

En *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Córdoba (Argentina): Museo de Antropología - Universidad Nacional de Córdoba.

Indagando en los hábitos alimenticios de los cazadores recolectores de la Pampa Deprimida.

Aldazabal, Verónica Beatriz, Eugenio, Emilio Osvaldo y Avido, Daniela Noemi.

Cita:

Aldazabal, Verónica Beatriz, Eugenio, Emilio Osvaldo y Avido, Daniela Noemi (2012). *Indagando en los hábitos alimenticios de los cazadores recolectores de la Pampa Deprimida*. En *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Córdoba (Argentina): Museo de Antropología - Universidad Nacional de Córdoba.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/danavido/3>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/pzBp/nrR>



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.
Para ver una copia de esta licencia, visite
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.es>.

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. *Acta Académica* fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

INDAGANDO EN LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS DE LOS CAZADORES RECOLECTORES DE LA PAMPA DEPRIMIDA

Verónica Aldazabal¹, Emilio Eugenio¹, Daniela Noemí Ávido²

RESUMEN

Este trabajo pretende indagar en los hábitos alimenticios de los cazadores recolectores a partir del análisis de la evidencia arqueológica recuperada en el sitio El Divisadero Monte 6 que fue ocupado por cazadores-recolectores-pescadores del Holoceno tardío y localizado en la Pampa Deprimida (Buenos Aires, Argentina). Para ello se parte de un análisis espacial de los restos arqueológicos, asumiendo que su distribución, junto con la información obtenida de los restos faunísticos, vegetales, instrumentos líticos, fragmentos cerámicos y de cinco estructuras de combustión, permite inferir los procesos conductuales vinculados con los hábitos alimenticios, considerando las prácticas de aprovisionamiento, procesamiento, cocción, presentación e ingesta de alimentos.

Palabras clave: hábitos alimenticios, análisis espacial, cazadores-recolectores, Pampa Deprimida

1 Instituto Multidisciplinario de Historia y Ciencias Humanas, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Argentina. varalda2@gmail.com, emieuge56@gmail.com

2 Proyecto Arqueología del Tuyú. Argentina. danavido@gmail.com

ABSTRACT

This paper proposes the reconstruction of food-related activities suggested by the archaeological evidence recovered at the site El Divisadero Monte 6, a late Holocene hunter-gatherer-fishermen occupation, located in the wetland coastal Pampa (Buenos Aires, Argentina). We follow a spatial perspective, assuming the current distribution as a feature that reflects an average of past behavioral processes. We interrelate data from faunal remains, vegetables, lithic artifacts and tools, pottery fragments and five combustion structures in order to infer food habits of the groups that inhabited the site, regarding the practices of procurement, processing, cooking, presentation and eating.

Key words: food habits, spatial analysis, hunter-gatherers, Wet Pampa

INTRODUCCIÓN

“Nuestros ancestros cocinaban, elegían sus alimentos y los acomodaban de una manera diferente a sus vecinos, alternaban entre comidas cotidianas y festivas en ocasión de reuniones de comunidades dispersas, adelgazaban en épocas malas y engullían en otras... Ingerían muchos más vegetales de los que conocemos aun cuando pudieran preferir la carne. Tenían mucha más imaginación que la que nosotros podemos inferir.” (Bahuchet 1995)

Nuestro comportamiento y razonamiento de hombres modernos, dificulta la reconstrucción e interpretación del comportamiento de nuestros antepasados prehistóricos en relación a los hábitos alimenticios aún cuando los restos arqueológicos más frecuentes están relacionados con el procesamiento de alimentos. Aplicar parámetros actuales a los alimentos y consumidores del pasado presupone una continuidad poco verosímil de las exigencias nutricionales y de la capacidad nutritiva (Flandrin y Montanari 1996: 13).

Generalmente los trabajos sobre alimentación de cazadores recolectores hablan de subsistencia, concentrando su análisis en los recursos, sus patrones de uso y el cambio a lo largo del tiempo. Si bien la mayor parte de la evidencia utilizada está relacionada con materiales que son producto de

pautas de descarte (Grantham 2000), la misma evidencia aporta tanto al conocimiento de la organización económica prehistórica, como de las pautas de descarte y a las creencias sociales que llevan a esa disposición final.

