

Melisa A. Auge y Fernanda A. Day Pilaría. (Mayo/Agosto, 2023). De animales y plantas a la producción de comidas en el sitio Las Marías (Magdalena, Buenos Aires). *Folia Histórica del Nordeste*, N° 47, pp. 195-212. DOI: <http://dx.doi.org/10.30972/fhn.0476787>

La revista se publica bajo licencia Creative Commons, del tipo Atribución No Comercial. Al ser una revista de acceso abierto, la reproducción, copia, lectura o impresión de los trabajos no tiene costo alguno ni requiere proceso de identificación previa. La publicación por parte de terceros será autorizada por *Folia Histórica del Nordeste* toda vez que se la reconozca debidamente y en forma explícita como lugar de publicación del original.

Folia Histórica del Nordeste solicita sin excepción a los autores una declaración de originalidad de sus trabajos, esperando de este modo su adhesión a normas básicas de ética del trabajo intelectual.

Asimismo, los autores ceden a *Folia Histórica del Nordeste* los derechos de publicidad de sus trabajos, toda vez que hayan sido admitidos como parte de alguno de sus números. Ello no obstante, retienen los derechos de propiedad intelectual y responsabilidad ética así como la posibilidad de dar difusión propia por los medios que consideren. Declara asimismo que no comprende costos a los autores, relativos al envío de sus artículos o a su procesamiento y edición.

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional (CC BY-NC 4.0)



Contacto:

foliahistorica@gmail.com

<https://iighi.conicet.gov.ar/publicaciones-periodicas/revista-fohia-historica-del-nordeste>

<https://revistas.unne.edu.ar/index.php/fhn>

DE ANIMALES Y PLANTAS A LA PRODUCCIÓN DE COMIDAS EN EL SITIO LAS MARÍAS (MAGDALENA, BUENOS AIRES)

*From animals and plants to food production at Las Marías site (Magdalena,
Buenos Aires)*

Melisa Ayelén Auge*

<https://orcid.org/0000-0002-1770-5707>

Fernanda Anabella Day Pilaría**

<https://orcid.org/0000-0001-8796-5726>

Resumen

La presente contribución tiene por objetivo indagar en las actividades de producción de las comidas del sitio Las Marías (Magdalena, Buenos Aires). Esta tarea se realiza a partir de la revisión y articulación de los resultados producidos previamente a partir de los estudios de microrrestos vegetales obtenidos de fragmentos cerámicos y de restos arqueofaunísticos de dicho sitio arqueológico. Esto permitió interpretar diversas prácticas de obtención, procesamiento, cocción y conservación. Esta instancia nos ofrece evidencias para conocer los complejos entramados de saberes, creencias y prácticas involucradas en las cocinas y las comidas del pasado.

<Restos Faunísticos> <Microrrestos Vegetales> <Prácticas Alimentarias> <Holoceno Tardío>

Abstract

The purpose of this contribution is to investigate the food production activities of the Las Marías site (Magdalena, Buenos Aires). This task is carried out on the review and articulation of the results previously produced from the studies of plant microremains obtained from ceramic fragments and archaeofaunistic remains from said archaeological site. This made it possible to interpret various practices of obtaining, processing, cooking and conserving vegetables. This instance offers us evidence to understand the complex networks of knowledge, beliefs and practices involved in the kitchens and meals of the past.

<Fauna Remains > <Plant Microremains> <Food Practices> <Late Holocene>

Recibido: 16/05/2022 // Aceptado: 20/03/2023

* Licenciada en Antropología, Becaria doctoral CONICET, Laboratorio de Análisis Cerámico (Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP), calle 64 N°3 (La Plata), augemelisa@gmail.com

** Licenciada en Antropología, Dra. en Ciencias Naturales, Laboratorio de Análisis Cerámico (Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP), calle 64 N°3 (La Plata). fernandaday@yahoo.com.ar

Introducción

Durante las últimas dos décadas se multiplicaron en Argentina propuestas que abordan la alimentación como un hecho social que permea todos los planos de la vida de las personas. Este marco teórico permite indagar en aspectos centrales del mantenimiento y la transformación de la matriz social así como en los procesos identitarios de las comunidades del pasado (contribuciones como las de Lema *et al.*, 2012; Marschoff, 2007; Pazzarelli, 2008; entre otras). Desde la década de 1970, distintos enfoques post-procesuales en arqueología promovieron el desarrollo de estas ideas que se alejan de la mera identificación de animales y plantas como recursos y alimentos para centrarse en las transformaciones y tener en cuenta a distintos agentes sociales (Ávido, 2012; Bonomo *et al.*, 2019). Al mismo tiempo, el impulso de los movimientos feministas y el surgimiento de arqueologías de género y feministas también favorecen que se vuelva la vista hacia los espacios que el imaginario occidental considera propios de la esfera de las mujeres. Antes de esto, prácticas asociadas a la preparación de comidas, el servicio y su rol en la esfera social y simbólica eran invisibilizados (Montón Subías, 2005).

La región pampeana no es ajena a estos desarrollos. Se multiplicaron contribuciones que abordan la alimentación haciendo énfasis en las técnicas y saberes sobre la preparación, cocción y servicio de los alimentos. Se estudiaron prácticas alimentarias en relación con la tecnología cerámica, evidencias de prácticas grupales de consumo de comidas y la existencia de redes de enseñanza-aprendizaje; también se puso atención en la materialización de procesos de conformación de identidades de grupo (algunos ejemplos son González *et al.*, 2012; Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006; Pérez Meroni *et al.*, 2010; Quintana, 2005; entre otros).

La perspectiva y aporte de estos trabajos resulta de gran interés a las investigaciones que llevamos adelante en el área rioplatense. El propósito de este trabajo es indagar en las actividades en torno a la producción de comidas del sitio Las Marías mediante la revisión y articulación de los resultados producidos previamente a partir de los estudios de microrrestos vegetales obtenidos de fragmentos cerámicos y de restos óseos faunísticos recuperados en el mencionado sitio. En este sentido, la integración de los registros materiales propiciará la producción de nueva información y el enriquecimiento de las interpretaciones arqueológicas.

