

## Disponibilidad de recursos vegetales comestibles en las sierras de Tandilia

Natalia Mazzia\* y Valeria Elichiry\*\*

\* Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Área Arqueología y Antropología, Museo de Ciencias Naturales de Necochea; natymazzia@yahoo.com.ar.

\*\* Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Área Arqueología y Antropología, Museo de Ciencias Naturales de Necochea; valeriaelichiry@gmail.com.

Recibido 15 de marzo de 2018, aceptado para su publicación 2 de julio de 2018.



Los trabajos publicados en esta revista están bajo la licencia Creative Commons Atribución - No Comercial 2.5 Argentina.

El rol de los recursos vegetales en la dieta de las sociedades pampeanas pasadas es un tema explorado con poca profundidad en el sudeste bonaerense debido a su escasa o nula representación en el registro arqueológico. Sin embargo, numerosas investigaciones subrayan su relevancia basada en datos obtenidos a partir de análisis de uso sobre artefactos y de dieta sobre restos humanos (Por ejemplo: Babot *et al.* 2007; Bonomo *et al.* 2013; González de Bonaveri y Frère 2002; L'Heureux 2002; Martínez 2004; Mazzanti *et al.* 2010; Mazzia 2010-2011; Musaubach 2014; Pérez Meroni *et al.* 2015; Politis *et al.* 2009; Scabuzzo y González 2007; Zucol y Bonomo 2008), además del hallazgo de instrumentos de molienda en numerosos sitios (L'Heureux 2002; Leipus 2004; Babot *et al.* 2007; Bonomo y Matarrese 2012; Frontini 2012; Pérez Meroni *et al.* 2015).

En un contexto de suelos sometidos a cultivos o bajo ganadería extensiva con implantación de pasturas, según la descripción que realizó Cabrera (1963 - 1970) sobre la vegetación de Buenos Aires, las sierras de Tandilia representan uno de los pocos sectores en los que aún pueden encontrarse relictos de vegetación prístina. Un relevamiento realizado en los cerros El Bonete y del Medio, en el área de estudio (sector centro-este de Tandilia, Buenos Aires), muestra que el 77% de las plantas silvestres encontradas son especies nativas (Erize y Haene 2008). Según estos autores, este valor refleja en qué medida las sierras representan un refugio de la diversidad floral serrana originaria. Algo similar ocurre en sectores discretos de la Barrera Austral de dunas en donde se relevaron cerca de 100 especies de plantas nativas (Celsi *et al.* 2016). Ambos resultan, entonces, espacios adecuados para el desarrollo de una investigación etnobotánica guiada por interrogantes arqueológicos; la expectativa de hallazgo aumenta al considerar que a partir de estudios etnobotánicos se estima que al menos el 25% de la flora de cualquier región biogeográfica consiste en especies comestibles para las personas (Rapoport y Gowda 2007).

En esta nota presentamos una primera aproximación al tema a partir de la organización de una base de datos que da cuenta de algunas especies vegetales nativas presentes en las sierras y la costa. Surge de relevamientos de vegetales durante prospecciones pedestres realizadas en el sector serrano de Lobería (mayormente en el cerro

El Sombrero y Sierra Larga (Tandilia, Buenos Aires) y en el área de dunas de las costas de Necochea, además de la recopilación de información disponible en el herbario de INTA Balcarce. Asimismo, complementamos esta base de datos con fuentes etnohistóricas que refieren a las regiones patagónica y pampeana, incluyendo el sector centro-este de Tandilia.

### EVIDENCIAS ARQUEOLÓGICAS

En el sudeste de la región pampeana son escasos los elementos orgánicos recuperados en los sitios, predominando entre estos los restos óseos, debido a la acción de procesos postdeposicionales. El reconocimiento del aporte vegetal en la dieta se ha sustentado tradicionalmente a partir de la presencia de artefactos de molienda. En las últimas dos décadas han cobrado fuerza investigaciones en distintos sectores de la provincia de Buenos Aires que abordan todo el espectro de recursos alimenticios a partir de líneas de evidencias diversas (Por ejemplo: Babot *et al.* 2007; Eugenio 1996; González de Bonaveri y Frère 2002; Leipus 2016; L'Heureux 2002; Martínez 2004; Mazzia y Flegenheimer 2015; Pochettino *et al.* 2016; Politis *et al.* 2009; Scabuzzo y González 2007; Zucol y Bonomo 2008). Estos estudios han realizado aportes sobre los recursos vegetales consumidos (a partir de los restos óseos) o procesados (a partir del instrumental) pero ninguno ha llegado a ser concluyente respecto a la identificación de los *taxa*.