Consideramos la alimentación como un proceso culturalmente configurado (Gracia Arnáiz 1995; Howsam 1998), que incluye una serie de actividades desde el consumo o ingesta, la preparación y el servicio (Goody 1995), hasta la propia concepción de lo que se considera *alimento* (Bottéro 2005; García Cardona *et al.* 2008). Nuestra perspectiva de análisis, siguiendo a Foster y Anderson (1978), asume que la alimentación no responde exclusivamente a necesidades nutricionales: es la expresión de opciones culturales, de una elección de alimentos y de su modo de adquisición y procesamiento. El comer constituye una de las actividades más cotidianas en cualquier grupo humano, pero hablamos de una práctica social en tanto se aprende a gustar, a cada producto potencialmente comestible se le adjudican cualidades positivas y negativas que lo transforman en alimento. Por lo tanto, aunque la alimentación parezca semejante, siempre presenta diferencias entre unos grupos y otros. Analizar los hábitos alimentarios implica considerar los recursos aprovechados, los modos de preparación, y las formas de consumo (Foster y Anderson 1978). Para ello, el hombre ha desarrollado diversas estrategias que le permitieron extraer provecho de las potenciales fuentes de alimento que le ofrecía el ecosistema, como diferentes tipos de cocción, procesos de eliminación de toxinas, formas de conservación, tabúes, etc. De acuerdo con DaMatta (1987), el punto clave está tanto en la percepción como en la elaboración, dado que alimento es todo cuanto puede ser ingerido, mientras que comida es aquello que no sólo cumple una función nutritiva sino también social, y que responde a una serie de concepciones específicas de orden cultural que exceden la caracterización de un recurso como comestible o no comestible (Bottéro 2005).

Plantear esta perspectiva para cazadores-recolectores implica un reto en tanto las evidencias para esta reconstrucción se reducen a rasgos y restos materiales que generaron, para el sitio que nos ocupa, un registro de baja resolución. Aquí nos centraremos en las estructuras de combustión, los fragmentos cerámicos, los artefactos e instrumentos líticos, los restos arqueobotánicos y arqueofaunísticos. Indagaremos en la distribución en el espacio de estos restos y haremos especial énfasis en los fogones como centros de actividades relacionadas con la alimentación.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SITIO

El sitio arqueológico El Divisadero Monte 6 se localiza en el humedal costero de la Bahía de Samborombón, dentro de la subárea Pampa Deprimida (provincia de Buenos Aires, Argentina). Está situado sobre una lomada de aproximadamente 2 m de altura sobre el nivel del mar dentro de un monte de talas que limita al sur y al oeste con un arroyo que desemboca en la bahía de Samborombón distante 6.000 metros hacia el norte. Los estudios realizados en el sitio (Eugenio *et al.* 2011) permiten definirlo como un campamento de actividades múltiples que fue datado en 540 ± 60 años AP (LP 1687; carbón vegetal). Relevamientos actuales realizados en el sector bajo estudio registraron 39 especies de peces, 7 de anfibios, 231 de aves y 31 especies de mamíferos (Merino *et al.* 1993; Fernández *et al.* 2004). Esta biodiversidad muestra la riqueza actual del área así como también la continuidad en las condiciones ecológicas, ya que la mayoría de estos taxones están representados en el registro arqueológico junto a otros hoy desaparecidos (Aldazabal *et al.* 2007; Silveira *et al.* 2010).

Los restos asignables a la ocupación aborígen se ubican entre los quince y veinticinco centímetros de profundidad del suelo actual. Entre el material arqueológico recuperado, podemos señalar la presencia de cerámica (lisa, incisa, corrugada y con engobe rojo); material lítico, representado por instrumentos tallados de pequeñas dimensiones, puntas de proyectil, lascas pequeñas y escasos artefactos de molienda. Los restos faunísticos comprenden una importante diversidad de especies como peces, roedores y cérvidos, quemados y sin quemar. Se han registrado además cinco estructuras de combustión (Eugenio *et al.* 2011; Aldazabal *et al.* 2007; Silveira *et al.* 2010).

METODOLOGÍA

Asumimos que el registro arqueológico recuperado en el sitio Divisadero Monte 6 permite la reconstrucción de los hábitos alimenticios de los grupos que habitaron el lugar. Dichos hábitos involucran variadas actividades desde la obtención del recurso, su procesamiento y consumo. Tomamos la propuesta de Goody (1995) y de Foster y Anderson (1978) quienes plantean la existencia de diferentes etapas como parte de las actividades culinarias. En cada una de estas etapas entran en juego, además de los *productos*, diversos

conjuntos de *artefactos* y utensilios, y diferentes sectores del *espacio* donde las acciones se llevan a cabo, resultando en una distribución particular. Una primera actividad comprende la *adquisición o procuramiento* de los recursos o materias primas, por medio de la recolección, la caza o la pesca. Luego, la *preparación*, cuyo fin es la obtención del producto final consumible, se logra mediante la aplicación de variadas técnicas como corte, cocción, conservación, etc., la cual genera, en consecuencia y paralelamente, varios conjuntos de sub-productos (desechos, artefactos, rastros). El *consumo* puede verse como un simple acto de ingesta o como una actividad compleja en la que entran en juego valores sociales (Howsam 1998). Finalmente, ocurre el *descarte* de los restos y de los sub-productos.