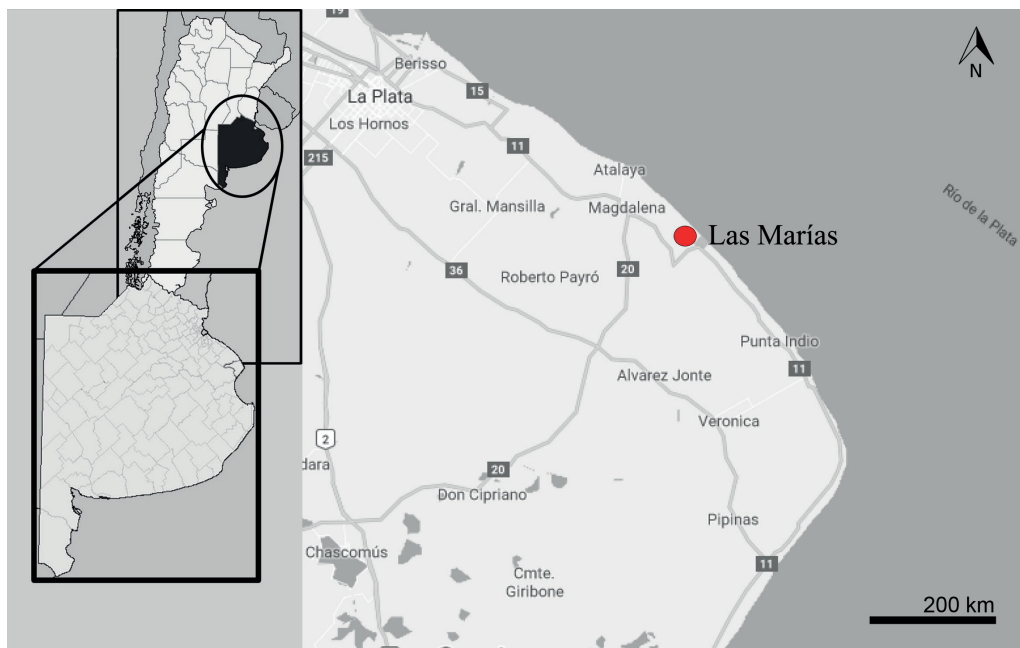
El registro arqueológico de Las Marías

Las Marías es un sitio arqueológico ubicado a 1 km de la costa del Río de la Plata en el actual partido de Magdalena, provincia de Buenos Aires (35° 11' 19.86" S y 57° 19' 20.22" O) (Figura 1). Se emplaza en una zona alta, sobre el sistema de cordones conchiles con un suelo permeable donde se desarrolló el bosque xerófilo de tala compuesto principalmente por especies como tala (*Celtis tala*), coronillo (*Scutia buxifolia*), sombra de toro (*Jodina rhombifolia*) y molle (*Schinus longifolius*).

Este sitio tuvo una importante dinámica de ocupación que se interpreta a partir de la alta densidad de hallazgos arqueológicos, de las dimensiones del sitio y de los fechados

radiocarbónicos obtenidos: 1820 ± 50 años AP y 1590 ± 40 AP (Paleo y Pérez Meroni, 2007), y 1122 ± 25 años AP (Pérez Meroni y Day Pilaría, 2021). Esta información señala que se podría tratar de una prolongada ocupación o bien reiteradas ocupaciones en distintos momentos (Pérez Meroni y Day Pilaría, 2021; Paleo y Pérez Meroni, 2023).

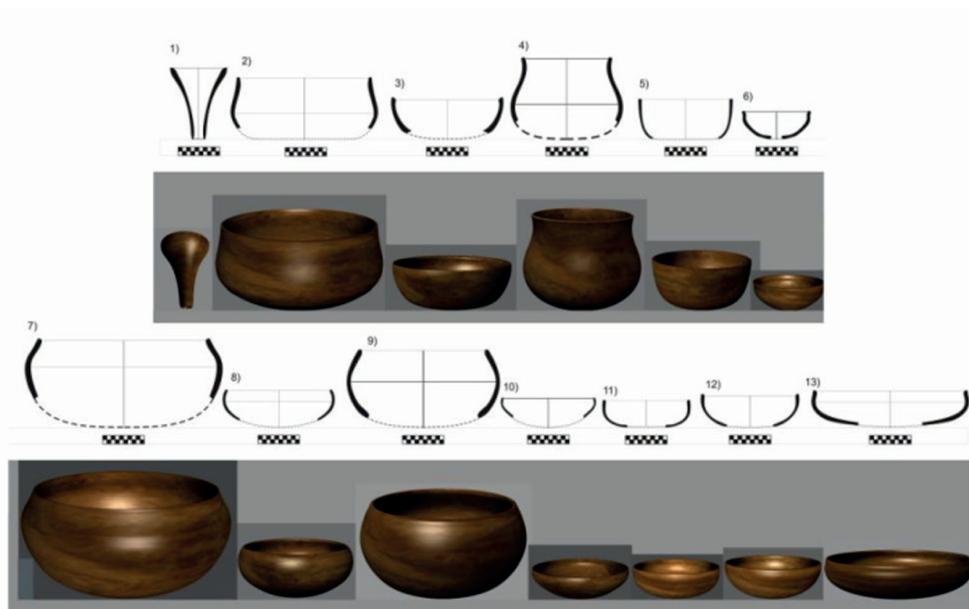
Figura 1. Ubicación del sitio Las Marías (Magdalena, provincia de Buenos Aires)



Los materiales cerámicos son los más abundantes dentro del registro arqueológico de Las Marías. A partir de diversos estudios arqueométricos se evidenció la manufactura local de la alfarería y se interpretó el uso doméstico de las vasijas para la cocción de alimentos, exponiendo la cerámica directamente al fuego o al rescoldo (Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006, 2007, 2008; Paleo *et al.*, 2018; Pérez Meroni *et al.*, 2013). Las tareas de remontaje permitieron reconocer un predominio de formas globulares y tres categorías morfo-funcionales: contenedores de procesamiento y servicio, de almacenaje e instrumentos de transferencia (Figura 2) (Ghiani Echenique y León, 2014; Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006). Las morfologías cerámicas que fueron asociadas a la cocción son los contenedores de procesamiento, caracterizados por tener bocas que pueden ir desde los 8 a los 50 cm de diámetro, con diseños globulares y bases cóncavas, pastas con atributos que minimizan el estrés térmico y que las hacen óptimas para la cocción a fuego directo. Numerosos fragmentos presentan evidencias de exposición al calor como tizne en las superficies externas y adherencias en forma de costras quemadas en sus caras internas (Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006; Pérez Meroni *et al.*, 2013).

Por otro lado, análisis químicos de residuos orgánicos recuperados en fragmentos de contenedores de procesamiento y/o servicio sugieren que podrían haber sido utilizados con alimentos de origen animal (mamífero terrestre y peces) y/o vegetal (semillas, nueces y bayas), y también indican que en su interior se produjeron procesos de oxidación y alteración térmica (Paleo *et al.*, 2018; Paleo y Pérez Meroni, 2007). Estos estudios también permitieron inferir que contenedores de almacenaje podrían haber sido utilizados tanto para la conservación de semillas o nueces como de grasa de mamíferos (Paleo *et al.*, 2018). Es interesante destacar que los artefactos asociados al almacenamiento presentan una capa de engobe blanquecino compuesto por zeolitas (analcima) que tiene la capacidad de absorber olores (Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006).