Cabe destacar que los hallazgos de macro restos vegetales son excepcionales en la región (Por ejemplo, Aldazabal y Vázquez 2015; Bayón y Politis 2014; Colobig *et al.* 2016; Mazzanti 1993). Entre ellos se encontraron especies como *Acacia caven* (espinillo), *Celtis tala* (Tala), *Geofforea decorticans* (Chañar) y *Schinus longifolius* (Molle), para el Holoceno tardío, y *Prunus pérsica* (Durazno) y *Zea mays* (Maíz), en momentos posteriores a la conquista. Por su parte, los análisis polínicos ofrecen evidencias sobre vegetales disponibles a lo largo del tiempo (Páez y Prieto 1993; Stutz y Prieto 2003, entre otros) pero su presencia no implica su consumo. En este caso, en nuestra área de estudio, se pudo identificar polen de las siguientes familias locales: *Caryophyllaceae*, *Compositae*, *Cyperaceae*, *Eryngium*, *Gramineae*, *Leguminosae*, *Monocotyledoneae*, *Umbelliferae* y los géneros *Plantago* y *Solanum*. Para

la región de la pampa húmeda se agregan: *Asteraceae*, *Apiaceae*, *Chenopodiaceae* y *Poaceae* y los géneros *Ambrosia*, *Celtis*, *Schinus* y *Thypha*.

### REGISTRO ETNOBOTÁNICO

En la Tabla 1 se presenta una primera base de datos conformada mediante la recopilación de información recabada durante nuestro trabajo de campo en las sierras y en las dunas, en el herbario y en bibliografía especializada local e internacional.

Entre las especies identificadas se registran con potencial alimenticio principalmente las siguientes partes: hojas jóvenes o brotes, luego raíces, bulbos o tubérculos, semillas y granos y, en muy baja proporción, frutos. El fruto comestible de *Celtis tala* fue registrado en asociación con matorrales de curro (*Colletia paradoxa*), arbusto típico de este sector serrano y en proximidades de alambrados en la ladera oeste del cerro El Sombrero. Sin embargo, no existen registros de comunidades de tala al sur de Mar Chiquita.

### FUENTES HISTÓRICAS

Las fuentes etnohistóricas de la región pampeana no suelen mencionar la temática de la alimentación de los grupos indígenas y menos aún el consumo de vegetales (Nacuzzi 1991). En este sentido solo hallamos aspectos generales, que refieren a distintos grupos y regiones, que nos permiten aproximarnos a esta temática.

En los relatos de viaje más antiguos de la región patagónica, Juan de Areizaga ([1526] 2004) y Antonio Pigafetta ([1520] 2004), se menciona que los grupos tehuelches consumían raíces crudas, asadas o secadas y molidas, con un rol análogo en la alimentación al del pan para los españoles. Asimismo, Viedma ([1781] 1837) relata que distintos caciques tehuelches refieren al espeso tejido de plantas silvestres del interior de la Patagonia y nombran como comestibles a la quinua (*Chenopodium quinoa*), el huancú-algarrobo- (*Prosopis alba*), el pehuén (*Araucaria araucana*), el chañar (*Geoffroea decorticans*) y el molle (*Schinus molle*). Otro dato que remite a momentos de la vida social en que las plantas habrían tenido un rol fundamental, lo plantea Falkner ([1781] 1837) al decir que cuando un *machi* mapuche fallecía su viuda no comía carne por un año, por lo que su alimentación estaría basada principalmente en recursos vegetales.