En este caso en particular, analizaremos la distribución espacial de los restos para avanzar sobre las actividades de preparación, cocción y consumo llevadas a cabo por los grupos que habitaron este sitio durante el Holoceno tardío.

La información sobre los *recursos aprovechados*, se obtuvo a partir del análisis de los restos vegetales y animales. No disponemos de restos humanos que permitan contrastar o complementar esta información a partir de análisis morfológicos y físico-químicos.

Las etapas de *adquisición y procesamiento*, se establecieron, mediante el análisis tanto de los artefactos líticos como de la vajilla y los recipientes (cerámicos y en otros materiales) que además de aportar información sobre los métodos de *preparación* nos permiten inferir sobre las formas de compartir el alimento (individual-familiar-social). Las pautas de *consumo* se infieren analizando el tamaño, forma y distribución de las estructuras de combustión y su asociación contextual con otros restos ya que consideramos a los fogones como sectores concentradores de diversas tareas, siendo la cocción la principal actividad relacionada con el procesamiento de alimentos.

ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN ARQUEOLÓGICA

Las estructuras de combustión

Entre las diversas funciones de las estructuras de combustión, cuando se utilizan para preparar alimentos, implican considerar la exposición de los recursos al calor, con las modificaciones resultantes, como son el valor ali-

menticio, las propiedades gustativas y la digestibilidad de las carnes y vegetales. Pero además, el uso regular del fuego en el ámbito doméstico modifica no sólo la alimentación, sino también los comportamientos sociales relacionados (Perlès 1977). Otro aspecto a tener en cuenta, más allá de la cocción de los alimentos, es su rol en el plano social, favoreciendo la convivencia, la comida en común y en algunas sociedades, introduciendo en el grupo una división más acusada del trabajo y una organización del grupo más compleja (Flandrin y Montanari 1996: 41).

Dentro del espacio analizado en este trabajo se han registrado cinco áreas de combustión (Figura 1), denominadas A (cuadrículas 4-5-44-45), B (cuadrículas 41-42), C (cuadrículas B30-B31-B40-B41), D (cuadrícula B52) y E (cuadrícula S11). El nivel superior de estas estructuras se encuentra entre dieciséis y diecisiete centímetros de profundidad.

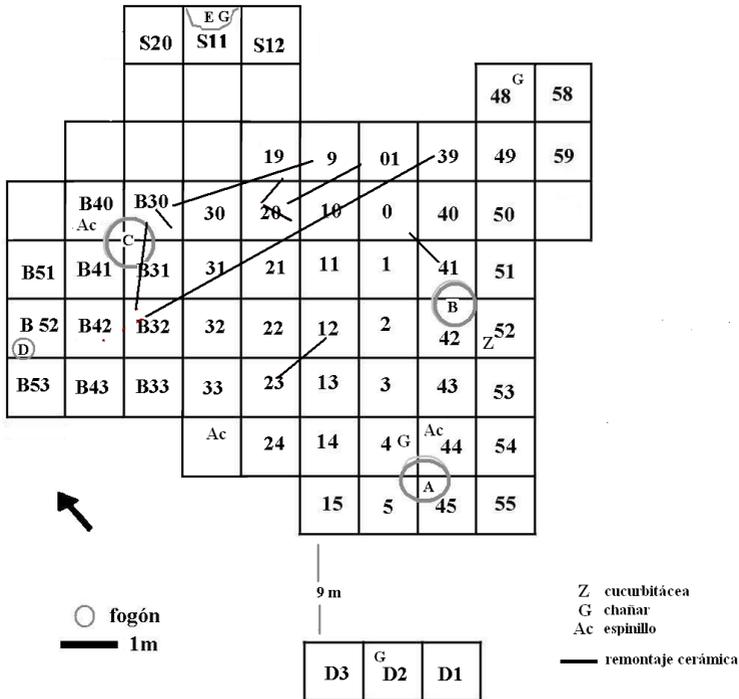


Figura 1. Plano de excavación.

Las estructuras A, C y E son fogones en cubeta de 80 a 100 cm de diámetro y un espesor o potencia entre 10 y 15 cm. El relleno es de cenizas y carbón y el sedimento que los limita, de coloración pardo rojiza, está endurecido, producto de la termoalteración. En el fogón A, los restos óseos se recuperaron principalmente en el área circundante. En el E que fue parcialmente excavado, se extrajeron de la cubeta restos quemados de roedores y peces, incluyendo escamas de estos. En la estructura C, el fogón de mayor dimensión y diversidad, los restos culturales se han hallado tanto dentro del sector de cubeta como en el área circundante: tiestos pequeños, una microlasca, restos quemados de troncos y ramas, restos óseos de roedores, de peces y de venado. En el área adyacente se recuperó una escudilla casi completa, dos conjuntos de fragmentos cerámicos, semillas y dos piezas óseas de pez con un extremo aguzado, probablemente un punzón.