Figura 2. Reconstrucción de morfologías cerámicas correspondientes a Instrumentos de Transferencia (1) y Contenedores de Procesamiento y/o Consumo (2 a 13). Tomada de Ghiani Echenique y León 2014



En el conjunto lítico de Las Marías se identificaron piezas confeccionadas por talla como raspadores, raederas, cuchillos y buriles de ortocuarcita de grano fino y calcedonia, y otras piezas realizadas por abrasión y pulido como sobadores, bolas de boleadora y manos de molino sobre granitos, gneises, cuarcitas gruesas, dioritas y rocas volcánicas. Las materias primas son de procedencia alóctona, aspecto que destaca la participación de los habitantes de Las Marías en redes de intercambio que involucran grandes distancias (García *et al.*, 2011; Paleo y Pérez Meroni, 2007).

El registro arqueofaunístico es el más abundante después de la cerámica. Los análisis identificaron una importante variedad de *taxa* entre las que se destacan peces

como corvina negra (*Pogonias courbina*), armado (*Pterodoras granulosus*), aves como ñandú (*Rhea americana*) y distintas especies de mamíferos como ciervo de los pantanos (*Blastocerus dichotomus*), venado de las pampas (*Ozotoceros bezoarticus*), puma (*Puma concolor*), perro (*Canis familiaris*) y roedores como cuis (*Cavia aperea*), tuco tuco (*Ctenomys talarum*) y coipo (*Myocastor coypus*) (Day Pilaría *et al.*, 2013; 2014; Day Pilaría, 2018). La muestra posee un buen estado de preservación y registra distintas modificaciones de origen natural y cultural en las superficies óseas. Se interpretaron diversas actividades de captura, procesamiento y cocción, como así también el consumo integral de varias de las especies animales mencionadas, que incluyen la manufactura de instrumentos óseos (Day Pilaría *et al.*, 2014; Day Pilaría, 2018).

Diversos análisis como los polínicos, de residuos orgánicos y de microrrestos vegetales en cerámica (Auge *et al.*, 2021; Paleo *et al.*, 2018; Paleo y Pérez Meroni, 2007; Pérez Meroni *et al.*, 2010) permitieron reconocer el aprovechamiento de una diversidad de plantas nativas como sombra de toro (*Jodina rhombifolia*), tala (*Celtis tala*) y brotal (*Anredera cordifolia*). También plantas domesticadas de amplia circulación macrorregional como maíz (*Zea mays*) y posiblemente mandioca (*aff. Manihot esculenta*) (Auge *et al.*, 2021; Pérez Meroni *et al.*, 2010).

Los estudios realizados permiten postular que en Las Marías se realizaron una multiplicidad de prácticas de forma intensiva sobre el paisaje (Auge *et al.*, 2021; Day Pilaría, 2018; Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006; 2007; Pérez Meroni *et al.*, 2010, entre otros). Estas múltiples líneas de análisis se integran en el presente trabajo con el propósito de abordar la producción de comidas y su vinculación con otras materialidades.

Aspectos teórico-metodológicos

En esta contribución consideramos a la alimentación como una práctica social, en la que comer es más que nutrirse (*sensu* Marschoff, 2007) y donde las personas no comen especies sino comidas (*sensu* Lema *et al.*, 2012). Así, la comida puede pensarse como una realidad compleja, que implica múltiples dimensiones, como una experiencia constitutiva de los sujetos y de los grupos, y de las materialidades involucradas en el proceso (Pazzarelli, 2008; Samuel, 1996). Además, las sustancias ingeridas y el comer imponen categorizaciones y jerarquizaciones a los productos naturales, generando producciones culturales y otorgando sentidos a los nutrientes y alimentos (Aguirre, 2017). De este modo, prácticas y saberes se materializan de forma repetida y cotidiana en actividades que van desde la obtención de elementos del paisaje hasta su transformación en alimentos y su consumo (Marschoff, 2007). Este proceso, que se reproduce y transforma a lo largo del tiempo, es sumamente importante en la reproducción y cambio de las estructuras sociales (Aguirre, 2017; Hastorf, 1991; Marschoff, 2007; Pazzarelli, 2008; Van der Veen, 2003).

Cabe destacar que las prácticas de la alimentación también permean las relaciones históricas que las poblaciones humanas establecen con su entorno y con los seres que lo integran. En el seno de estos vínculos se incluyen distintas estrategias de manejo y saberes en torno a la localización de los recursos y de sus ciclos naturales, los conocimientos y

aplicación de las técnicas para su obtención, transformación y conservación que resultan en modificaciones microambientales, pedogénicas, así como variaciones en la distribución y concentración de especies (Balée y Erickson, 2006; Casas, 2001; Gneco y Aceituno, 2004; Politis, 1996). Entre estas estrategias de manejo, Casas (2001) incluye prácticas de cultivo en sentido amplio, que abarcan la tolerancia, fomento y protección, así como la recolección, en el caso que actividades como la selección diferencial y la rotación de áreas de obtención logren modificaciones en la estructura poblacional.

La presente propuesta pone el foco en la revisión y articulación de los resultados producidos previamente a partir de los estudios de microrrestos vegetales obtenidos de fragmentos cerámicos y de restos óseos faunísticos recuperados en el sitio Las Marías. De esta forma, al poner en diálogo los registros arqueológicos, se propicia la producción de nueva información y el consecuente enriquecimiento de los marcos interpretativos.

Realizaremos esta tarea siguiendo los lineamientos teórico-metodológicos planteados por Marschoff (2007) para abordar la alimentación del pasado. Esta autora sugiere que las prácticas alimentarias encuentran sustento material en una serie de etapas sucesivas y en vinculación. La repetición diaria de estas fases son las prácticas alimentarias en sí. De esta forma, las especies seleccionadas, su comportamiento, disponibilidad y accesibilidad, en conjunto con otras evidencias del registro arqueológico, nos brindan información sobre los saberes y las estrategias que podrían haber implementado los grupos humanos para su adquisición. Las prácticas de procesamiento y cocción nos introducen en la esfera de la transformación de estas sustancias en comidas, las cuales se adaptan a convenciones sociales en cuanto a sus sabores, texturas, aromas, ingredientes. Es importante tener en cuenta también las prácticas de conservación, aquellas que prolongan la vida útil de los alimentos, separando el tiempo entre la obtención y el consumo. La serie de etapas se completa con el consumo y el descarte, y además considera otras actividades posibles como el transporte y la circulación de comestibles en forma de materias primas y/o alimentos ya procesados (Bastourre y Azpelicueta, 2020; Marschoff, 2007). Asimismo, es importante considerar ciertos aspectos relativos al significado ontológico tanto de algunas especies animales y vegetales, así como de subproductos que pueden portar significados sociales importantes en determinados contextos, como ofrendas funerarias (Lema *et al.*, 2012) y restricciones y tabúes (Politis y Saunders, 2002).