En el caso específico de las fuentes sobre la zona de la Reducción Nuestra Señora del Pilar del Volcán, en el sector oriental de Tandilia, Cardiel ([1748] 1930) realiza una caracterización regional sobre la vegetación desde el sur del Río Salado hasta el Volcán en la que indica que "...no hay árboles ni matorrales por esa región. Hay pastizal con yeguas silvestres, abundancia de venados, cerdos, avestruces, quirquinchos y perdices" (Cardiel [1748] 1930: 114). En contraste, Falkner ([1781] 1837) enfatiza en la cantidad y variedad de vegetación del área serrana: "Estas montañas están dispersas y sus valles son muy hermosos..." "Desde su nacimiento, en

el este, comienzan a ser particulares y están cubiertas de yerba hasta cerca de 10 varas de su cumbre" (Falkner [1781] 1837: 20), "Hay bosques casi impenetrables en los cuales se halla con abundancia un árbol bajo y espinoso y saucos de seis a siete varas: su fruto es como el del nuestro pero bueno para comer teniendo un poco de agrio con una dulzura agradable" (Falkner [1781] 1837: 21). También refiere a la recurrencia de poblaciones no locales que visitaban o se asentaban en la zona por sus recursos.

Debido a que los grupos interactuaban y complementaban la obtención de recursos en distintos ambientes de la región creemos importante aludir brevemente a la costa bonaerense, en particular al sector de dunas actualmente denominado Barrera Austral. Cardiel ([1748] 1930) menciona la presencia de "leña de los matorrales" cercana a la desembocadura del actual arroyo Cortaderas, que Outes la describe como "un arbusto de las compuestas -*Cycholepis genistoides*- llamado matorro negro" (Outes en Cardiel [1748] 1930: 259). En este caso, no conocemos que se consuma de forma alimenticia pero sí que posee propiedades medicinales. Finalmente, Cardiel caracteriza al sector costero que comienza en la margen derecha del actual Río Quequén Grande como "...con buen pasto hasta el mar, y toda esa banda era tierra mui buena hasta mui tierra adentro, blanda, negra, de sustancia y migajón y bien poblada de mejor pasto..." (Cardiel [1748] 1930: 266) "Tienepues este distrito, todas buenas qualidades para puerto y población hartó mejor que Buenos Aires..." (Cardiel [1748] 1930: 267).

### PALABRAS FINALES

El estudio de los recursos vegetales comestibles en el sudeste de la región pampeana resulta clave para complementar la abundante información disponible respecto a la fauna consumida en el pasado. En esta nota pudimos reunir información importante sobre algunas especies nativas actualmente presentes en nuestra área de estudio. El aporte está dado por la identificación en el campo y en el herbario de 51 especies de plantas nativas con potencial alimenticio. Además, mediante el relevamiento bibliográfico y etnohistórico registramos las partes posiblemente utilizadas y algunas prácticas de consumo. Las plantas con hojas comestibles son las que predominan en el conjunto registrado, pudiendo consumirse crudas la mayoría de ellas. Las raíces y tubérculos identificados, además de fuente de alimento se presentan como recursos potenciales para la obtención de agua potable, actuando como reservorios. Se destaca la mención en las fuentes documentales de la variedad de raíces consumidas en el pasado. En el caso de los frutos comestibles, hasta el momento hemos identificado muy pocos. Esto se debe posiblemente a la baja disponibilidad de los mismos en el área. Entendemos que el mayor consumo de raíces por parte de las poblaciones del pasado, en comparación con nuestra sociedad actual, y la baja