Las estructuras de combustión B y D, en cambio, son dos concentraciones más pequeñas, de 50 a 60 cm de diámetro y 6 cm de potencia, compuestas por ceniza y carbones aislados, donde no se observaron límites claros pero sí un sedimento termoalterado. Se recuperaron restos óseos quemados, principalmente de roedores y peces.

Los fogones A y B, y su entorno inmediato presentan algunas diferencias en el contenido de restos óseos: en A se observó mayor porcentaje de restos de aves y en B de peces, mientras que la frecuencia de restos de roedores es similar en ambos. Por otra parte, los restos óseos recuperados en esas estructuras y su entorno inmediato, registran elevados porcentajes de piezas termoalteradas (entre 50 y 90 %) (Aldazabal *et al.* 2007).

Los recipientes cerámicos

Analizamos la cerámica en función de su relación con las actividades de preparación y consumo de alimentos, evaluando variables morfológicas, de capacidad, transportabilidad y uso. El material estudiado comprendió 2289 fragmentos. Dado el grado de fragmentación, se consideró también la superficie de tiesto hallado contabilizando 8356,25 cm² además de una vasija completa en un 70%. Se registró el tratamiento de las superficies, presencia de adherencias o alteraciones y el color de ambas caras.

	Decorados	Lisos	Agujeros	Total	Total cm ²	Hollín y/o adherencia
Cuerpo	169	1937	2	2106	7128,25	12 +2 bases
Bordes	42	140	5	182	1228,00	18
Vasija	1			1		
Total	212	2077	7	2289	8356,25	32

Tabla 1. Características de los fragmentos hallados.

La forma de las vasijas se obtuvo a partir de la medición, caracterización y relación proporcional de sus tres partes esenciales: boca, cuerpo y base. El ensamblaje de tuestos permitió la reconstrucción parcial de 3 vasijas en un 40% y una cuarta en un 80%. A partir de esta información se definieron dos tipos de contenedores: por un lado, vasijas de paredes bajas, de base plana y boca ancha que sugieren alta estabilidad y permiten un buen acceso al contenido, y por el otro, piezas de formas globulares, de base convexa, paredes más altas y bocas levemente restringidas. Estas últimas, conforman el grupo mayoritario y si bien por su morfología presentan menor estabilidad y apoyo, tienen mejores condiciones para la cocción. No se han registrado asas u otros elementos de asir.

Luego de reconstruida la forma de las vasijas, se calculó la capacidad de los recipientes utilizando las formulas de calculo de volumen para cuerpos geométricos similares (por ejemplo una vasija globular se asimiló a un casquete esférico). Pudo establecerse en tres casos (2 vasijas de base plana y una globular) dando valores entre 3 y 4 litros. La comparación entre las piezas recuperadas sugiere tamaños similares en todo el conjunto. Por lo tanto se infiere una recurrencia de estas medidas, que podrían indicar un volumen estandarizado, en este caso, de vasijas medianas. En relación a nuestro planteo, podría corresponderse con contextos de uso o cantidad de usuarios similares. Visto desde la perspectiva de la *comensalidad*, ollas de 3-4 litros implicarían un consumo de un grupo reducido de personas.

Sobre la base del análisis de los bordes con agujeros de suspensión, tipo de pasta y terminación de las superficies se estimó la existencia de otras 5 piezas.

Finalmente, se estimó el número mínimo de vasijas, calculando la superficie de las piezas cuya forma fue reconstruida a partir de su similitud con cuerpos geométricos. Si consideramos la superficie total de fragmentos recuperados (8.356 cm²) y tomamos como media general de las vasijas, un volumen de 4 litros, obtenemos un número mínimo de 8 vasijas.

Un valor importante para el manejo de estos contenedores es la *transportabilidad*. El único atributo relacionado es la presencia de agujeros de suspensión. No se observaron cuellos ni una inflexión borde-cuerpo, que permita sujetar un cordel por su perímetro. De los agujeros de suspensión, 5 fueron realizados a pocos centímetros del borde y su desgaste hacia la parte superior del orificio es interpretado como resultado de un uso reiterado de las vasijas en el transporte. Sin embargo, el tamaño mediano de las vasijas habría facilitado una manipulación directa.