Consideramos de gran importancia la reconstrucción de las prácticas alimenticias, teniendo en cuenta cómo estas influyen y son modeladas por una larga historia situada de interacciones con el paisaje local. Esta perspectiva brinda herramientas para la interpretación de las dinámicas sociales a partir del registro arqueozoológico y paleoetnobotánico de los sitios de la región meridional del litoral rioplatense. Dadas las características del conjunto material analizado, nos centraremos en las etapas correspondientes a la selección, localización y disponibilidad; obtención; procesamiento y cocción; y conservación. Por último, decidimos emplear algunas categorías convencionales como animales, plantas y humanos, silvestre y domesticado, con fines operativos a la comunicación de nuestros resultados. Esto no significa que dichas agrupaciones hayan sido reconocidas como tales en las ontologías del pasado.

Las comidas en Las Marías

Presentamos a continuación los resultados de la revisión y articulación realizadas siguiendo las etapas sucesivas involucradas en la producción de comidas planteadas en el apartado anterior: selección, localización y disponibilidad; estrategias de obtención y manejo, evidencias de procesamiento y cocción, y conservación.

Selección, localización y disponibilidad: las especies presentes

La representación taxonómica identificada en Las Marías se compone de una gran diversidad de flora y fauna. Entre estas destacan los peces y mamíferos (cérvidos y roedores), plantas nativas locales (como tala, sombra de toro y brotal) y también domesticadas de amplia circulación macroregional (maíz y posiblemente mandioca). En la Tabla 1 sintetizamos la información correspondiente a las *taxa* determinadas hasta el momento que registran evidencias que los ubican en algunas de las etapas del proceso de producción de comidas.

Tabla 1. Representaciones taxonómicas del sitio Las Marías

Reino	Identificación taxonómica actualizada	Nombre local	Referencias
Animal	<i>Rhea americana</i>	Ñandú	
Animal	<i>Pimelodidae</i> <i>Pogonias courbina</i> <i>Pterodoras granulosus</i>	Bagre Corvina negra Armado	Day Pilaría, 2018; Paleo y Pérez Meroni, 2007
Animal	<i>Ozotoceros bezoarticus</i> <i>Blastocerus dichotomus</i>	Venado de las pampas Ciervo de los pantanos	Day Pilaría, 2018; Day Pilaría et al., 2013; 2014; Paleo y Pérez Meroni, 2007
Animal	<i>Puma concolor</i>	Puma	
Animal	<i>Dasyopus hybridus</i>	Mulita pampeana	Day Pilaría, 2018; Paleo y Pérez Meroni, 2007
Animal	<i>Ctenomys talarum</i> <i>Cavia aperea</i> <i>Myocastor coypus</i>	Tuco tuco Cuis pampeano Coipo	
Vegetal	<i>Zea mays</i>	Maíz	Auge et al., 2021
Vegetal	<i>aff. Manihot esculenta</i>	Mandioca	
Vegetal	<i>Anredera cordifolia</i>	Brotal	Auge et al., 2021
Vegetal	<i>Celtis tala</i>	Tala	Auge et al., 2021; Pérez Meroni et al., 2010
Vegetal	<i>Jodina rhombifolia</i>	Sombra de toro	

La diversidad taxonómica representada en el registro arqueológico de Las Marías señala la selección de una gran diversidad de especies disponibles con una abundante oferta estacional y alternada. Se trata principalmente de *taxa* nativas con

diversos hábitos y comportamientos que se encuentran en diferentes áreas locales, como la costa del Río de la Plata, cursos de agua menores, bosque y pastizal.

Obtención y manejo del entorno

La diversidad taxonómica representada en el registro arqueológico de Las Marías y la variedad de prácticas asociadas que podrían estar involucradas en su transformación como sustancias comestibles señalan diferentes estrategias de obtención y manejo del ambiente. En este sentido, registramos la recolección de plantas nativas como sombra de toro, tala y brotal y la introducción y/o prácticas hortícolas asociadas a maíz y posiblemente mandioca (Auge *et al.*, 2021).

Por otro lado, se infirieron también estrategias de obtención de animales como la caza, pesca, recolección de huevos de ñandú y el aprovechamiento ocasional de diferentes especies como pinnípedos. Las modalidades de pesca que se interpretaron son variadas, pudiendo haber sido individuales o grupales, incluyendo desde el uso de arpones, redes, arco y flecha, lanzas, mazas, entrapamiento. Algunas de las formas de obtención se encuentran vinculadas al comportamiento de las especies ictícolas cuando se desplazan hacia aguas someras para alimentarse o desovar. La tecnología lítica y ósea recuperada en el sitio permite postular estas estrategias como así también la caza de mamíferos medianos y grandes, aves, y la captura mediante trampeo o aprehensión directa de mamíferos pequeños (Day Pilaría, 2018; 2019).

Evidencias de procesamiento y cocción

El registro arqueológico analizado presenta diversas evidencias de prácticas de procesamiento y cocción. Se trata de marcas distintivas presentes en el registro arqueofaunístico y en las estructuras de microrrestos vegetales. Pudimos reconocer actividades concretas como la desarticulación o el descarte, la fermentación y la molienda. En la Tabla 2 sintetizamos las prácticas asociadas al procesamiento y cocción de comidas, sus evidencias diagnósticas y los casos en los que pudimos realizar una asociación taxonómica.

La identificación de fracturas óseas intencionales en las categorías mamífero de distintos tamaños, cérvidos, puma y ñandú permiten inferir actividades de trozamiento (Day Pilaría *et al.*, 2013; 2014), mientras que las marcas de corte evidencian actividades de desarticulación, desmembramiento y/o cuereo en puma y en ciervo de los pantanos, además de la práctica de fileteado en corvina negra. La intención de acceder a la médula se observa a partir de las fracturas intencionales y negativos de lascado registrados en huesos largos de ñandú, cérvidos, puma y coipo, y en especímenes incluidos en las categorías mamífero mediano y grande (Figura 2). Estas fracturas, y otras modificaciones registradas, permiten visualizar también las etapas de formatización de diversos instrumentos (Day Pilaría, 2018; 2019). Por otra parte, la observación y el análisis de numerosos especímenes termoalterados evidencian la cocción por asado y al rescoldo

de distintas especies de peces, venado de las pampas, ciervo de los pantanos, mulita, cuis pampeano y coipo, y otros mamíferos medianos y grandes (Day Pilaría, 2018).