		ESPECIE		IDENTIFICADA EN:	PARTE UTILIZADA	FUENTE	
		NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VERNÁCULO				
SIERRA	ENDÉMICAS	<i>Baccharis tandilense</i>	Chilca	Prospección	Polen	Kunkel 1984	
		<i>Cypella herbetii</i>		Herbario	Bulbos		
		<i>Cyperus meridionalis</i>		Prospección	Raíces		
		<i>Grindelia ventanensis</i>		Herbario	Hojas para mascar, infusión		
		<i>Lepidium tandilense</i>		Prospección	Hojas, semillas		
		<i>Senecio bravensis</i>		Herbario	Hojas		
	NATIVAS	<i>Adiantum raddianum</i>	Culandrillo	Prospección	Hojas jóvenes, brotes		Kunkel 1984
		<i>Anagallis arvensis</i>		Herbario	En ensalada o como aromática		
		<i>Anthemis cotula</i>	Manzanilla cimarrona	Prospección	Hojas para saborizar		
		<i>Berberis ruscifolia</i>		Herbario	Frutos algo amargos		
		<i>Blechnum australe</i> L subsp. <i>auriculatum</i>		Herbario	Hojas jóvenes, brotes		
		<i>Bromus auleticus</i>		Herbario	Semillas		
		<i>Bromus catharticus</i>	Cebadilla Criolla	Herbario			
		<i>Carex bonariensis</i>		Herbario	Granos, comida de emergencia		
		<i>Carex sororia</i>		Herbario			
		<i>Carthamus lanatus</i>		Herbario	Semilla aceitosa	Kunkel 1984; Rapoport <i>et al.</i> 2009	
		<i>Celtys tala</i>		Prospección	Frutos	Kunkel 1984	
		<i>Conyza monorchis</i>		Herbario	Hojas cocidas		
		<i>Cyperus laetus</i>		Herbario	Tubérculos		
		<i>Cyperus laetus</i> subsp. <i>Oostachyus</i>		Herbario			
		<i>Cyperus pohlii</i>		Herbario			
		<i>Cyperus reflexus</i>		Herbario			
		<i>Cyperus eragrostis</i>		Herbario			
		<i>Eleocharis maculosa</i>		Prospección	Granos crudos o cocidos	Kunkel 1984; Rapoport <i>et al.</i> 2009	
		<i>Eryngium eburneum</i>	Serrucheta	Prospección	Raíces cocidas	Kunkel 1984	
		<i>Eupatorium tanacetifolium</i>		Herbario	Hojas para saborizar		
		<i>Festuca</i> sp		Prospección	Semillas		
		<i>Hypochaeris chillensis</i>	Achicoria	Prospección	Raices y hojas		
		<i>Hypochaeris megapotamica</i>		Prospección	Hojas crudas		

		ESPECIE		IDENTIFICADA EN:	PARTE UTILIZADA	FUENTE
		NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VERNÁCULO			
SIERRA	NATIVAS	<i>Juncus imbricatus</i>		Prospección	Rizomas crudos	Kunkel 1984
		<i>Juncus pallescens</i>		Prospección		
		<i>Juncus uruguensis</i>		Prospección		
		<i>Juncus balticus</i>		Prospección	Azucar, semillas	Moerman 1998
		<i>Margyricarpus pinnatus</i>	Hierba de la perdiz	Herbario	Frutos	Kunkel 1984; Rapoport <i>et al.</i> 2009
		<i>Melica macra</i>	Paja Cortadera	Prospección	Bulbos	Kunkel 1984
		<i>Melica parodiana</i>		Herbario		
		<i>Nothoscordum gracile</i>		Herbario	Bulbos cocidos	Rapoport <i>et al.</i> 2009
		<i>Oenothera odorata</i>		Herbario	Brotes de hojas largas, raíces	Kunkel 1984
		<i>Paspalum quadrifarium</i>	Paja Colorada	Prospección	Granos	Kunkel 1984; Rapoport <i>et al.</i> 2009
		<i>Polygala linoides</i>		Herbario	Posiblemente hojas	Kunkel 1984
		<i>Polystichum montevidense</i>		Herbario	Raíces tostadas	
		<i>Senecio arechavaletae</i>		Herbario	Hojas como espinaca	
		<i>Solanum sisymbriifolium</i>	Tutiá	Prospección	Futos, tóxicos?	Kunkel 1984; Rapoport <i>et al.</i> 2009
		<i>Stevia satureiaefolia</i>		Herbario	Hojas	Kunkel 1984
		<i>Trifolium repens</i>	Trebol blanco	Prospección	Brotes, hojas, flores, infusión	
		<i>Vernonia flexuosa</i>		Herbario	Brotes	
		<i>Vicia setiflora</i>		Herbario	Hojas frescas	
COSTA	NATIVAS	<i>Calysera crassifolia</i>		Prospección	Flores y tallos	Proyecto Costas Bonaerenses (Fundación Felix de Azara) Coord. Lic. Cintia Celsi 2003 <sup>1</sup>
		<i>Discardia americana</i>	Brusquilla	Prospección	Frutos	
		<i>Prosopanche bonacinae</i>	Flor de tierra	Herbario		
		<i>Schinus johnstoni</i>	Molle	Prospección		

Tabla 1. Especies vegetales con potencial alimenticio identificadas en el sector centro-este de Tandilia y en la costa atlántica del sudeste bonaerense.