La terminación de superficies también diferencia un conjunto de tiestos de paredes finas (4-5 mm), pulidas, con decoración zonal incisa y pintada, o con pintura uniforme, que no presentan rastros de desgaste (raspado, tiznados, adherencias) que se interpretan como partes de vasijas que no fueron expuestas al fuego y que probablemente contuvieron líquidos o productos secos que no produjeron desgaste. Dentro de este conjunto se observó un agujero de suspensión que tampoco registra desgaste en sus bordes. Otro grupo que integra tanto piezas decoradas como lisas presenta una terminación alisada y bordes más irregulares, probablemente fueron utilizados como ollas para la cocción de alimentos mediante la exposición directa al fuego. Estos fragmentos registraron abundantes restos de hollín y adherencias en las superficies.

Si computamos la distribución de fragmentos cerámicos por metro cuadrado, en torno a los fogones B, C y D observamos un promedio de 50 tiestos por m², en cambio se reduce a 30 tiestos por m² en la cercanía de los fogones A y E, y en el resto de la excavación registra valores menores de tiestos por m². Esta tendencia refuerza la idea que en las áreas próximas a los fogones se realizaron actividades vinculadas con la elaboración e ingesta de alimentos.

Los utensilios

Si bien no contamos con micro-análisis de los filos o puntas, intentamos una inferencia funcional a partir de los posibles modos de acción de los instrumentos siguiendo a Aschero (1974).

Los escasos artefactos líticos recuperados en excavación permiten inferir algunas de las actividades relacionadas con la alimentación. La *obtención de recursos* animales pudo realizarse mediante técnicas de caza como lo evidencia la presencia de puntas de proyectil de tamaño pequeño, utilizadas seguramente con arco, y un fragmento de bola de boleadora con surco. Los peces pudieron capturarse mediante el uso de arco o con redes y los roedores por medio de trampas, aunque no hay evidencia material del uso de esos dos tipos de instrumentos.

Otro conjunto de instrumentos estaría vinculado con el *procesamiento y preparación* de alimentos como las raederas y artefactos con retoque sumario, que pudieron utilizarse en tareas de raspado y corte. La presencia de un fragmento de implemento de molienda y mano de moler sugiere la molienda de granos o procesado de carne de animales terrestres o peces.

El resto del instrumental lítico que comprende un raspador, una muestra retocada y un guijarro con melladuras pudo haber sido utilizado en tareas de procesamiento y preparación de materias primas no alimenticias, por ejemplo en el trabajo del cuero, madera o hueso.

Finalmente, cabe señalar la presencia de un artefacto elaborado sobre un gasterópodo, voluta negra (*Adelomelon brasiliense*), cuyo labio externo presenta un corte y regularización del borde que es interpretado como un pequeño recipiente.

Los restos faunísticos

Los materiales faunísticos comprenden restos óseos de peces, mamíferos medianos y pequeños, aves, anfibios y reptiles (Aldazabal *et al.* 2007; Silveira *et al.* 2010). En la Tabla 2 se resumen los datos presentando el número total de restos por taxón (NISP), los restos termoalterados (NISPq) y el porcentaje de restos termoalterados (% NISPq/NISP). La clase mamíferos se separó por tamaño: mamífero mediano (M2) que agrupa animales entre 5 y 40 kg de peso, mamíferos pequeños (M3) que comprende animales de menos de 5 kg –mayormente roedores– y mamíferos de tamaño indeterminado (M ind).

El conjunto consta de los un total de 22.216 restos óseos, de los cuales 7.171 (32,28%) están termoalterados. Predominan los restos de mamíferos

pequeños, luego los peces, los mamíferos medianos, las aves y en bajos porcentajes, los anfibios y reptiles.

Clase	NISP	NISPq	% NISPq/NISP
Aves	663	170	25.64%
Peces	3.456	905	26.19%
M2	2.376	580	24.41%
M3	13.561	5.463	40.28%
M ind.	2.026	20	0.99%
Reptiles y Anfibios	134	33	24.63%
Total	22.216	7.171	32,28

Tabla 2. Cuantificación de restos óseos.

El porcentaje de restos termoalterados es similar en todas las clases, excepto en M3 que llega al 40,28%, hecho que podría estar indicando una técnica diferencial de preparación ya que los roedores por su tamaño pequeño pudieron ser preparados directamente en el fuego (Medina y Teta 2010; Silveira *et al.* 2010).

La distribución espacial de los restos óseos, muestra una estrecha asociación con la ubicación de las estructuras de combustión, ya que el 81 % del total de restos se hallaron alrededor de los fogones y de ese total, el 90 % están termoalterados. La termoalteración puede ser producto de la técnica de preparación (asado) o bien del descarte posterior al consumo de los huesos sobre los fogones. Al respecto, Perlès (1977) opina que el hallazgo de piezas quemadas fuera de los fogones indicaría que no fueron utilizadas como combustible sino que se trata de restos de consumo. Esta idea se sustenta en el caso bajo estudio, en que parte de los restos óseos presentan termoalteración sectorizada, como mencionamos para los roedores.