Tabla 2. Procesamiento y cocción de comidas en Las Marías

Actividad identificada	Evidencia y soporte	Asociación taxonómica
Trozamiento	Marcas de corte en tibia, falange, calcáneo. Fracturas óseas intencionales. Fragmentación y tamaño de los especímenes óseos.	Venado de las pampas, ciervo de los pantanos, puma
Fileteado	Marcas de corte en pterigióforo dorsal.	Corvina negra
Extracción de médula	Fracturas intencionales de tipo helicoidal y negativos de lascado.	Ñandú, venado de las pampas, ciervo de los pantanos, puma, coipo
Asado/cocción al rescoldo	Termoalteraciones en elementos craneales, porciones distales de elementos apendiculares, vértebras, elementos del autopodio.	Peces, venado de las pampas, ciervo de los pantanos, puma, mulita, cuis pampeano, coipo
Exposición al calor	Estructuras incluidas en adherencia quemada en el interior de contenedores cerámicos.	Maíz, aff. mandioca, sombra de toro, tala
Fermentación	Granos de almidón con contornos y superficies muy degradados, con fisuras que se proyectan desde el hilum. En instrumentos de transferencia y contenedores de almacenaje.	aff. Mandioca

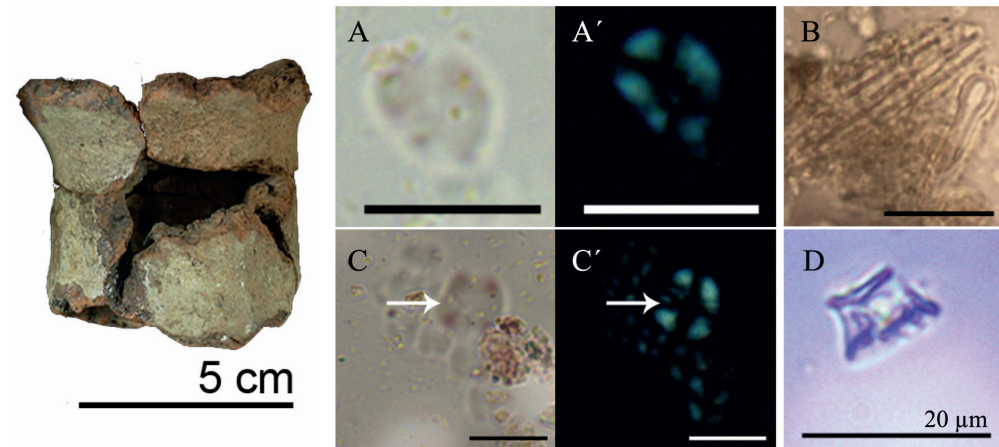
Figura 3. Evidencias de distintas actividades de trozamiento animal en Las Marías. A Marca de corte en tibia de venado de las pampas, B Marca de corte en falange de ciervo de los pantanos



Los estudios de microrrestos vegetales permitieron identificar células pétreas o braquiesclereidas afines a sombra de toro y almidones que podrían corresponder a mandioca atrapados en adherencias quemadas del interior de contenedores cerámicos de procesamiento y/o consumo. Por otro lado, se hallaron en el interior de diversos contenedores espículas de espongiarios que evidencian el uso de agua en su manipulación (Auge *et al.*, 2021).

En instrumentos de transferencia y en fragmentos correspondientes a bocas (o picos) de contenedores de almacenaje, hallamos almidones con rasgos que se corresponden a procesos de fermentación (Figura 4). La mayor parte de estas estructuras resultó indeterminable, no obstante en algunos casos se asociaron con las alteraciones que se producen en los granos de almidón de mandioca como resultado de este procesamiento (Auge *et al.*, 2021; Chandler-Ezell *et al.*, 2006).

Figura 4. Izquierda: fragmento de contenedor de almacenaje. Derecha: microrrestos A-A' almidones campanuliformes; B espículas de espongiarios; C-C' almidones ovales; D fitolito. Escala 20 μ



Conservación

Observamos evidencias directas e indirectas de actividades de secado y molienda (ver Tabla 2) que podrían asociarse a prácticas de conservación para poder consumir las sustancias preparadas de manera diferida en el tiempo y posiblemente en el espacio. Las actividades de molienda se interpretan a partir de la presencia de manos de moler en el conjunto lítico y la observación de fracturas en fitolitos y almidones, así como la pérdida de birrefringencia, deformación de las cruces de extinción y la apariencia plana de los granos de almidón en los fragmentos cerámicos. Por otro lado, la identificación de células pétreas afines a sombra de toro y tala sin tricomas asociados podrían indicar la eliminación de estos últimos a través del secado y/o tostado de frutos o descarte de las cubiertas seminales (Pérez Meroni *et al.*, 2010). También se recuperaron granos de almidón de maíz con proyecciones oscuras en la zona del *hilum* asociados a carbones, rasgos característicos de su exposición al calor por actividades de tostado.

Discusiones

La representación taxonómica identificada en la secuencia de producción de comidas de Las Marías se compone de una gran diversidad de flora y fauna que evidencia la selección y gestión cultural que las poblaciones realizaron sobre el entorno. Principalmente, se trata de especies nativas con diversos hábitos y comportamientos, y presentes en áreas circundantes al sitio arqueológico, como la costa del Río de la Plata, cursos de agua menores, bosque y pastizal. Asimismo, los animales y vegetales identificados presentaron una abundante oferta estacional y alternada. En sitios cercanos a Las Marías como San Clemente III (1550 ± 90 años AP), San Clemente VI (935 ± 55 años AP) y Los Tres Ombúes (1110 ± 19 años AP) en el partido de Punta Indio, en términos generales la representación taxonómica es similar con algunas diferencias porcentuales (Auge y Paleo, 2021; Day Pilaría, 2018; Ghiani Echenique, 2021).

En el caso de los vegetales, se destaca la presencia de especímenes domesticados. En este sentido, a nivel regional, en las costas rioplatenses orientales se identificaron restos de calabaza (*Cucurbita* sp.) y batata (*Ipomea batatas*) que se remontan hasta unos ca. 4800 años AP, mientras que posterior a los ca. 3000 años AP ya aparecen en el registro maíz y porotos (*Phaseolus* sp.) (Beovide y Campos, 2014). En el Paraná Medio e Inferior, distintos autores y autoras evidenciaron el consumo y cultivo de maíz, poroto, batata, calabaza y posiblemente mandioca en contextos Goya Malabrigo entre los 1760 y 490 años AP, aproximadamente (Bonomo *et al.*, 2011; Colobig *et al.*, 2016; Colobig y Ottalagano, 2016; Cornero y Rangone, 2015; entre otros). Es interesante mencionar que el sitio San Clemente VI presenta hasta el momento los hallazgos más tempranos de porotos para el sur del litoral rioplatense, especie que no fue identificada en Las Marías (Auge y Paleo, 2021).

El hallazgo de almidones afines a mandioca en el sitio Las Marías podría relacionarse con la presencia de amplias y quizás múltiples redes de circulación ya mencionadas para otras materialidades. Asimismo, según nuestras colecciones de referencia de plantas nativas, el rango de tamaño de los almidones y las características de su cruz de extinción del falso café (*Manihot grahamii*) no se corresponden con los granos de almidón de mandioca (Winton y Winton, 1932). Por otro lado, en el delta del Paraná Bonomo y colaboradores (2011) interpretan la posible presencia de mandioca como un producto introducido en forma de harina y asociado a la expansión guaraní en la zona. En este sentido, recordamos que Las Marías no presenta, hasta el momento, registros materiales que permitan interpretar la presencia y/o el contacto con poblaciones guaraníes.

