

Las manos en la masa

Arqueologías, Antropologías e Historias
de la Alimentación en Suramérica

Las manos en la masa

Arqueologías, Antropologías e Historias
de la Alimentación en Suramérica

EDITORES

María del Pilar Babot

María Marschoff

Francisco Pazzarelli

I S E S

CONICET
U N T

 MUSEO DE
ANTROPOLOGÍA

I D A C O R

CONICET
U N C

Babot, María del Pilar

Las manos en la masa : arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica / María del Pilar Babot ; edición literaria a cargo de María del Pilar Babot ; María Marschoff ; Francisco Pazzarelli. - 1a ed. - Córdoba : Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades. ; Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT, 2012.

721 p. ; 21x14 cm.

ISBN 978-950-33-1010-6

1. Alimentación. 2. Estudios. 3. Enseñanza Universitaria. I. Babot, María del Pilar, ed. lit. II. Marschoff, María, ed. lit. III. Pazzarelli, Francisco, ed. lit. IV. Título

CDD 394.107 11

Fecha de catalogación: 22/11/2012

© Babot, María del Pilar

Queda hecho el depósito que marca la ley 71123

Primera edición: Diciembre de 2012

Fotos de tapa: Guillermina Espósito, Marcos Gastaldi y Francisco Pazzarelli

ÍNDICE

PRÓLOGO: MIRADAS LATINOAMERICANAS, MIRADAS DISCIPLINARIAS: LA CONSTRUCCIÓN DE UN CAMPO PLURAL SOBRE LA ALIMENTACIÓN <i>Sonia Montecino Aguirre</i>	19
CAMBIO Y CONTINUIDAD AL PLATO: LOS SABERES CULINARIOS Y SU ROL EN LA DINÁMICA DE LA DIVERSIDAD BIOCULTURAL <i>Verónica Lema, María Lelia Pochettino</i>	25
ACTUALIDAD Y PASADO DEL USO DE PLANTAS SILVESTRES COMESTIBLES ENTRE LOS TOBAS DEL IMPENETRABLE CHAQUEÑO - REFLEXIONES, DISCURSOS Y PRÁCTICAS EN TORNO A LA ALIMENTACIÓN <i>Gustavo Javier Martínez</i>	47
“¡QOLAQ SEQUI’AQ!” (“¡VAMOS A COMER!”). IDENTIDAD, COMENSALIDAD Y GÉNERO EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS QOM (TOBA) DEL CENTRO-ESTE DE FORMOSA <i>Gala Isabel Coconier</i>	71
ENTRE “GRANDES ESQUEMAS” Y “ESCALAS PEQUEÑAS”: REFLEXIONES METODOLÓGICAS SOBRE LOS ESTUDIOS ALIMENTARIOS Y DE VIDA DOMÉSTICA EN EL ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE (COLOMBIA) <i>Luis Gonzalo Jaramillo E.</i>	93
ENFOQUES TEÓRICOS ACERCA DEL CAMBIO SOCIAL Y EL CAMBIO EN ALIMENTACIÓN. DISCUSIONES DESDE LAS PRÁCTICAS <i>María Marschoff</i>	119
SABERES, PRÁCTICAS Y NUEVOS CONSUMOS A TRAVÉS DE LOS LIBROS DE COCINA Y RECETARIOS <i>María Marta Lupano</i>	139