<sup>1</sup> Fundación Azara de Historia Natural, Proyecto Costas Bonaerenses <https://fundacionazara.org.ar/proyectos/19>. Proyecto para la conservación de la costa marítima bonaerense. Investigadora responsable: Lic. Cintia Celsi.

representación de frutos en el registro son aspectos centrales en la conformación de una representación de los grupos cazadores recolectores poco vinculada a la recolección y al consumo de plantas. Nuestro abordaje es aún preliminar y consideramos de suma importancia su profundización para develar la variabilidad de estrategias de procesamiento y consumo alimenticio llevadas a cabo por las poblaciones, con el objeto de ahondar en el conocimiento del pasado de esta región. La agenda futura contempla evaluar la disponibilidad de los recursos vegetales alimenticios en los diferentes momentos de ocupación humana del área a la luz de evidencias paleoambientales, palinológicas, arqueométricas, arqueológicas y etnohistóricas. Buscamos completar la confección de un muestrario sobre las plantas nativas comestibles identificadas que describa la distribución actual de las mismas, los usos y las formas de procesamiento. Como corolario del proyecto tenemos como objetivo la elaboración de un recetario sobre vegetación nativa que quede a disposición de la población actual de la zona y brinde información completa sobre nuestras plantas y sus posibles formas de preparación y consumo.

#### AGRADECIMIENTOS

A Marisa Nuciari y demás profesionales que nos abrieron las puertas del herbario del INTA-Balcarce; a Eddie Rapoport por compartir su inmensa sabiduría y facilitarnos bibliografía; a Nora Flegenheimer por acompañarnos siempre. Este trabajo fue financiado mediante PICT 2014-3054.

#### BIBLIOGRAFÍA

ALDAZABAL, V. y F. VÁZQUEZ

2015. El registro arqueobotánico del sitio El Divisadero Monte 6 (partido de General Lavalle) Buenos Aires. *Revista de Antropología del Museo de Entre Ríos* 1(2): 83-90.

BABOT, M. P., N. MAZZIA y C. BAYÓN

2007. Procesamiento de recursos en la región pampeana bonaerense: aportes del instrumental de molienda de las localidades arqueológicas El Guanaco y Cerro La China. En *Arqueología en las Pampas*, editado por C. Bayón, N. Flegenheimer, M. I. González, M. Frère y A. Pupio, pp. 635-657. Departamento de Humanidades, UNS.

BAYÓN, C. y G. POLITIS

2014. The inter-tidal zone site of La Olla: early-middle Holocene human adaptation on the Pampean coast of Argentina. En *Prehistoric Archaeology on the Continental Shelf*, editado por A. Evans, J. Flatman y N. Flemming, pp. 115-130. Springer-Verlag, New York.

BONOMO, M., C. SCABUZZO y D. C. LEON

2013. Cronología y dieta en la costa atlántica

pampeana, Argentina. *Intersecciones en Antropología* 14: 123-136.

BONOMO, M. y M. MATARRESE

2012. Estado actual de las investigaciones arqueológicas en la localidad Nutria Mansa. Nuevos aportes de los artefactos picados y/o abradidos. *Arqueología* 18: 1-28.

CABRERA, A.

1963 - 1970. *Flora de la Provincia de Buenos Aires*. Colección Científica INTA 4: 1-6.

CARDIEL, J. C.

[1748] 1930. Diario del viaje y misión al Río Sauce. En *Diario del Viaje y Misión al Río Sauce 1748*, editado por G. Furlong. Instituto de Investigaciones Geográficas. Facultad de Filosofía y Letras UBA. Buenos Aires.

CELSI, C. E., M. CENIZO, M. SOTELO y R. SALAS

2016. Las áreas naturales protegidas de la costa bonaerense. En *La costa atlántica de buenos aires – naturaleza y patrimonio cultural*, editado por J. Athor y C. Celsi, pp. 487-527. Buenos Aires, Azara.

COLOBIG, M. M., M. BREA, A. ZUCOL, D. MAZZANTI y J. L. SORIA

2016. Primeras evidencias de macrorrestos de *Prunus pérsica* hacia fines del siglo XIX y principios del XX en el sitio arqueológico Cueva El Abra, Provincia de Buenos Aires, Argentina. *Mundo de Antes* 10: 101-115.

DE ARÉIZAGA, J.

