de sitios incaicos (ca. 1480-1530 dC) del valle de Uspallata (Mendoza, Argentina)". *Bol. Soc. Argent. Bot.* 33(3-4): 195-205.
- Gasco, A.V., Marsh, E., Frigolé, C., Castro, S., Privitera, C., Moyano, R. y Yebra, L. (2011). "Actividades domésticas durante los siglos III-VIII d.C. en el valle de Potrerillos (San Ignacio-Mendoza). Un acercamiento desde la osteometría y la tecnología cerámica y lítica". *Revista del Museo de Antropología* 4(1): 145-160.
- Gianotti, S. (2017). "Marcadores de estrés ocupacional en poblaciones históricas del norte de Mendoza (S. XVI-XVII): primeros resultados exploratorios". *Comechingonia* 20 (1): 81-110. DOI <https://doi.org/10.37603/2250.7728.v20.n1.17939>.
- Gil, A., Neme, G y Durán, V. (2006). "Explotación faunística e incorporación de ganado doméstico euroasiático: el registro arqueológico en la frontera nordpatagónica". *Comechingonia* 9: 5-18. DOI <https://doi.org/10.37603/2250.7728.v9.n1.27614>
- Gil, A., Neme, G; Tykot, R; Novellino, P; Cortegoso V. y Durán, V. (2009). "Stable Isotopes and Maize Consumption in Central Western Argentina". *International Journal of Osteoarchaeology* 10(2): 215-236. DOI <https://doi.org/10.1002/oa.1041>
- Gil, A. y Neme, G. (2010). "Registro arqueológico en la cuenca media del Atuel: viejos y nuevos problemas; viejos y nuevos datos". En Zárate, M., Gil, A. y Neme, G. (comps.). *Condiciones paleoambientales y ocupaciones humanas durante la transición pleistoceno-holoceno y holoceno de Mendoza*. Buenos Aires, SAA: 239-265. DOI <https://doi.org/10.7183/1045-6635.22.4.595>
- Gil, A., Neme, G., Otaola, C. y García, A. (2011). "Registro arqueofaunístico en los Andes meridionales entre 11000 y 5000 años A.P.: evidencias en Agua de la Cueva-sector sur (Mendoza, Argentina)". *Latin American Antiquity* 22: 595-617.
- Gil, A., Villalba, R., Ugan, A., Cortegoso, V., Neme, G., Michieli, C., Novellino, P. y Durán, V. (2014). "Isotopic Evidence on Human Bone for Declining Maize Consumption During the Little Ice Age in Central Western Argentina". *Journal of Archaeological Science* 49: 213-227. DOI <https://doi.org/10.1016/j.jas.2014.05.009>
- Lagiglia, H. (2006). *El fuego y los hornillos de tierra en la prehistoria Argentina*. Mendoza, Notas del Museo de Historia Natural de San Rafael.
- _____. (2005). *Un recurso alimenticio prehistórico: la quínoa en Cuyo*. Mendoza, Notas del Museo Historia Natural de San Rafael.
- _____. (1956). *La presencia del patay en una tumba indígena de San Rafael (Mendoza)*. Mendoza, Notas del Museo de Historia Natural de San Rafael.
- Llano, C. y Andreoni, D. (2012). "Caracterización espacial y temporal en el uso de recursos vegetales entre los grupos cazadores recolectores del sur mendocino durante el Holoceno".

- En Neme, G. y Gil, A. (comps.). *Paleocología humana en el sur de Mendoza: perspectivas arqueológicas*. Buenos Aires, SAA: 57-84.
- Llano, C., Cortegoso, V. y Marsh, E. (2017). "Producción hortícola a baja escala en el límite continental del desarrollo andino: un aporte desde la arqueobotánica". *Darwiniana* 5(2): 109-125. DOI <https://doi.org/10.14522/darwiniana.2017.52.757>
- López, M.L., Capparelli, A. y Nielsen, A. (2012). "Procesamiento post-cosecha de granos de quinoa (*chenopodium quinoa*, *chenopodiaceae*) en el período prehispánico tardío en el norte de Lípez (Potosí, Bolivia)". *Darwiniana* 50(2): 187-206.
- López, J.M., Neme, G. y Gil, A. (2019). "Resource Intensification and Zooarchaeological Record in the Southern Margins of Pre-Hispanic Andean Agriculture". *Archaeological and Anthropological Sciences* 11: 1-14. DOI <https://doi.org/10.1007/s12520-019-00857-w>
- Mafferra, L., Chiavazza, H. y Roig, F.A. (2015). "El árbol que da frutos se corta y se echa al fuego. Discusiones sobre el uso de la leña en la Mendoza colonial". *Comechingonia* 19(2): 203-234. DOI <https://doi.org/10.37603/2250.7728.v19.n2.18139>
- Mansegosa, D., Gianotti, S. y Chiavazza, H. (2018). "Nuevos datos sobre salud oral y dieta en entierros secundarios del área fundacional de Mendoza (siglos XVII-XIX)". *Revista del Museo de Antropología* 11(1): 141-152. DOI <https://doi.org/10.31048/1852.4826.v11.n1.17737>
- Márquez Miranda, F. (1943). "Los textos Millcayac del Padre Luis de Valdivia (con un vocabulario español-allentiac-millcayac)". *Revista del Museo de la Plata* TII: 61-223.
- Menéndez, L., Novellino, P., D'Addona, L., Béguelin, M., Brachetta, N. y Bernal, V. (2014). "El registro bioarqueológico y la incorporación de las prácticas agrícolas en el centro-norte de Mendoza". En Cortegoso, V., Durán, V. y Gasco, A. (coords.). *Arqueología de ambientes de altura de Mendoza y San Juan (Argentina)*. Mendoza, Ediunc: 101-125.
- Michieli, T. (1983). *Los huarpes protohistóricos*. San Juan, Instituto de Investigaciones Arqueológicas y Museo, Universidad Nacional de San Juan.
- Montecino Aguirre, S. (2003). "Piedras, mitos y comidas, antiguos sonidos de la cocina chilena: la calapurca y el curanto". *Atenea* 487: 33-49. DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-04622003048700004>
- Montón Subías, S. (2005). "Las prácticas de alimentación: cocina y arqueología". En Sánchez Romero, M. (ed.). *Arqueología y género*. Granada, Universidad de Granada.
- Morello, J., Matteucci, S. y Rodríguez, A. (2012). *Ecorregiones y complejos ecosistémicos argentinos*. Buenos Aires, Gráfica.
- Nelson, K. (2010). "Environment, Cooking Strategies and Containers". *Journal of Anthropological Archaeology* 29(2): 238-247. DOI <https://doi.org/10.1016/j.jaa.2010.02.004>