ALIMENTACIÓN EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA CONTINUIDAD Y DISCONTINUIDADES DESDE EL POBLAMIENTO HASTA NUESTROS DÍAS. UN APORTE DESDE LA ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA	
<i>Diego Díaz, Sergio Guerrero, Sonia Naumann, Gloria Sammartino</i>	163
MODALIDADES ALIMENTARIAS EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA PATRIMONIALIZADA	
<i>Luisa Virginia Pinotti, Rafael Lucas Pinto, Mariela Ángela Ferrari, Sonia Naumann, Diego Díaz, María Julieta Binaghi, Carola B. Greco, Patricia Ronayne</i>	185
EXPOSICIÓN EDUCATIVA ITINERANTE	
<i>Mayán Cervantes</i>	205
“DEJAR LOS POROTOS EN REMOJO”. EL TEMA DE LA ALIMENTACIÓN EN LAS ACTIVIDADES EDUCATIVAS DEL MUSEO DE ANTROPOLOGÍA, FFFYH, UNC	
<i>Diego Acosta, Silvia Burgos, Gabriela Pedernera, Natalia Zabala, Mariela Zabala</i>	219
RECETARIOS PREHISPÁNICOS Y TRADICIONES CULINARIAS. CASOS DE LA PUNA ARGENTINA	
<i>María del Pilar Babot, Salomón Hoczman, Romina E. Piccón Figueroa, María Cecilia Haros</i>	235
LA VARIABILIDAD RACIAL DEL MAÍZ Y LOS CAMBIOS SOCIALES DURANTE EL 1º y 2º MILENIO d.C. EN EL NOROESTE ARGENTINO	
<i>Nurit Oliszewski</i>	271
LA CERÁMICA, LAS PLANTAS Y LA GENTE: UN ESTUDIO ARQUEOBOTÁNICO EN LA AMAZONÍA CENTRAL A PARTIR DE MICRO Y MACRORESTOS VEGETALES	
<i>Leandro Matthews Cascon, Caroline Fernandes Caromano</i>	299
UNA APROXIMACIÓN ISOTÓPICA AL CONSUMO DE MAÍZ EN LA LOCALIDAD ARQUEOLÓGICA RÍO DONCELLAS (DPTO. DE COCHINOCA, PROV. DE JUJUY)	
<i>Violeta A. Killian Galván, Daniel E. Olivera, Ernesto Gallegos</i>	319

LA ALIMENTACIÓN EN TIEMPOS PRETÉRITOS, UNA REFLEXIÓN ACERCA DE LA TRASCENDENCIA DE LA COMIDA EN LA CULTURA Y EN EL ENTORNO BIOLÓGICO DE LAS POBLACIONES HUMANAS	
<i>Bibiana Cadena, Carolina Moreano</i>	339
CONSTRUCCIÓN DE UN BANCO DE ALMIDONES DE VARIEDADES NATIVAS DE <i>ZEA MAYS</i> L. DEL NOROESTE ARGENTINO. PROPUESTA METODOLÓGICA Y PRIMEROS RESULTADOS	
<i>Marco Giovannetti, Irene Lantos, Raquel Defacio, Norma Ratto</i>	361
DE OLLAS, ACEITES Y OTRAS YERBAS. ANÁLISIS COMPLEMENTARIOS SOBRE ALFARERÍA PAMPEANA	
<i>Franco Illescas, Adriana Cañizo, María Gabriela Musaubach, Mónica A. Berón</i>	387
FORMAS DE OLLAS DE CERÁMICA PAMPEANA Y CONSUMO DE ALIMENTOS	
<i>María Isabel González, María Magdalena Frère, Romina Frontini</i>	405
INDAGANDO EN LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS DE LOS CAZADORES RECOLECTORES DE LA PAMPA DEPRIMIDA	
<i>Verónica Aldazabal, Emilio Eugenio, Daniela Noemí Ávido</i>	425
ALLÍ ALGO SE COCINA... ESPACIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN EL VALLE DEL CAJÓN	
<i>Cristina Marilyn Calo, María Fabiana Bugliani, María Cristina Scattolin</i>	443
HUESOS FRAGMENTADOS: ALGUNAS CONSIDERACIONES ACERCA DE DESECHOS CULINARIOS Y DE FORMATIZACIÓN DE INSTRUMENTOS	
<i>Andrés Darío Izeta, María Gabriela Srur, Thiago Silva Ferreira da Costa</i>	463
PRÁCTICAS DE MOLIENDA EN UN SITIO AGROALFARERO DURANTE EL PRIMER MILENIO d.C. (VALLE DE TAFÍ, TUCUMÁN, ARGENTINA)	
<i>Valeria Franco Salvi, María Laura López, Julián Salazar</i>	483