Las prácticas de obtención registradas evidencian un importante conocimiento respecto a la localización, comportamiento y ciclos naturales de los animales y las plantas, y al manejo de los diversos ambientes circundantes al sitio arqueológico. Esto implica la utilización de diversas tecnologías, como el instrumental lítico y óseo, y la puesta en práctica de distintas estrategias de manejo y obtención como recolección, pesca, caza y posiblemente la tolerancia, fomento y protección. Estrategias de obtención similares fueron enunciadas por diferentes autores para interpretar las actividades de subsistencia en áreas cercanas como el delta Inferior del Paraná y la depresión del Salado (Acosta, 2005; Escosteguy, 2007; González, 2005; Loponte, 2008; Musali, 2010).

Respecto a las prácticas asociadas a la preparación de comidas, identificamos diversas actividades de procesamiento y cocción que transformaron distintos elementos en sustancias socialmente comestibles. Algunas de estas prácticas se vinculan con contenedores cerámicos que ofrecen formas, diámetros de borde, tamaños y pastas apropiadas para la exposición al fuego directo y al rescoldo, permitiendo la elaboración de guisados y sopas. Cabe destacar que estas modalidades de cocción optimizan el consumo de nutrientes así como la eliminación de agentes patógenos y aumenta la palatabilidad (Mucciolo, 2010; Pearsall, 2016). Además, numerosos fragmentos cerámicos evidencian marcas de hollín y de exposición al calor que pudieron ser el resultado de la implementación de distintas técnicas culinarias como las mencionadas. Son congruentes con estas interpretaciones los resultados de análisis de residuos orgánicos tanto del sitio Las Marías como de regiones adyacentes, que permitieron identificar distintos compuestos vinculados a recursos de origen animal y vegetal, y evidenciar procesos de oxidación y degradación térmica asociados a la cocción de alimentos (Frère *et al.*, 2016; Paleo *et al.*, 2018; Paleo y Pérez Meroni, 2007). Es interesante mencionar que el procesamiento por fermentación se asocia a contenedores de almacenaje e instrumentos de transferencia que no presentan evidencias de exposición al calor.

El secado y la molienda de distintos recursos vegetales podrían corresponderse con prácticas de conservación. El análisis de residuos orgánicos contenidos en materiales cerámicos tanto de la zona de estudio como en la depresión del Salado, indican que algunos contenedores podrían haber sido utilizados para el almacenaje de vegetales ya que los componentes no presentan evidencias de alteración térmica (Frère *et al.*, 2016; Paleo *et al.*, 2018; Paleo y Pérez Meroni, 2007).

Hasta el momento, no hallamos evidencias directas en los registros arqueológicos del área rioplatense que evidencien la presencia de harina de pescado. Sin embargo, diferentes autores, a partir de análisis zooarqueológicos, fuentes documentales y estudios etnográficos (como Alonso *et al.*, 2019; Arenas, 2003; Day Pilaría, 2018; Bastourre y Azpelicueta, 2020; Scarpa, 2007), postulan la posibilidad de que los peces hayan sido conservados mediante el secado, ahumado, la obtención de grasa y aceite, la fabricación de harinas y el almacenamiento para consumo diferido o intercambio. Las características morfológicas y composicionales de los contenedores de almacenaje de Las Marías, como presencia de bocas o picos estrechos, paredes gruesas y capas de engobe compuesto por zeolitas con capacidad para absorber olores ofrecen aptitudes para la conservación de este tipo de sustancias.

Consideraciones finales

El abordaje presentado permitió indagar en la producción de comidas de forma integral. Se interpretaron diversas prácticas de selección, obtención, procesamiento, cocción y conservación, a través de las cuales las poblaciones humanas del pasado se relacionaron con los demás seres de su entorno conformando un paisaje biocultural particular, histórico y situado. Las etapas de producción de comidas de Las Marías evidencian un profundo conocimiento del entorno así como el establecimiento de

posibles redes de interacción con otras regiones, factores que seguramente influyeron notablemente en la accesibilidad a ciertos recursos y productos. El repertorio de vegetales y animales que participaron de las actividades culinarias es amplio, tratándose tanto de especies nativas del área de estudio como otras domesticadas de amplia distribución en la región Paraná-Plata. Asimismo, no se descarta la posibilidad de que se hayan realizado actividades hortícolas en el área hasta no profundizar los análisis arqueobotánicos. Las formas de procesamiento utilizadas para el consumo inmediato y/o diferido en tiempo y espacio son diversas y compatibles con registros de regiones vecinas.

Cabe destacar que la amplia temporalidad de ocupación del sitio plantea el interrogante acerca de la contemporaneidad o sucesión de las prácticas identificadas en relación con la producción de comidas que presentamos. En este sentido, sería interesante profundizar las comparaciones e integración de los resultados con otros sitios del área de estudio y regiones vecinas con cronologías acotadas y contemporáneas, instancia que posibilitará indagar sobre las dinámicas de ocupación histórica y regional.

El registro arqueológico de Las Marías nos ofrece evidencias para conocer e interpretar los complejos entramados de saberes, creencias y prácticas involucradas en las cocinas y las comidas. Estos están presentes en la memoria colectiva de los pueblos que crean y recrean día a día las identidades individuales y de grupo, dando forma y reforzando relaciones sociales hacia adentro y afuera de las comunidades.

Agradecimientos

Agradecemos a los y las organizadores/as del IX Encuentro de Discusión Arqueológica del Nordeste por la invitación y gestión de esta publicación. A los/as revisores/as del trabajo por las sugerencias realizadas. A las compañeras/os del equipo *Arqueología Rioplatense*. Esta contribución fue realizada con subsidios provenientes de la UNLP (11/N822) y de una beca doctoral de CONICET.

Referencias bibliográficas

- Acosta, A. (2005). Zooarqueología de cazadores-recolectores del extremo nororiental de la provincia de Buenos Aires (humedal del río Paraná inferior, Región Pampeana, Argentina). (Tesis Doctoral). Universidad Nacional de La Plata. <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/4476>
- Aguirre P. (2017). Una historia social de la comida. Buenos Aires: Lugar Editorial.
- Alonso M. F., Day Pilaría, F. & Paleo, M. C. (2019). “Las fuentes documentales y el estudio de las prácticas alimenticias en sociedades cazadoras, recolectoras y pescadoras del litoral del Río de la Plata en el Holoceno tardío”, *Arqueología Dossier*, 25(3), 15-35. Recuperado de: <http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/Arqueologia/article/view/7319/6570>
- Arenas, P. (2003). Etnografía y Alimentación Entre los Tobas Ñachilamoleek y Wichilukutas del Chaco Central (Argentina). Buenos Aires: Edición del autor.