- Neme, G. y Gil, A. (2012). "El registro arqueológico del sur de Mendoza en perspectiva biogeográfica". En Neme, G. y Gil, A. (comps.). *Paleoecología humana en el sur de Mendoza: perspectivas arqueológicas*. Buenos Aires, SAA: 255-295.
- _____. (2008). "Faunal Exploitation and Agricultural Transitions in the South American Agricultural Limit". *Int J Osteoarchael* 18: 293-306. DOI <https://doi.org/10.1002/oa.944>
- Novellino, P., Gil, A., Neme, G. y Durán, V. (2004). "El consumo de maíz en el Holoceno tardío del oeste argentino: isótopos estables y caries". *Revista Española de Antropología Americana* 34: 85-110.
- Oliszewski, N. y Olivera, D. (2009). "Variabilidad racial de macrorrestos arqueológicos de Zea Mays (poaceae) y sus relaciones con el proceso agropastoril en la puna meridional argentina (Antofagasta de la Sierra, Catamarca)". *Darwiniana* 47(1): 76-91.
- Otaola, C., Giardina, M., Corbat, M. y Fernández, F. (2012). "Zooarqueología en el sur de Mendoza: integrando perspectivas en un marco biogeográfico". En Neme, G. y Gil, A. (comps.). *Paleoecología humana en el sur de Mendoza: perspectivas arqueológicas*. Buenos Aires, SAA: 85-115.
- Ots, M.J., Olizewski, N. y García Llorca, J. (2011). "Estrategias alimentarias y de subsistencia prehispánica en el centro oeste de Mendoza. Consumo y descarte en el sitio arqueológico Agua Amarga". *Revista del Museo de Antropología* 4: 65-80.
- Ots, M.J.; García Llorca, J. y Cahiza, P. (2016). "Recursos y estrategias de consumo en el centro de Mendoza entre los siglos X-XVI AD". *Intersecciones* 17: 375-387.
- Ovalle, A. (1946) [1937]. "Histórica Relación del Reyno de Chile". *Revista de la junta de estudios históricos de Mendoza* VIII (19-20): 217-231.
- Parisii, M. (1994). "Algunos datos de las poblaciones prehispánicas del Norte y Centro Oeste de Mendoza y su relación con la dominación Inca del área". *Xama* (4-5): 51-69.
- Páez, M., Navarro, D., Rojo, L. y Guerci, A. (2010). "Vegetación y paleoambientes durante el Holoceno en Mendoza". En Zárate, M., Gil, A. y Neme, G. *Condiciones ambientales y ocupaciones humanas durante la transición Pleistoceno-Holoceno y Holoceno de Mendoza*. Buenos Aires, Sociedad Argentina de Antropología: 175-211.
- Prieto-Olavarría, C., Chiavazza, H. y Musaubach, M. (2019). "Microrrestos de vegetales cultivados y silvestres en fragmentos cerámicos. Primeras evidencias en el Centro Occidente argentino". *Arqueología* 25(1): 221-231. DOI: <https://doi.org/10.34096/arqueologia.t25.n1.6015>
- Rosales, D. (1878). "Historia General del Reyno de Chile". *Revista de la junta de estudios históricos de Mendoza* VIII(19-20): 236-252.
- Rusconi, C. (1962). "Poblaciones pre y post hispánicas de Mendoza". Mendoza, Imprenta Oficial Mendoza.

Sironi, O., Maferra, L. y López, J. (2016). “Una perspectiva arqueológica de los modos del comer en el predio mercedario de Mendoza”. *Anuario de Arqueología* 8: 185-199.

Wadsnider, L. (1997). “The Roasted and the Boiled: Food Composition and Heat Treatment with Special Emphasis on Pit-Hearth Cooking”. *Journal of Anthropological Archaeology* 16: 1-48.

* * *

RECIBIDO: 24/03/2020

VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 10/04/2020

APROBADO: 14/04/2020