TIPOLOGÍAS ESTILÍSTICAS E INFERENCIAS FUNCIONALES DE OBJETOS CERÁMICOS EN MOMENTOS TARDÍOS DEL NOROESTE ARGENTINO	
<i>Catriel Greco, Marina Marchegiani, Valeria Palamarczuk</i>	505
RECREANDO RECETAS: PRIMEROS RESULTADOS DE UNA EXPERIMENTACIÓN CON VARIEDADES NATIVAS DE MAÍZ DEL NOROESTE ARGENTINO	
<i>Irene Lantos, Marta Maier, Norma Ratto</i>	527
CONCEPTOS Y MÉTODOS PARA EL ESTUDIO ZOOARQUEOLÓGICO DE LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS	
<i>Daniela Noemí Avido</i>	553
CONSTRUCCIÓN DE PAISAJES DE CAZA Y RELACIONES SOCIALES DE LARGA DURACIÓN EN ANTOFALLA	
<i>Enrique Moreno, Marcos Quesada</i>	575
COCINANDO EN OLLAS EN LA PAMPA OCCIDENTAL. DATOS DESDE LA ETNOHISTORIA, EL REGISTRO ARQUEOLÓGICO Y LA ARQUEOBOTÁNICA	
<i>María Gabriela Musaubach, Mónica A. Berón</i>	599
CONSUMO Y ECONOMÍA EN LOS GRUPOS PEDEMONTANOS TEMPRANOS DE LA CUENCA DEL SAN FRANCISCO (JUJUY, ARGENTINA)	
<i>Gabriela Ortiz, Cecilia Heit</i>	621
LAS VÍAS DEL ALGARROBO: ANTIGUAS PREPARACIONES CULINARIAS EN EL NOROESTE ARGENTINO	
<i>Verónica Lema, Aylén Capparelli, Analía Martínez</i>	639
LA CONEXIÓN ENTRE LAS PRÁCTICAS MORTUORIAS DE INFANTES Y LOS ALIMENTOS: LA MATERIALIDAD Y LOS SIGNIFICADOS GENERADOS EN EL MOVIMIENTO COTIDIANO	
<i>Claudia Amuedo</i>	667
EL ESTUDIO DE LAS TRANSFORMACIONES CULINARIAS EN LOS ANDES: ENTRE <i>ESTRUCTURAS Y SUPERFICIES</i>	
<i>Francisco Pazzarelli</i>	693
POSTFACIO CULINARIO	715

RECETARIOS PREHISPÁNICOS Y TRADICIONES CULINARIAS. CASOS DE LA PUNA ARGENTINA

María del Pilar Babot¹, Salomón Hocsman¹, Romina E. Piccón Figueroa²,
María Cecilia Haros²

RESUMEN

En el trabajo reflexionamos sobre el concepto de tradición culinaria, con sus componentes de continuidad y cambio y sobre su aplicación al estudio del pasado distante. Proponemos el abordaje de las recetas y los recetarios dentro del estudio de las trayectorias de los alimentos, desde una perspectiva amplia, no esencialista, como una manera de aproximarnos a las prácticas culinarias en arqueología. Finalmente, para ilustrar estas ideas exponemos casos de estudio de la Puna argentina sobre residuos en utensilios que han sido interpretados considerando sus contextos y asociaciones y la *performance* de los artefactos de los que proceden. A partir de ellos, discutimos una serie de proyecciones de este enfoque para el conocimiento de las sociedades prehispánicas (ca. 5500-1000 años AP).

Palabras clave: tradiciones culinarias, receta, recetario, trayectorias de los alimentos, residuos, sociedades prehispánicas, Puna argentina

-
- 1 Instituto de Arqueología y Museo, Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo, Universidad Nacional de Tucumán - Instituto Superior de Estudios Sociales, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas / Universidad Nacional de Tucumán. Argentina. pilarbabot@yahoo.com, shocsman@hotmail.com
 - 2 Instituto de Arqueología y Museo, Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo, Universidad Nacional de Tucumán. Argentina. romipiccon@yahoo.com, ceciharos@hotmail.com

Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica.

M. P. Babot, M. Marschoff, F. Pazzarelli (editores): 2012: 235-269

ABSTRACT

We reflect on the concept of food tradition, with its components of continuity and change, and its application to the study of the distant past. We propose to address recipes and “cookbooks” within the study of food paths, from a broad not essentialist perspective, as a way to approach cooking practices in archaeology. Finally, to illustrate these ideas we expose case studies from the Puna of Argentina on residues from utensils, which were interpreted taking into account their contexts and associations and the *performance* of artifacts. On that base, we discuss the projections of this approach for understanding prehispanic societies (*ca.* 5500-1000 years BP).