[1526] 2004. La expedición del comendador Loayza. En *Los Pueblos Originarios de la Argentina. La visión del otro*, editado por R. J. Mandrini, pp. 51-57. Eudeba, Buenos Aires.

DE VIEDMA, A.

[1781] 1837. Diario de viaje a las costas de Patagonia de Antonio de Viedma. En *Colección de Viajes y Expediciones a los Campos de Buenos Aires y a las costas de Patagonia* (V), editado por P. De Angelis. Imprenta del Estado, Buenos Aires.

ERIZE, F. y E. HAENE

2008. *Relevamiento Biológico Rápido y Plan Inicial de Manejo de la Reserva Natural Privada El Bonete (Partido de Lobería, Provincia de Buenos Aires, Argentina)*. Bellamar Estancias S. A., Lobería.

EUGENIO, E.

1996. Arqueología, medio ambiente y sistemas de asentamiento en un sector de la Pampa Deprimida. *II Jornadas de la Cuenca del Plata* 3: 14-29.

FALKNER, T. P.

[1781] 1837. Descripción de la Patagonia y de las partes adyacentes de la América Meridional. En *Colección de*



*Viajes y Expediciones a los Campos de Buenos Aires y a las Costas de Patagonia (IV)*, editado por P. De Angelis. Imprenta del Estado, Buenos Aires.

FRONTINI, R.

2012. *El Aprovechamiento de Animales en valles Fluviales y Lagunas del Sur Bonaerense Durante el Holoceno*. Tesis de Doctorado. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Ms.

GONZÁLEZ DE BONAVERI, M. I. y M. M. FRÈRE

2002. Explorando algunos usos prehispánicos de la alfarería pampeana. En *Del mar a los Salitrales. Diez mil Años de Historia Pampeana en el Umbral del Tercer Milenio*, editado por D. Mazzanti, M. Berón y F. Oliva, pp. 31-40. Universidad Nacional de Mar del Plata-SAA, Mar del Plata.

KUNKEL, G.

1984. *Plants for Human Consumption*. Koeltz Scientific Books, Alemania.

LEIPUS, M.

2004. Evidencias del uso sobre madera de artefactos líticos manufacturados por talla en el área Interserrana: el aporte del análisis funcional. En *Aproximaciones Contemporáneas a la Arqueología Pampeana*, editado por G. Martínez, M. Gutierrez, R. Curtoni, M. Berón y P. Madrid, pp. 147-168. UNCPBA, Olavarría.

2016. Variabilidad tecnomorfológica y funcional en las raederas de la región pampeana. *Revista de Antropología del Museo de Entre Ríos* 2(2): 47-67.

L'HEUREUX, G. L.

2002. Inferencias paleodietarias a partir del análisis de los patrones de desgaste dental y frecuencia de caries en muestras de restos humanos del Holoceno del sudeste de la Región Pampeana. En *Del mar a los Salitrales. Diez mil Años de Historia Pampeana en el Umbral del Tercer Milenio*, editado por D. Mazzanti, M. Berón y F. Oliva, pp. 127-140. Universidad Nacional de Mar del Plata-SAA, Mar del Plata.

MARTÍNEZ, G.

2004. Resultados preliminares de las investigaciones arqueológicas realizadas en el curso inferior del río Colorado (partidos de Villarino y Patagones, provincia de Bs. As.). En *Aproximaciones Arqueológicas Pampeanas. Teorías, Métodos y Casos de Aplicación Contemporáneos*, editado por M. Martínez, M. Gutierrez, R. Curtoni, M. Berón y P. Madrid, pp. 275-292. Facultad de Cs. Sociales, UNCPBA, Olavarría.

MAZZANTI, D.

1993. Investigaciones arqueológicas en el sitio Cueva Tixi (provincia de Buenos Aires, Argentina). *Etnia*, 38-39: 125-163.

MAZZANTI, D., M. M. COLOBIG, F. A. ZUCOL, G. MARTÍNEZ, J. PORTO LÓPEZ, M. BREA, E. PASSEGGI, J. L. SORIA, C. QUINTANA y V. PUENTE

2010. Investigaciones arqueológicas en el sitio 1 de la Localidad Arqueológica Lobería I. En *Mamül Mapu: Pasado y Presente desde la Arqueología Pampeana*, editado por M. Berón, L. Luna, M. Bonomo, C. Montalvo, C. Aranda y M. Carrera Aizpitarte, pp. 99-114. Libros del Espinillo, Ayacucho.