Se identificaron varias especies con evidencias de consumo, las cuales incluyen marcas de corte, raspado y termoalteración. A continuación citamos las más importantes ya que mayor información sobre los análisis faunísticos pueden verse en Aldazabal *et al* (2007) y en Silveira *et al.* (2010). Entre los

peces caben citar especies marinas y de agua dulce: corvina negra (*Pogonias cromis*), corvina rubia (*Micropogonias furnieri*), bagre de mar (*Genidens barbatus*), anguila (*Symbrachus* sp.), raya o chucho (*Myliobatis* sp), lisa (*Mujil* sp.) y pejerrey (*Odontesthes* sp.).

Los mamíferos comprenden: venado de las pampas (*Ozotoceros bezoarticus*), ciervo de los pantanos (*Blastocerus dichotomus*), peludo (*Chaetophractus villosus*), mulita (*Dasyopus hybridus*), nutria (*Myocastor coypus*) y carpincho (*Hydrochoerus hydrochaeris*). En el conjunto analizado predominan ampliamente los microvertebrados del orden Rodentia, constituido por al menos 13 taxones, incluyendo representantes de las familias Caviidae, Ctenomyidae y Cricetidae.

Dentro de la clase Aves, se identificaron: perdiz colorada (*Rynchotus rufescens*), inambú o perdiz (*Nothura maculosa*), pato (*Anas* sp.), gallareta (*Fulica leucoptera*), gaviota (*Larus dominicanus*) y Falconidae (cf. *Polyborus plancus*). Los reptiles están representados por los ofidios de las familia Viperidae y Culebridae y un Teiidae (*Tupinambis* sp.).

Sobre la base del registro estudiado planteamos que los grupos humanos que habitaron el área sostuvieron una estrategia de consumo que involucró la explotación de especies pequeñas de alta tasa de reproducción y de fácil captura, ampliamente disponibles tanto espacial como temporalmente, en las cercanías del sitio (Aldazabal *et al.* 2007; Silveira *et al.* 2010).

Preliminarmente, se postula que la forma de procesamiento habría sido fundamentalmente la exposición directa al fuego para pequeños mamíferos y roedores y el hervido, en el caso de los peces, dado el color y la curvatura de escamas y algunas vértebras.

Los restos vegetales

Los vegetales no son sólo utilizados en la alimentación, sino también como combustible, medicinas, vestimenta, manufactura de utensilios y refugio. Referido a su aprovechamiento como recurso alimenticio, su papel ha quedado reducido debido a la escasa conservación en el registro arqueológico, adquiriendo el recurso faunístico una mayor importancia relativa.

Dentro de las cenizas de fogón se han recuperado diez semillas quemadas, cinco de chañar (*Geoffroea decorticans*), cuatro de espinillo (*Acacia caven*) y una semilla de cucurbitácea, además de numerosos frutos de tala.

La identificación taxonómica de estas especies fue realizada por los doctores Norma Deginani y Emilio Ulibarri del “Instituto de Botánica Darwinion”.

El chañar es la especie típica entre la formación del monte. Integra, junto con el espinillo (*Acacia caven*), el piquillín (*Condalia* sp.) y la jarilla (*Larrea* sp.) el bosque criollo chato y espinoso, o “churqui”, característico del centro de Argentina (Ragonese y Martínez Crovetto 1947; Boelcke 1989). Cabrera menciona que “crece en Buenos Aires, en la parte occidental, en las barrancas del Paraná y con anterioridad hasta Capital Federal y partidos del oeste y sudoeste: Puán, Alsina, Tornquist Saavedra Bahía Blanca a C. de Patagones” (Cabrera 1967: 487). El Chañar puede considerarse un árbol multipropósito, cuyo fruto dulce y comestible, de drupa carnosa, fructifica de noviembre a enero y se cosecha en otoño. Con el fruto se prepara chicha, arrope y aloja. Los mapuches lo comían hervido y mezclado con grasa de pescado. En época de cosecha se lo puede comer crudo. Para preparar dulce se muelen los frutos y se les hierve a fuego lento (Donoso 2005; Ugarte sf).

El espinillo, aramo o acacia (*Acacia caven*), es un árbol pequeño cuyo fruto, comúnmente llamado *quirica* o *quirincha*, es una legumbre indehiscente color oscuro, casi negro que en su interior tiene varias semillas parecidas a un poroto de color café oscuro (Ragonese y Martínez Crovetto 1947).

El tala es una especie ampliamente presente, cuyo fruto, comestible, es una drupa de forma ovoide de unos 6 mm, con una piel delgada, pulpa dulce y jugosa. También se utiliza en forrajeo, medicina o como tintóreo. La decocción de la corteza en agua se utiliza para el lavado de heridas, expectorante; las flores en infusión como antidiarreico (Haene 2006). En excavación se han hallado restos de semillas y carbones de esta especie.