- Auge M. A., Andreoni, D. F., Pérez Meroni, M. M. & Paleo, M. C. (2021). "Plantas en la olla: análisis de microrrestos vegetales aplicado a cerámica del sitio arqueológico Las Marías, provincia de Buenos Aires", *Comechingonia*, 25(2), 59-81. DOI: 10.37603/2250.7728.v25.n2.31062
- Auge M. A. & Paleo, M. C. (2021). "Las plantas de San Clemente VI: un sitio de la ribera rioplatense". En C. A. Quintana, M. C. Álvarez, G. F. Bonnat, D. L. Mazzanti, M. P. Barros, V. Puente & M. Bonomo (comp.), *IX Congreso de Arqueología de la Región Pampeana Argentina: libro de resúmenes*, (p. 120). Facultad de Humanidades, Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Ávido, D. N. (2012). "Conceptos y métodos para el estudio zooarqueológico de la cocción de los alimentos". En M. d. P. Babot, M. Marschoff & F. Pazzarelli (eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*, (pp. 553-574). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades, Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.
- Balée W. A. & Erickson, C. (2006). "Tiempo, complejidad y ecología histórica". En W. Balée & C. Erickson (eds.), *Time and Complexity in Historical Ecology: Studies in the Neotropical Lowlands*, (pp. 1-20). Prensa de la Universidad de Columbia. <https://doi.org/10.7312/bale13562>
- Bastourre, M. L. & Azpelicueta M. M. (2020). "Del registro ictioarqueológico a las prácticas alimentarias: el caso de los Tres Cerros 1 (Delta superior del Paraná Entre Ríos)", *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, XLV(1), 13-57. Recuperado de: <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/101138>.**
- Beovide, L. & Campos, S. (2014). "Interacciones entre las sociedades y las plantas durante el Holoceno medio-tardío en el área septentrional del Río de la Plata". *Revista Española de Antropología Americana*, 44(2), 574- 602.
- Bonomo, M., Aceituno, F. J., Politis, G. G. & Pochettino, M. L. (2011). "Pre-Hispanic horticulture in the Paraná Delta (Argentina): archaeological and historical evidence", *World Archaeology*. 43(4), 554-575. DOI: 10.1080/00438243.2011.624710
- Bonomo, M., Skarbun, F. & Bastourre, L. (2019). Subsistencia y alimentación en arqueología. Una aproximación a las sociedades indígenas de América precolombina. La Plata: EDULP. <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/80478>
- Casas, A. (2001). "Silvicultura y domesticación de plantas en Mesoamérica". En B. Rendón Aguilar, S. Rebollar Domínguez, J. Caballero Nieto & M. A. Martínez Alfaro eEds.), *Plantas, cultura y sociedad. Estudio sobre la relación entre seres humanos y plantas en los albores del siglo XXI*, (pp. 123-158). Universidad Autónoma Metropolitana. <http://investigacion.izt.uam.mx/maph/plantas1.pdf>
- Chandler-Ezell, K., Pearsall, D. M. & Zeidler, J. A. (2006). Root and tuber phytoliths and starch grains document manioc (*Manihot esculenta*), arrowroot (*Maranta arundinacea*), and llerén (*Calathea* sp.) at the Real Alto site, Ecuador, *Economic Botany*, 60(2), 103-120. DOI: 10.1663/0013-0001(2006)60[103:RATPAS]2.0.CO;2

- Colobig, M. M. & Ottalagano, F. V. (2016). “Estudio arqueobotánico de los residuos orgánicos adheridos en alfarerías prehispánicas de la cuenca del Paraná medio”, *Arqueología* 22(1), 193-210. DOI: 10.34096/arqueologia.t22.n1.2471
- Colobig, M. M., Piccoli, C. V. & Barboza, M. C. (2016). “Primera aproximación a la identificación de granos de almidón en tiestos del sitio Los Bananos (Goya, Corrientes, Argentina)”. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 41(2), 431-440.
- Cornero, S. & Rangone, L. (2015). “Análisis arqueobotánicos en sitios de la entidad arqueológica Goya-Malabrigo ubicados en el centro-norte de Santa Fe”, *Anuario de Arqueología*, 7, 85-94. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/2133/5041>
- Day Pilaría, F., Merino, M. & Gambaro, R. (2013). “Explotación y consumo de cérvidos en el litoral fluvial bonaerense durante el Holoceno tardío final: análisis de los sitios San Clemente VI y Las Marías”, *Revista del Museo de La Plata*, 13(87), 153-166. Recuperado de: <https://publicaciones.fcnym.unlp.edu.ar/rmlp/article/view/2219/248>
- Day Pilaría, F., Paleo M. C. & Merino, M. (2014). “Prácticas de procesamiento de cérvidos en el sitio Las Marías (Partido de Magdalena, Buenos Aires, Argentina)”, *Etnobiología*, 12(2), 50-63. Recuperado de: <https://www.revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/issue/view/35>
- Day Pilaría, F. (2018). Gestión de los recursos faunísticos en sociedades cazadoras, recolectoras y pescadoras. Análisis arqueozoológico en sitios del litoral del Río de la Plata (partidos de Magdalena y Punta Indio, provincia de Buenos Aires) (Tesis de doctorado, Universidad Nacional de La Plata). <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/73571>
- Day Pilaría, F. (2019). “Pocos cortes, ¿buenos procesadores? El caso de los conjuntos arqueofaunísticos de los sitios del litoral del Río de la Plata”, *Comechingonia*, 23(2), 59-79. DOI: 10.37603/2250.7728.v23.n2.27488
- Escosteguy, P. (2007). “Los roedores en la localidad Arqueológica La Guillerma y los sitios San Ramón 7 y Río Luján”. *La Zaranda de Ideas*, 3, 21-39. Recuperado de: <https://plarci.org/index.php/lazarandadeideas/article/view/596>
- Frére, M. M., González, M. I., Chan, D. & Flores, M. (2016). “Evidencias químicas de preparación de alimentos en la alfarería de la Depresión del río Salado”. *Anuario de Arqueología*, 8, 141-151.
- García M. S., Paleo, M. C. & López, L. (2011). “Análisis del material lítico del sitio Las Marías, Holoceno tardío, partido de Magdalena, Buenos Aires”. *Arqueología Rosarina Hoy*, 3, 115-125.
- Ghiani Echenique, N. (2021). Paisaje y dinámica social en el sector meridional del partido de Punta Indio (provincia de Buenos Aires) durante el Holoceno tardío. Un abordaje arqueológico (Tesis de doctorado, Universidad Nacional de La Plata). <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/130296>

