

DELINEANDO PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN UN POBLADO TARDÍO DEL NOA. HACIA UNA ARTICULACIÓN ENTRE PLANTAS, OBJETOS, ESPACIOS Y PERSONAS EN EL POBLADO DE LOMA L' ÁNTIGO (VALLE DEL CAJÓN, CATAMARCA).

Sofía Fernández Sancha

Instituto de las Culturas (IDECU).
Universidad de Buenos Aires-CONICET, FFyL, Museo Etnográfico.
Dirección Postal C1091AAH.
sofifernandezsancha@gmail.com

Palabras Clave: Prácticas alimentarias-Período Tardío-Loma l'Ántigo-valle del Cajón-Catamarca
Key words: Food practices -Late Period-Loma l'Ántigo-Cajón valley-Catamarca

Introducción

En el presente trabajo se dan a conocer resultados de estudios iniciales sobre prácticas alimentarias de un poblado tardío del Noroeste Argentino. Principalmente se exponen análisis de carporrestos vegetales obtenidos por flotación y de residuos orgánicos recuperados de contenedores cerámicos provenientes de la excavación completa de una estructura habitacional del sitio arqueológico Loma l'Ántigo (valle del Cajón, Catamarca). Con el objeto de distinguir posibles espacios de comensalidad, los hallazgos realizados se presentan en contexto, teniendo en cuenta tanto su distribución espacial como las materialidades asociadas.

Los análisis efectuados forman parte de una tesis doctoral en proceso de elaboración, que, siguiendo distintas líneas de análisis, apunta a responder las siguientes preguntas: ¿Cómo se involucraron distintos vegetales en la elaboración de diferentes comidas? ¿Eran vegetales recolectados o cultivados? ¿Qué técnicas culinarias se empleaban para la transformación de los alimentos? ¿Cómo eran las estructuras de combustión? ¿Qué herramientas usaban?, ¿Existieron asociaciones entre ciertos contenedores cerámicos y determinados alimentos?, entre otras.

A su vez, esta investigación se enmarca en un proyecto de investigación mayor que tiene como finalidad conocer los modos de vida de las sociedades que habitaron el valle del Cajón luego del primero milenio d.C. En el 2009 comenzaron las investigaciones en el sitio Loma l'Ántigo las cuales implicaron el relevamiento arquitectónico, como así también, la excavación de distintas estructuras. El sitio se ubica en el sector medio del valle del Cajón, se caracteriza por ser un poblado conglomerado emplazado en la cima aplanada de un morro a 2.700 m.s.n.m. destacando en el paisaje y desde el cual se observa un amplio panorama del valle. Está conformado por 111 recintos de formas poligonales, mayormente cuadrangulares ocupando un espacio de 1,6 ha. Según los fechados radiocarbónicos obtenidos hasta el momento, se encontró habitado entre los siglos XIII y XV d.C. (Bugliani 2012). A partir de las excavaciones sistemáticas realizadas se hallaron artefactos de diferentes materias primas, se pudieron visualizar modos constructivos y distintos rasgos arquitectónicos (Bugliani 2018).

Las investigaciones se están llevando a cabo teniendo en cuenta el enfoque de la arqueología de la alimentación. El interés arqueológico sobre la sociabilidad de los alimentos aumentó considerablemente en las dos últimas décadas y en la Argentina, en los últimos años, se vienen desarrollando investigaciones desde esta perspectiva. Las mismas consideran a la alimentación como un fenómeno social amplio y complejo en vinculación con una gran diversidad de prácticas pertenecientes a múltiples dimensiones de la vida social y que por lo tanto constituyen una buena vía para aproximarse a distintos aspectos que no se creían analizables desde este tipo de acercamiento (Babot et al. 2012).

