

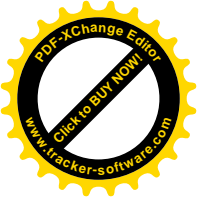
XX

Congreso Nacional de Arqueología Argentina



Libro de Resúmenes





Permitida su reproducción, almacenamiento y distribución por cualquier medio, total o parcial, con permiso previo y por escrito de los autores y/o editor.



Primera edición: Julio de 2019

Congreso Nacional de Arqueología Argentina

Libro de Resúmenes XX Congreso Nacional de Arqueología Argentina : 50 años de arqueologías ; compilado por Andrés Laguens ; Mirta Bonnin ; Bernarda Marconetto ; editado por Thiago Costa da Silva ... [et al.]. - 1a ed . - Córdoba : Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades, 2019.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-950-33-1538-5

1. Arqueología. I. Laguens, Andrés, comp. II. Bonnin, Mirta, comp. III. Marconetto, Bernarda, comp. IV. Costa da Silva, Thiago, ed. V. Título.

CDD 930.1

© IDACOR

Compilación general

Mirta Bonnin, Andrés Laguens, María Bernarda Marconetto

Diagramación

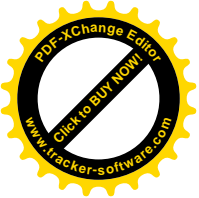
Cecilia Argañaraz; Thiago Costa; Veronica Mors; Ornella B. Pedetti; Mariela Zabala

Compilación de capítulos

Coordinadoras y coordinadores de mesas y simposios

ISBN 978-950-33-1538-5





2500 AÑOS DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN EL OESTE DE TINOGASTA (CATAMARCA, ARGENTINA)

Juan Pablo Miyano^{1*}, Irene Lantos², Norma Ratto³

^{1*}Instituto de las Culturas (UBA-CONICET), Moreno 350, 1091, CABA. jpmiyano@gmail.com

²Instituto de las Culturas (UBA-CONICET), Moreno 350, 1091, CABA. irelantos@gmail.com

³Instituto de las Culturas (UBA-CONICET), Moreno 350, 1091, CABA. nratto@filo.uba.ar

Palabras clave: Prácticas alimentarias – Tradición gastronómica – Catamarca

Key words: Foodways – Gastronomic tradition – Catamarca

En este trabajo presentaremos un recorrido por las prácticas alimentarias de los últimos 2500 años en el oeste de Tinogasta (Catamarca, Argentina) a partir del abordaje de diferentes fuentes de información. Por un lado, la reconstrucción de las prácticas alimentarias del período prehispánico se valió de la información brindada por la zooarqueología, la arqueobotánica y los análisis de residuos culinarios en contenedores cerámicos. Por otro lado, la alimentación del período posterior a la conquista española fue abordada a partir de la lectura de recopilaciones folklóricas de la primera mitad del siglo XX y de entrevistas realizadas entre pobladores actuales de la región de estudio.

El oeste tinogasteño se caracteriza por presentar distintos ambientes contrastantes en distintas cotas altitudinales y vinculados entre sí mediante conectores naturales: el valle de Fiambalá (1400-2000 msnm), el área precordillerana compuesta por la cordillera de San Buenaventura y las sierras de Las Planchadas y Narvárez (2200-3500 msnm), la puna transicional de Chaschuil (3500-4500 msnm) y la cordillera de los Andes (más de 4500 msnm). Este espacio fue escenario de un complejo proceso humano de poblamiento, despoblamiento y repoblamiento a lo largo de los últimos 2500 años marcado por factores tanto ambientales como sociopolíticos. Entre estos últimos, se destacan principalmente la conquista incaica, la conquista española y el período republicano (Ratto 2013). Las prácticas alimentarias no fueron ajenas a estos procesos sociopolíticos y muestran cambios y continuidades en las distintas actividades vinculadas a ellas tales como obtención, procesamiento, preparación y consumo de recursos de origen animal como vegetal, constituyendo a lo largo del tiempo y hasta la fecha una tradición gastronómica local.