Key words: food traditions, recipe, cookbook, food paths, residues, prehispanic societies, Puna of Argentina

TRADICIONES CULINARIAS, MEMORIA Y ACTUALIZACIÓN

Podemos pensar a los modos de hacer en la cocina, al estilo de los *habitus* de Bourdieu (1997), como esquemas de conocimiento y acción encarnados en el cuerpo, mediante los cuales se incorporan en el individuo lo social y lo histórico. Estas disposiciones durables en estado incorporado favorecen la continuidad de los modos de hacer, pero a la vez constituyen una memoria que es activa y flexible, selectiva (Hirose 2009). En este sentido, las tradiciones culinarias (Goody 1995) que resultan de una trayectoria temporal, es decir, la historia culinaria compartida y anclada en un pasado común, no implica una norma estática o autoritaria, sino una posibilidad actualizada que se basa en experiencias precedentes, configuradoras de la acción presente (Blache 1988). Por lo tanto, la cocina de un grupo no puede concebirse como un legado inmutable; nuevas incorporaciones moldearán sucesivamente las *performances* culinarias (Bialogorski y Cousillas 1992), de tal manera que lo culinario no perderá su capacidad de sostener el sentido de pertenencia al grupo, ya sea en los ámbitos y ocasiones privadas o públicas.

En este inter-juego entre “lo que se trae”, “lo que se incorpora” y “lo que se pierde”, las elecciones no son caprichosas o instantáneas, están históricamente situadas; no ocurren solamente porque nuevos elementos y conocimientos son accesibles para el grupo: éstos deben “encajar” (Lemonnier 1993). Debe haber un “medio favorable” (Leroi-Gourhan 1989) para los nuevos objetos, las prácticas y las técnicas y su valor para un grupo.

La existencia de reglas no implica una única manera posible o tolerada de hacer las cosas. Al contrario, ocurren particularidades en las prácticas que se relacionan con las trayectorias sociales de las personas (Bourdieu 2007). Así, las tradiciones culinarias pautarán los modos de hacer en la cocina; las comidas y sus ocasiones de consumo reforzarán la pertenencia grupal, pero habrá cierta libertad de acciones permitidas o toleradas, que servirán por un lado, para la manifestación de la identidad de distintos colectivos e individuos al interior del grupo, y por otro lado, para el ejercicio del poder, tal como ocurre en otros ámbitos de la práctica (Hirose 2009). Habrá espacio para hacer visibles las diferencias y las tensiones sociales; así, la cocina será también un ámbito para la resistencia.

A su vez, los alimentos pueden ser empleados de manera diferencial en distintos contextos u ocasiones y es de esperar que ello conlleve variantes en sus trayectorias. La variedad de ocasiones puede ser amplia; pueden citarse el consumo cotidiano dentro de la unidad doméstica, su uso en festividades colectivas, la ofrenda de alimentos a entidades sobrenaturales y el acto de compartir la comida con los ancestros, entre otras (por ejemplo, Castro 2009; Torino 2009). Estos diversos contextos pautan variantes en las trayectorias de los alimentos en los cuales pueden convivir o yuxtaponerse los dominios de lo sagrado y lo profano. Así, el estudio de las trayectorias de los alimentos incluye no sólo a las comidas que se consumen, sino también a un conjunto complejo de comportamientos mediante los cuales éstas son producidas, preparadas, presentadas y consumidas. Aunque la comida es un imperativo físico, el acto de comer constituye a la vez un “(...) escenario en el cual se simbolizan y refuerzan una multiplicidad de relaciones sociales” (Welch y Scarry 1995: 397).

A una concepción estática de cultura e identidad, debe oponerse otra dinámica, que resalte los intercambios culturales y de organización; que tome en cuenta tanto las diferencias como las similitudes, las continuidades y cambios (Arnold 2009a; Castro 2009). Así, en un estudio de largo plazo de las prácticas de alimentación, las categorías modernas no pueden ser interpretadas como si pudieran ser proyectadas al pasado reciente o distante (Arnold 2009b; Bouysson-Cassange 1987). En el caso de los Andes Centro-Sur debe tomarse en cuenta la historia que corresponde a la Colonia, la República y la Modernidad (Thurner 1997, citado en Arnold 2009a) y debe considerarse la interdigitación y, a su vez, las diferencias internas en los grupos (Castro 2009; Rockefeller 2001, citado en Arnold 2009b).