Materiales y métodos

Los resultados del presente trabajo provienen de la excavación completa de una de las estructuras del

sitio, la estructura E93. Los materiales arqueobotánicos han sido recuperados a ojo desnudo durante las excavaciones como así también, mediante flotación y tamizado en seco de muestras de sedimentos. Se extrajeron 130 muestras de 6 litros de sedimento cada una para flotación (780 litros en total). Las mismas fueron recogidas de distintos sectores teniendo en cuenta las unidades de excavación o “CAT” (establecidas de manera general por el equipo de investigación). Fueron procesadas mediante la técnica de flotación mecanizada, separando fracciones livianas y pesadas. De la totalidad de muestras flotadas se seleccionaron y analizaron 54 (producto de la flotación de 324 litros de sedimento) provenientes de los niveles establecidos como de ocupación (niveles 3,4 y 5). Por otro lado, se tamizaron y analizaron 35 muestras de sedimento de entre 45 a 450 gramos cada una recuperadas durante la excavación, asociadas a distintos rasgos de interés. Para examinar tanto las muestras flotadas como las de sedimento se separaron los materiales por medio del cernido en tamices Macotest ASTM E-11 con mallas de 2 y 0,8 mm de abertura y luego se observó el material arqueobotánico recuperado con microscopio estereoscópico.

A partir de análisis previos, se constató la presencia en la estructura de 6 tipos cerámicos y un NMV de nueve recipientes de distintas categorías morfológicas (Bugliani 2018). Considerando tales conjuntos, se seleccionaron 7 muestras de interés teniendo en cuenta formas y características estilísticas y luego se llevó a cabo la extracción química de lípidos preservados en las matrices cerámicas. Con el propósito de indagar sobre los orígenes de los lípidos, las muestras están en proceso de estudio utilizando las técnicas de cromatografía gaseosa y espectrometría de masa (CG-EM). De manera complementaria está en proceso de análisis químico una muestra proveniente del raspado de una olla cerámica etnográfica. La misma nos la enseñó una pobladora del valle del Cajón mientras nos compartía saberes de su familia vinculados con distintas técnicas culinarias. Si bien la olla está en desuso actualmente, sabemos que fue utilizada en el pasado para preparar maíz tostado, incorporando cenizas para su elaboración. La caracterización química de las adherencias extraídas de la olla se considera como una muestra de referencia actual que nos permite generar hipótesis sobre recetas pretéritas.

Algunos resultados

Como resultado del análisis arqueobotánico se encontró un total de 84 fragmentos de carporrestos carbonizados. Si bien son muy pequeños y poco conservados se pudieron identificar 48. Entre ellos 21 corresponden a cúpulas de *Zea mays*, 12 a granos de *Chenopodium*, 7 a semillas de Malváceas, 6 a semillas de *Trichocereus* sp, 1 a semilla de Portulacáceas y 1 a cf. *Amaranthus* sp. El resto de los fragmentos no se pudieron determinar.

Aunque es necesario profundizar la identificación taxonómica de los carporrestos recuperados para enriquecer las interpretaciones que se hagan sobre las distintas actividades culinarias llevadas a cabo en la estructura E93, resulta interesante la detección de rasgos diagnósticos de procesamiento de ciertos carporrestos como es el caso de los granos identificados como pertenecientes al género *Chenopodium*. En este sentido se pudieron aplicar los resultados de los trabajos etnoarqueológicos y experimentales realizados por Laura López y colaboradores. El hallazgo de 3 granos de *Chenopodium* carbonizados con ausencia de embrión y de un embrión anular desprendido en la estructura E93 del sitio se podría interpretar como producto de actividades del estilo de las empleadas en el procesamiento de quínoa para graneado o para sopa en comunidades actuales. Tales actividades involucran el pisado y el frotado de los granos, incidiendo negativamente en la permanencia de los embriones, en contraposición al procesamiento de la quínoa para la producción de harina de granos tostados o “pitu” que permite una mayor persistencia de los embriones (López et al. 2011 y López et al. 2012).

Con respecto a la distribución de los restos hallados en la estructura se pudo observar cierta correspondencia entre las áreas de distribución de los carporrestos carbonizados con dos conjuntos materiales establecidos por Bugliani (2018). Los mismos se encuentran constituidos por piezas cerámicas, desechos líticos, fauna y rasgos en el piso donde se verificaron áreas de combustión, reforzando la consideración de la existencia de áreas de elaboración y consumo de alimentos.