Las calabazas son un género que presenta una amplia dispersión y numerosas especies silvestres y cultivadas que son aprovechadas por sus frutos, flores y semillas comestibles. La presencia de cucurbitáceas en Argentina, ha sido documentada en el registro arqueológico de las regiones noroeste, centro y Patagonia norte (Lema 2011). Lothrop (1932) menciona el aprovechamiento de maíz, porotos y calabazas por parte de los grupos humanos que habitaron la zona del Delta del Paraná y Loponte (2010) señala la existencia de *Cucurbita* sp., *Oryza latifolia* y otras plantas comestibles en la cuenca inferior del Paraná en forma silvestre y que probablemente fueron manipuladas y consumidas por los grupos locales.

El sitio se ubica en un área en donde además del pastizal pampeano hay bosques de tala o “talares” que constituyen una asociación que compren-

de cinco árboles típicos: el tala (*Celis tala*); sombra de toro, (*Jodina rhombifolia*); coronillo, (*Scutia buxifolia*); aroma o espinillo (*Acacia caven*) y molle (*Schinus longifolius*). Por lo tanto, algunas de las especies vegetales estaban disponibles en el bosque cercano.

La presencia de restos de chañar, cuya localización más cercana al sitio El Divisadero Monte 6 sería los alrededores de Buenos Aires, sugiere un amplio rango de acción o intercambios por parte de los grupos humanos que ocuparon el sitio. Un comentario similar cabe para los restos de cucurbitácea que también son foráneos al área del sitio.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Sobre la base de la evidencia analizada, podemos aproximarnos al conjunto de actividades vinculadas con la alimentación, llevadas a cabo en el sitio El Divisadero Monte 6.

Los recursos: La mayor parte de los alimentos consumidos por los habitantes han sido cazados o recolectados localmente, ya que están disponibles en las cercanías. Se observa una preferencia por animales medianos y pequeños. Otro recurso de importancia fueron los peces; la estimación del peso en función del tamaño de las vértebras recuperadas en el registro arqueológico sugiere ejemplares de hasta 40 kg, como en el caso de corvina negra y una selección de las especies consumidas, observándose una preferencia por especies marinas.

Ciertos productos vegetales como es el caso del chañar y la cucurbitácea que no son especies locales, pudieron haber ingresado al sitio por intercambio con otros grupos o bien haber sido obtenidos directamente por los ocupantes del sitio durante sus movimientos residenciales-territoriales.

El *aprovisionamiento* de los recursos animales se realizó mediante una tecnología simple. Los animales pequeños como los roedores pudieron ser capturados con relativa facilidad con las manos, con palos o a través de una gran variedad de trampas. Los animales más grandes probablemente se cazaron con arco y flecha, y boleadoras. Para la captura de peces pudieron utilizarse redes.

En relación con los modos de *preparación* o etapas de procesamiento, los artefactos líticos vinculados con estas actividades son escasos y se infieren sus posibles modos de accionar, de manera preliminar, en tareas de

raspado, corte y molienda. Los recipientes cerámicos pudieron utilizarse para la cocción y para contener alimentos. Las ollas muestran un volumen estandarizado, en este caso vasijas medianas, que podría corresponderse con contextos de uso y o cantidad de usuarios similares. Referido a la *comensalidad*, ollas de 3-4 litros y la existencia de fogones de poca extensión y profundidad, cercanos entre sí, implicarían un consumo por parte de un grupo reducido de personas, posiblemente a nivel de grupo familiar. La presencia de un registro faunístico y vegetal diverso, sugiere una dieta variada. Finalmente, el *descarte* de los desechos de consumo se registró cercano a los fogones, donde también se observó la mayor densidad de restos cerámicos y alimenticios. Esta distribución es interpretada como un espacio doméstico en donde se llevaron a cabo las diversas tareas relacionadas con la preparación y consumo de los alimentos.

Agradecimientos

Este trabajo fue realizado dentro del proyecto Arqueología del Tuyú, CONICET, PIP 203. Los autores desean expresar su agradecimiento a los doctores Norma Deginani y Emilio Ulibarri por la identificación de restos vegetales. A los evaluadores, por sus valiosos comentarios y sugerencias, siendo los autores los únicos responsables de lo aquí expresado.

BIBLIOGRAFÍA

Aldazabal, V.; M. Silveira y E. Eugenio

2007. Zooarqueología del sitio "El Divisadero Monte 6" *Tras las huellas de la materialidad. XVI CNA*, t.3: 241-246. Jujuy, Editorial de la Universidad de Jujuy.

Aschero, C.

1974. *Ensayo para una clasificación morfológica de artefactos líticos aplicada a estudios tipológicos comparativos*. Informe presentado a CONICET. Ms.

Bahuchet, S.