MAZZIA, N.

2010/2011. *Lugares y Paisajes de Cazadores Recolectores en la Pampa Bonaerense: Cambios y Continuidades Durante el Pleistoceno Final-Holoceno*. Tesis de Doctorado. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. Ms.

MAZZIA, N. y N. FLEGENHEIMER

2015. Detailed fatty acids analysis on lithic tools, Cerro El Sombrero Cima, Argentina. *Quaternary International* 363: 94-106.

MOERMAN, D. E.

1998. *Native American Ethnobotany*. Timber Press. Portland, Oregon.

MUSAUBACH, M. G.

2014. *Estudios Arqueobotánicos en sociedades cazadoras-recolectoras de ambientes semiáridos. Análisis de microrrestos vegetales en contextos arqueológicos de Pampa Occidental (Argentina)*. Tesis de Doctorado. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.

NACUZZI, L.

1991. La cuestión del nomadismo entre los tehuelches. *Memoria Americana* 1: 103-134.

PAEZ, M. y A. PRIETO

1993. Paleoenvironmental reconstruction by pollen analysis from loess sequences of the southeast of Buenos Aires (Argentina). *Quaternary International* 17: 21-26.

PÉREZ MERONI, M., M. C. PALEO, M. L. POCHETTINO y V. S. LEMA

2015. Procesamiento y consumo de vegetales por grupos cazadores-recolectores del holoceno tardío, en los partidos de magdalena y punta indio, Provincia de Buenos Aires. En *Mamül Mapu: pasado y presente desde la arqueología pampeana*, editado por M. Berón, L. Luna, M. Bonomo, C. Montalvo, C. Aranda y M. Carrera Aizpitarte, pp. 215-226. Libros del Espinillo, Ayacucho.

PIGAFETTA, A.

[1520] 2004. El Primer encuentro con los patagones.

En *Los Pueblos Originarios de la Argentina. La visión del otro*, editado por R. J. Mandrini, pp. 43-49. Eudeba, Buenos Aires.

POCHETTINO, M. L., M. C. PALEO, N. GHIANI ECHENIQUE, M. B. DOUMECQ y J. HURRELL  
2016. *La construcción del paisaje del litoral rioplatense: I. Las plantas y sus usos como patrimonio del Parque Costero del Sur*. Universitaria de La Plata, La Plata.

POLITIS, G., C. SCABUZZO y R. TYKOT  
2009. An approach to pre-hispanic diets in the Pampas during the early/middle Holocene. *International Journal of Osteoarchaeology* 19: 266-280.

RAPOPORT, E. H., A. MARZOCCA y B. S. DRAUSAL  
2009. *Malezas Comestibles del Cono Sur y Otras Partes del Planeta*. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, San Carlos de Bariloche.

RAPOPORT, E. y J. GOWDA  
2007. Acerca del origen de las malezas. En *Escarabajos, Diversidad y Conservación Biológica. Ensayos en Homenaje a Gonzalo Halffter*, editado por M. Zunino y A. Melic, pp. 203-208. Sociedad Entomológica Aragonesa. Zaragoza.

SCABUZZO, C. y M. I. GONZÁLEZ  
2007. Un acercamiento a la dieta de las poblaciones prehispánicas de la depresión del Salado durante el Holoceno tardío. En *Arqueología en las Pampas*, editado por C. Bayón, N. Flegenheimer, M. I. González, M. Frère y A. Pupio, pp. 59-74. Departamento de Humanidades, UNS, Bahía Blanca.

STUTZ, S. y A. PRIETO  
2003. Modern pollen and vegetation relationships in Mar Chiquita coastal lagoon area, southeastern Pampa grassland, Argentina. *Review of Paleobotany and Palynology* 126: 183- 195.

ZUCOL, A. y M. BONOMO  
2008. Estudios arqueobotánicos del sitio arqueológico Nutria Mansa 1 (partido de General Alvarado, provincia de Buenos Aires): II. Análisis fitolíticos comparativos de artefactos de molienda. En *Matrices Interdisciplinarios en Estudios Fitolíticos y de otros Microfósiles*, editado por M. A. Korstanje y M. del P. Babot, pp. 173-181. BAR International Series 1870, Oxford.