Aunque los análisis químicos de muestras de vasijas cerámicas se encuentran en proceso de estudio, se ha constatado hasta ahora la presencia de lípidos tanto en las muestras arqueológicas como en la de referencia. Se proyecta continuar la interpretación de los datos a la luz de los avances ya logrados para el área de otros estudios sobre la caracterización de residuos orgánicos presentes en vasijas arqueológicas y experimentales (Lantos 2015; Lantos et al. 2012 y 2018). Estos trabajos también tienen como objetivo indagar sobre prácticas alimentarias pasadas del NOA.

Consideraciones a futuro

Como se mencionó anteriormente los resultados obtenidos hasta el momento son parte de una tesis doctoral en elaboración. Consideramos que para reconstruir la gastronomía del pasado hay que ir más allá de la identificación taxonómica y que es necesario emplear herramientas metodológicas que posibiliten pasar de una lista de especies a la reconstrucción de prácticas alimentarias (Lema et al. 2012). En este sentido se planea continuar y profundizar distintas líneas de análisis que involucran, entre otras, el estudio de indicadores de procesamiento tanto en carporrestos como en granos de almidón preservados en contenedores cerámico de Loma l'Ántigo.

Bibliografía

- Babot, M. del P; M. Marschoff y F. Pazzarelli. 2012. Presentación. En Babot, M. del P; Marschoff, M y Pazzarelli, F. (eds). *Las manos en la masa. Antropologías, Arqueologías e Historias de la Alimentación en Suramérica*. Museo de Antropología FF y H- UNC.
- Bugliani, M. F. 2012. Loma l'Ántigo: Consideraciones sobre la arquitectura de un poblado tardío en el Valle del Cajón (Catamarca, Argentina). *Comechingonia* 16 (1): 71-84.
- Bugliani, M. F. 2018. Evidencias del Tardío en el valle del Cajón (Catamarca): una mirada desde el sitio Loma L'Ántigo. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 43: 35-54.
- Lantos, I. 2015. Prácticas de preparación y consumo de maíz (*Zea mays*) de las poblaciones del Oeste de Tinogasta (Catamarca, Argentina) a través del estudio de residuos en vasijas cerámicas (Siglos III-XVI DC). *Arqueología*, 21(2), 297.
- Lantos, I., M. Maier y N. Ratto. 2012. Recreando recetas: una experimentación con variedades nativas de maíz del Noroeste Argentino. En P. Babot, F. Pazzarelli y M. Marschoff (eds.), *Las manos en la masa arqueologías y antropologías de la alimentación en Suramérica*: 527-552. Museo de Antropología FF y H- UNC.
- Lantos, I., V. Palamarczuk., M. Orgaz., M. Ratto y M. Maier. 2018. Exploring the culinary uses of Santa María and Belén painted vessels from the Late Intermediate Period in Catamarca, Argentina. *Journal of Archaeological Science: Reports*, 18, 660-667.
- Lema, V., A. Capparelli y A. Martínez. 2012. Las vías del algarrobo: antiguas preparaciones culinarias en el noroeste argentino. *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*: 639-665. Museo de Antropología FF y H- UNC.
- López, L. M., A. Capparelli y A. E. Nielsen. 2011. Traditional post-harvest processing to make quinoa grains (*Chenopodium quinoa* var. *quinoa*) apt for consumption in Northern Lipez (Potosí, Bolivia): Ethnoarchaeological and archaeobotanical analyses. *Archaeological and Anthropological Sciences*, 3(1), 49-70.
2012. Procesamiento post-cosecha de granos de Quinoa (*Chenopodium quinoa*, *Chenopodiaceae*) en el período prehispánico tardío en el norte de Lipez: Potosí, Bolivia. *Darwiniana*, nueva serie, 50(2), 187-206.
- XX Congreso Nacional de Arqueología Argentina -2019-