Durante el primer milenio de la era, las sociedades que se asentaron en la región tuvieron un modo de vida agropastoril complementado con actividades de caza-recolección (Ratto 2013). Por un lado, los estudios zooarqueológicos indican que los camélidos sudamericanos, tanto domésticos (llama) como silvestres (guanaco y vicuña), fueron los animales más importantes en la subsistencia de las poblaciones, incluyendo el consumo tanto de carne como de médula ósea. Asimismo, otras especies tales como roedores, dasipódidos y aves también pudieron haber sido aprovechadas, aunque en menor medida, considerando las marcas de procesamiento presentes en los restos óseos. Respecto a los camélidos, la estrategia productiva consistió en el pastoreo de llamas el cual supuso la movilidad de los rebaños y un aprovechamiento de la vegetación de los distintos pisos altitudinales, tanto los del valle de Fiambalá como los de las tierras altas (precordillera y puna transicional de Chaschuil) (Miyano 2019). En tanto, la caza de vicuñas se realizó de manera simultánea y articulada a las actividades pastoriles en la puna transicional de Chaschuil, por encima de los 3500 msnm (Miyano 2018, 2019). Por otro lado, la evidencia macrobotánica indica el uso de especies nativas cultivadas (maíz, calabazas, quínoa, etc.) y de recolección (algarroba, chañar, mistol) (Ratto 2013), mientras que los estudios microbotánicos de almidones recuperados en ollas domésticas muestran el uso de maíz, poroto y algarroba. Cabe destacar además la presencia de grandes extensiones de canchones de cultivo en el valle mesotérmico, evidenciando la importancia de la producción agrícola en el área (Orgaz *et al.* 2014). Por último, los



residuos culinarios recuperados en enseres cerámicos apoyan lo observado a través de la zooarqueología y la arqueobotánica ya que la mayoría de los contenedores presentan mezclas complejas de residuos orgánicos de origen vegetal y animal, combinados en formas de guisos o sopas. En algunos casos se han podido observar biomarcadores de especies de plantas y animales nativos de la zona que coinciden con aquellas identificadas en el registro botánico y faunístico (Lantos *et al.* 2015; Miyano *et al.* 2017). Durante el período de ocupación incaica se registraron ciertos cambios y otras continuidades respecto de las prácticas de obtención, procesamiento, preparación y consumo de alimentos. Con respecto a los animales, si bien se siguieron aprovechando los mismos taxones que en momentos previos (Miyano 2019), la captura de vicuñas fue resignificada por el incario introduciendo prácticas de cacerías comunales (*chaku*) donde la matanza se encontraba regulada (Ratto y Orgaz 2002-2004). Asimismo, el consumo de estos animales (principalmente adultos) fue realizado en contextos festivos patrocinados por el Estado Inca, tales como el descripto para el sitio San Francisco Inca en la puna transicional de Chaschuil (Orgaz *et al.* 2007; Miyano *et al.* 2017). Con respecto al uso de las plantas, se observa una continuidad con respecto al periodo anterior. Tanto el registro arqueobotánico como los residuos culinarios recuperados en ollas domésticas muestran que las poblaciones siguieron cultivando y recolectando las mismas especies vegetales y continuaron combinando ingredientes vegetales y animales de la misma manera que en milenio anterior. Esta continuidad en las prácticas culinarias domésticas sugiere la existencia de una tradición gastronómica de larga historia y que, con algunas reconfiguraciones, pervive en el tiempo hasta la actualidad, como puede observarse en las diversas recetas saladas y dulces con raíz prehispánica que se preparan hoy en día: saladas (mote, locro, humita, humita en chala, tamal, guiso de quinoa, tortilla de maíz, charqui, charquicán, chafaina, carbonada, huascha locro, ulpo, gigote), dulces (patay, capias, arropes, mazamorra, pochoclo) y bebidas (aloja, añapa, chicha). Por otro lado, mientras en el ámbito doméstico se registran estas continuidades, se observan rupturas en las prácticas alimentarias en el ámbito público en el contexto de la dominación político-religiosa incaica. Los residuos culinarios recuperados en enseres de uso festivo marcan un cambio en las prácticas de consumo de comidas y bebidas alcohólicas en contextos. A través del estudio de residuos en aríbalos y aribaloides incaicos se registró el consumo tanto de chicha de maíz, tradicional bebida cuzqueña, como de aloja de algarrobo (Lantos *et al.* 2015, Miyano *et al.* 2017), ligada a festividades tradicionales locales de raigambre catamarqueña (Pucllay y Chiqui), y que se ha sugerido que tiene una profundidad temporal preincaica (Orgaz 2012).