- Ghiani Echenique, N. M. & León, P. N. (2014). “Metodología 3D para la reconstrucción de formas cerámicas en contextos de cazadores-recolectores. Sitio Las Marías (partido de Magdalena, provincia de Buenos Aires)”. En A. Castro Esnal, M. L. Funes, M. Grosso, N. Kuperszmit, A. Murgó & G. Romero (eds.), *Entre pasados y presentes IV: Estudios contemporáneos en Ciencias Antropológicas*, (pp. 579-595). Asociación Amigos del Instituto Nacional de Antropología.
- Gnecco, C. & Aceituno, F. J. (2004). “Poblamiento temprano y espacios antropogénicos en el norte de Suramérica”, *Complutum*, 15, 151-164. Recuperado de: <https://revistas.ucm.es/index.php/CMPL/article/view/CMPL0404110151A>
- González, M. I. (2005). Arqueología de alfareros, cazadores y pescadores pampeanos. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología.
- González, M. I., Frère, M. M. & Frontini, R. (2012). “Formas de ollas de cerámica pampeana y consumo de alimentos”. En M. d. P. Babot, M. Marschoff & F. Pazzarelli (eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica*, (pp. 405-424). Marschoff. Universidad Nacional de Córdoba; Facultad de Filosofía y Humanidades, Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.
- Hastorf, C. (1991). “Gender, Space, and Food in Prehistory”. En J. Gero & M. Conkey (eds.), *Engendering archaeology: women and prehistory*, (pp., 132-159). Blackwell.
- Lema V. S., Capparelli A. & Martínez, A. (2012). “Las vías del algarrobo: antiguas preparaciones culinarias en el noroeste argentino”. En M. d. P. Babot, M. Marschoff & F. Pazzarelli (eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*, (pp. 639-665). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades; Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.
- Loponte, D. M. (2008). “Arqueología del Humedal del Paraná inferior (Bajíos Ribereños Meridionales)”. *Serie Arqueología de la Cuenca del Plata*. Buenos Aires: Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano, Secretaría de Cultura de la Nación.
- Marschoff, M. (2007). “¿Comer o nutrirse? La alimentación como práctica social”. *Arqueología*, 13, 155-184.
- Montón Subías, S. (2005). “Las prácticas de alimentación: cocina y arqueología”. En M. Sánchez Romero (ed.), *Arqueología y género* (pp., 159-175). Universidad de Granada.
- Mucciolo, L. (2010). “Intensidad de procesamiento de cérvidos del sitio Anahí”. En M. Berón, L. Luna, M. Bonomo, C. Montalvo, C. Aranda & M. Carrera Aizpitarte (eds.), *Mamul Mapu: pasado y presente de la arqueología pampeana*, (pp. 335-348). Ayacucho: Libros del Espinillo.
- Musali, J. (2010). El rol de la pesca entre los grupos humanos de la Baja Cuenca del Plata. Ictioarqueología de conjuntos prehispánicos del Holoceno tardío en el humedal del río Paraná inferior (Tesis de doctorado, Universidad de Buenos Aires) <http://repositorio.filo.uba.ar/handle/filodigital/1312>

- Paleo, M. C. & Pérez Meroni, M. (2005/2006). “Dimensión social de la tecnología cerámica en sociedades cazadoras-recolectoras”. *Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*, 15/16, 73-85.
- Paleo, M. C. & Pérez Meroni, M. (2007). “Primeros resultados del sitio ‘Las Marías’, Partido de Magdalena. Provincia de Buenos Aires”. En F. Oliva, N. de Grandis & J. Rodríguez (comps.), *Arqueología Argentina en los inicios de un nuevo siglo I*, (pp. 275-286). Laborde.
- Paleo, M. C. & Pérez Meroni, M. (2008). “Relación forma-función en un conjunto alfarero del partido de Magdalena, provincia de Buenos Aires: una aproximación metodológica”. En A. Austral & M. Tamagnini (comps.), *Problemáticas de la Arqueología Contemporánea*, (pp. 219-226). Universidad Nacional de Río Cuarto.
- Paleo, M. C. & Pérez Meroni, M. (2023). “Entre talares y el río. Mirada actualizada de la arqueología del Parque Costero del Sur. Capítulo 4. Comunidad Pasado y presente por una mayor participación comunitaria”. En J. Athor & D. Albareda (eds). *Parque Costero del Sur. Nuevos temas*, (pp. 482-501). Buenos Aires: Vazquez Manzini.
- Paleo, M. C., Pérez Meroni, M., Menestrina, F. & Romero, L. (2018). “Indagando sobre prácticas alimentarias en la costa del Río de la Plata a través del estudio de residuos orgánicos en tiestos cerámicos”, *Comechingonia*, 22(2), 135-166. DOI: 10.37603/2250.7728.v22.n2.25591
- Pazzarelli, F. (2008). “Notas acerca de una arqueología de la comida, La Zaranda de Ideas”. *Revista de Jóvenes investigadores en arqueología*, 4, 157-162. Recuperado de: <https://plarci.org/index.php/lazarandadeideas/article/view/567/572>
- Pearsall, D. (2016). *Paleoethnobotany: A Handbook of Procedures*. New York: Editorial Routledge.
- Pérez Meroni, M., Paleo, M. C. Pochettino, M. L. & Lema, V. S. (2010). “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 M. Berón, L. Luna, M. Bonomo, C. Montalvo, C. Aranda & M. Carrera Aizpitarte (eds.), *Mamül Mapu: Pasado y presente desde la arqueología pampeana*, (pp. 215-226). Editorial Libros del Espinillo.
- Pérez Meroni, M., Paleo M. C., López L. & Ghiani Echenique, N. (2013). “Caracterización de pastas cerámicas del sitio Las Marías, Partido de Magdalena, Provincia de Buenos Aires. Integración de distintas líneas de trabajo”. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano*, Series Especiales, 1(2), 95-106.
- Pérez Meroni, M. & Day Pilaría, F. (2021). “Un perro en la orilla del Río de la Plata. Presencia de *Canis familiaris* en el sitio Las Marías (Magdalena, Buenos aires, Argentina)”. En C. Quintana, M. C. Álvarez, G. Bonnat, D. Mazzanti, M. P. Barros, V. Puente & M. Bonomo (comps.), *Libro de resúmenes del IX Congreso de Arqueología de la Región Pampeana Argentina*, (pp. 26). 1era Edición. Mar del Plata.
- Politis, G. (1996). Moving to produce: Nukak mobility and settlement patterns in Amazonia. *World Archaeology*, 27(3), 492-511.

- Politis, G. y Saunders N. (2002). "Archaeological correlates of ideological activity: food taboos and spirit-animals in an Amazonian hunter-gatherer society". En P. Miracle (ed.), *Consuming Passions: Archaeological studies of material culture*, (pp. 113- 130). Mc Donald Institute.
- Quintana, C. A. (2005). "Despiece de microroedores en el Holoceno Tardío de las Sierras de Tandilia (Argentina)", *Archaeofauna*, 217, 227-241. Recuperado de: <https://revistas.uam.es/archaeofauna/article/view/7446>
- Samuel, D. (1996). "Approaches to the archaeology of food". *Petits Propos Culinaires*, 54, 12-21.
- Scarpa, G. (2007). "Plantas asociadas a la pesca y a sus recursos por los Indígenas Chorote del Chaco Semiárido (Argentina)". *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, 42(3-4), 333-345.
- Van der Veen, M. (2003). "When is food a luxury?", *World Archaeology*, 34(3), 405-427. Recuperado de: <https://www.jstor.org/stable/3560194>
- Winton, A. & Winton, K. B. (1932). The structure and composition of foods. Tomo 1 y 2. New York: John Willey & Sons.