1995. *Colloque international sur l'alimentation des hommes du Paleol.* Paris.

Boelcke, O.

1989. *Plantas vasculares de la Argentina*. Buenos Aires, Editorial H. Sur.

Bottéro, J.

2005. *La cocina más antigua del mundo. La gastronomía en la antigua Mesopotamia*. Barcelona, TusQuetes Editores.

Cabrera, A. L. (dir)

1967. *Flora de la provincia de Buenos Aires. Parte III, Piperáceas a Leguminosas*. Colección científica del INTA. Buenos Aires, INTA.

DaMatta, R.

1987. La cultura de la mesa en Brasil. *Correo de la UNESCO*, Mayo del 1987.

Donoso, C.

2005. *Árboles nativos de Chile. Guía de reconocimiento*. Edición 4. M. Valdivia, Cuneo Ediciones.

Eugenio E., V Aldazabal y A. Murgó.

2011. Avance de las investigaciones arqueológicas en Gral. Lavalle. *Arqueología rosarina* hoy nº 3: 99-106.

Fernández, G.; M. Beade; E. Pujol y M. Mermoz

2004. *Plan de manejo de la Reserva de Vida Silvestre "Campos del Tuyú"*. General Lavalle, Provincia de Buenos Aires, Fundación Vida Silvestre Argentina.

Flandrin, J. L. y M. Montanari (directores)

1996. *Historia de la alimentación*. Asturias, Ediciones TREA.

Foster, G. y B. Anderson.

1978. *Medical Anthropology*. Nueva York, John Wiley & sons.

García Cardona, M.; J. Pardío López; P. Arroyo Acevedo y V. Fernández García

2008. Dinámica familiar y su relación con hábitos alimentarios. *Estudios sobre las culturas contemporáneas* 27: 9-46.

Goody, J.

1995. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa.

Gracia Arnáiz, M. I.

1997. Aproximaciones para explicar el cambio alimenticio. *Agricultura y Sociedad* 82: 153-181.

Grantham, B. J.

2000. Qasrin and the Druze: A cuisine-based model of bone distributions on archaeological sites. *Near Eastern Archaeology* 63: 9-19.

Haene, E.

2006. Caracterización y conservación del talar bonaerense. En Mérida, E. y J. Athor (eds.), *Talares bonaerenses y su conservación*. Buenos Aires, Fundación Historia Natural Félix de Azara.

Howsam, L.

1998. Introduction: Culture of Food/Food as Culture. *Humanity Research Group* 7: i-xi. <http://www.phaenex.uwindsor.ca/ojs/leddy/index.php/HRG/article/viewFile/21/26>

Indagando en los hábitos alimenticios de los cazadores recolectores de la pampa deprimida

Lema, V.

2011. The posible influence of post harvest objectives on *Cucurbita maxima* subspecies máxima and subspecies andreana evolution under cultivation at the Argentinian northwest: an archeological example. *Archeological Anthropological Science* 3: 113-139.

Loponte, D.

2010. Arqueología de las tierras bajas avances en la arqueología de los humedales del litoral paranaense. *Anuario de Arqueología* 2: 89-120. Universidad de Rosario.

Lothrop, S. K.

Indians of the Paraná Delta. Argentina. *Annals of the New York Academy of Sciences* XXXIII: 77-232.

Medina, M. y P. Teta.

2010. *Alteración térmica y consumo de roedores caviomorfos en Quebrada del Real I (Pampa de Acghala, Cordoba)*. Una aproximación experimental. Comunicación presentada al XVII Congreso Nacional de Arqueología Argentina, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.

Merino M. L.; A. Vila y A. Serret

1993. Relevamiento biológico de la Bahía Samborombón, provincia de Buenos Aires. *Boletín Técnico FVSA* n° 16. 45 pp.

Perlès, C.

1977. *Prehistoire du feu*. Paris, Masson.

Ragonese, A. y R. Martínez Crovetto

1947. Plantas indígenas de la Argentina con frutos o semillas comestibles. *Revista de investigación Agrícola* 1 (3): 147-216.

Silveira, M.; P. Teta, V. Aldazabal y E. Eugenio

2010. La fauna menor en la subsistencia de los cazadores recolectores del sitio "el Divisadero monte 6" (Partido de General Lavalle, Provincia de Buenos Aires). M. Gutierrez, M. De Nigris, P. Fernandez, M. Gierdina, A. Gil, A. Izeta, G. Neme y H. Yacobaccio (eds) *Zooarqueología a principios del Siglo XXI. Aportes teóricos, metodológicos y casos de estudio*: 575-583. Buenos Aires, Ediciones del Espinillo.

Ugarte, A.

s.f. *Chañar*. http://www.chilebosque.cl/tree/geoffroea_decorticans.html (20 julio 2010)