Dado que no contamos con un registro material de momentos posteriores a la conquista española, nos valemos de recopilaciones folklóricas de la primera mitad del siglo XX (concretamente de la *Colección de Folklore*) y de entrevistas realizadas entre pobladores actuales para reconstruir las prácticas alimentarias del pasado reciente y del presente. En este sentido, se observan cambios profundos en los usos de las plantas y los animales respecto al período prehispánico así como también ciertas continuidades. Por un lado, y respecto de las plantas, se introducen especies tales como trigo, centeno, cebada, oliva, vid, nuez, membrillo, durazno, higo, anís, comino, entre otras. Toman preponderancia productos derivados tales como la harina, el vino, el aceite, los dulces y confituras. Sin embargo, se continúa cultivando el maíz, aunque en menores extensiones que en el pasado, y sigue muy vigente la cosecha de especies silvestres como algarrobo, chañar y mistol, sobre todo para la elaboración de preparaciones dulces como arropes, turrone, macote, etc. La *Colección de Folklore* nos brinda información sobre la vigencia de estas prácticas a principios de siglo XX ya que aparecen muy frecuentemente en los relatos tanto las plantas nativas (*e.g.* algarroba) como sus derivados (*e.g.* aloja).

Por otra parte, y respecto a los animales, la introducción de nuevas especies de ganado doméstico tras la conquista española (fundamentalmente, vaca, oveja y cabra) generó un proceso de abandono y marginalización de la cría y pastoreo de la llama, el animal doméstico autóctono. En la actualidad, existen pocas familias criadoras de llamas y se encuentran ubicadas principalmente en los “cerros”, tanto en la Sierra de Narváez y como en la cordillera de San Buenaventura. Asimismo, el consumo de la carne de este camélido se produce sólo al nivel de las familias que las crían, no existiendo un mercado



en el resto de la región. Además, hoy en día la carne de llama presenta un estigma entre la población del valle de Fiambalá dado que se ha relacionado al animal con la transmisión de enfermedades como la sífilis. En tanto, y respecto a la vicuña, las fuentes folklóricas dan cuenta de los cazadores de vicuñas de principios de siglo XX de la región quienes las capturaban con el fin de aprovechar tanto su carne y cuero. Sin embargo, dentro de esa misma población circulaba el mito del *Yastay*, figura andina considerado como el dueño y/o protector de los animales silvestres quien pone condiciones para la captura de las vicuñas: a) realización de “pagos”; b) caza solo por necesidad; y c) evitar la matanza de hembras y crías. En este sentido, se encuentra implícita la idea de las vicuñas como *salka*, es decir como animales que desde la cosmovisión andina no son propiedad de los humanos sino de las deidades, quienes los resguardan y controlan y con los que hay negociar su captura (Grebe 1984; Vilá 2014). Así es posible marcar cierta continuidad con momentos prehispánicos, al menos hasta mediados de siglo XX, respecto al modo de concebir a estos camélidos silvestres lo cual tiene consecuencias en su modo de captura. En la actualidad, la vicuña se encuentra protegida por legislaciones nacionales y provinciales y su caza es, por lo tanto, realizada de manera furtiva y fundamentalmente para la extracción del cuero. En suma, el abordaje de las prácticas alimentarias en una escala espacial y temporal amplia permite comprender su desarrollo vinculado a distintos contextos sociopolíticos que ha atravesado la región. Resulta necesario señalar la importancia de integrar diferentes líneas de información con el fin de reconstruir las prácticas de cada momento y poder dar cuenta de su desarrollo en el tiempo. Como perspectiva futura nos planteamos la necesidad de incluir el análisis de materiales históricos, ya sea provenientes de colecciones (e.g. vasijas coloniales) como de excavaciones de sitios ubicados temporalmente en momentos post-conquista española, para contrastar con la información obtenida de la lectura de fuentes folklóricas y las entrevistas a pobladores actuales.

Agradecimientos

Universidad de Buenos Aires (UBACYT 2018-2021, 20020170100351BA, dirección Dra. Ratto), Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (PICT-2016-0480 dirección Dra. Lantos), CONICET, Municipalidad de Fiambalá.

Bibliografía

- Grebe, M. 1984. Etnozoología andina: concepciones e interacciones del hombre andino con la fauna altiplánica. *Estudios Atacameños* 7: 335-347.
- Lantos, I., J. E. Spangenberg, M. A. Giovannetti, N. Ratto y M. S. Maier. 2015. Maize consumption in pre-Hispanic south-central Andes: chemical and microscopic evidence from organic residues in pottery from western Tinogasta (Catamarca, Argentina). *Journal of Archaeological Science* 55:83-99.
- Miyano, J. P., I. Lantos, N. Ratto y M. 2017. Animales e incas en el oeste tinogasteño (Catamarca, Argentina). *Latin American Antiquity* 28 (1): 28-45.
- Miyano, J. P. 2018. El uso de animales por las sociedades agropastoriles tempranas: análisis zooarqueológico de un basural de la aldea de Palo Blanco (valle de Fiambalá, Catamarca). *Arqueología* 24 (1): 77-101.
- Miyano, J. P. 2019. Humanos y animales en el oeste tinogasteño (Catamarca, Argentina): su relación a lo largo del tiempo desde el siglo IV a.C. hasta la actualidad. Tesis doctoral inédita. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- Orgaz, M.; A. Feely y N. Ratto 2007. La Cerámica como expresión de los aspectos socio-políticos, económicos y rituales de la ocupación Inka en la puna de Chaschuil y el valle de Fiambalá (Departamento Tinogasta, Catamarca, Argentina). En: A. Nielsen, C. Rivolta, V. Seldes, M. Vázquez y P. Mercolli (eds), Procesos Sociales Prehispánicos en el sur andino. La vivienda, la comunidad y el territorio, pp. 237-258. Córdoba, Editorial Brujas.
- Orgaz, M. 2012. Chicha y aloja. Inkas y autoridades locales en el sector meridional del valle de Yocavil - Catamarca - Argentina. Surandino Monográfico, Prohal



Monográfico, segunda serie 2. pp. 1–38

Orgaz, M., N. Ratto y L. Coll. 2014. Aportes para la construcción de los paisajes agrícolas en la región de Fiambalá, Tinogasta, Catamarca: Nuevas evidencias. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 39 (1): 79-94.

Ratto, N. 2013. A modo de introducción: la articulación de estudios arqueológicos, paleoambientales e históricos en el oeste tinogasteño (Catamarca). En: N. Ratto (comp.), *Delineando prácticas de la gente del pasado. Los procesos socio-históricos del oeste tinogasteño (Catamarca)*, pp. 17-44. Buenos Aires, Publicaciones de la Sociedad Argentina de Antropología.

Ratto, N. y M. Orgaz. 2002-2004. La cacería en los Andes: registro material del chaku en la Puna meridional Catamarqueña (Cazadero Grande, Tinogasta). *Revista Arqueología* 12: 72-102.

Vilá, B. 2014. Una aproximación a la etnozoología de los camélidos andinos. *Etnoecológica* 10: 1-16.