Si bien nuestras preguntas sobre el pasado culinario tienen su origen en el presente y es de esperar que, finalmente, vuelvan a él (Pazzarelli 2008), una mirada hacia las prácticas culinarias en el pasado debe intentar una explicitación de sus constituyentes en términos sociales e históricos específicos. Nuestro desafío es, en lo posible, darle su propio contenido e interpretarlas en su propia originalidad (Babot 2009a; Pazzarelli 2012). Eventualmente, seremos capaces de identificar puntos comunes, de continuidad, que nos permitan acercarnos a las tradiciones culinarias en la larga duración; esto nos permitirá reafirmar el propio sentido de la tradición como memoria flexible, selectiva y actualizada; de lo tradicional como vínculo con el tiempo pasado, con lo ancestral. Mientras la etnografía nos devuelve una imagen moderna y la etnohistoria tiende un vínculo con el pasado prehispánico reciente, el abordaje de lo culinario en el pasado distante nos presenta desafíos diferentes. Su estudio en el largo plazo permitirá dar cuenta de una parte de la variación, que como hemos argumentado en párrafos precedentes, es intrínseca a lo tradicional; podremos acceder a las continuidades y a las relaciones ancestrales con la comida y, a la vez, a los cambios en los modos de hacer, a modos que se perdieron con el tiempo. Es en esta posibilidad de acceder a la dinámica sociocultural y de aproximarnos a la variación de la experiencia humana (una que no es accesible de forma directa en el presente), en donde encontramos que el estudio arqueológico, en este caso de lo culinario, cobra importancia.

Toda experiencia culinaria moderna e histórica puede ser iluminadora de nuestra indagatoria de lo prehispánico, por más reciente o distante de un tiempo pretérito que se encuentre (Babot 2008). A su vez, los restos arqueológicos (en el sentido de “lo que quedó”) nos devuelven una mirada sobre lo ancestral, lo que fue, lo que perduró y lo que cambió. Nos permite apreciar “el movimiento” de lo tradicional. Los restos arqueológicos y sus relaciones contextuales, constituyen la materialización de las acciones concretas, resultan de cómo actores específicos desplegaron en el pasado su comprensión sobre la esencia de la práctica (Baranguer 2004), en este caso, la cocina.

En este espacio interdigitado y dinámico de los Andes Centro-Sur, de continuidades y cambios en donde las interacciones están omnipresentes desde el inicio mismo de la ocupación humana del área (Aschero y Hocsman 2011; Hocsman *et al.* 2012; entre otros), y conscientes de que la variación en las prácticas ocurre en varias escalas al mismo tiempo (circunstancias particulares, individuos, colectivos y grupos mayores), es en donde nos situamos para estudiar lo culinario. En particular, nos enfocamos en el momento de

transición entre grupos cazadores-recolectores a sociedades agropastoriles plenas de la Puna argentina, siendo la cocina, parte de una indagación mayor sobre los procesos que ocurrieron a lo largo de varios milenios de cambios en los grupos puneños (Hocsman *et al.* 2012).

TRAYECTORIAS DE LOS ALIMENTOS Y ESTUDIOS DE RECETARIOS

Conceptos sobre las trayectorias culinarias

Desde una perspectiva arqueológica, el estudio de las trayectorias de los alimentos y las prácticas culinarias debe considerar a los comportamientos y sentidos asociados a la comida, pero fundamentalmente puede apelar desde una posición privilegiada a las materialidades que les son propias: los alimentos, los elementos artefactuales y ecofactuales, los rasgos y estructuras, sus asociaciones y contextos (Babot 2009a); éstos últimos, en el sentido genérico de circunstancias u oportunidades de la producción y consumo de las comidas. Siguiendo a Goody (1995), Marschoff (2005-6) sostiene que la materialización de las prácticas alimenticias se relaciona con una serie de etapas o fases sucesivas que, de manera clásica, se interconectan entre la obtención y el descarte de los desechos o sobrantes, a lo que agregamos la depositación final de los productos o sus desechos en un sentido diferente al de basura (Babot 2009a) –por ejemplo, Gordillo y Leiton (2012)– y la posterior recuperación eventual de los materiales depositados para nuevos usos –por ejemplo, conmemorativos. En cada una de las etapas se materializan discursos acerca de la alimentación que se relacionan, a su vez, con discursos más amplios o generales de una sociedad (Marschoff 2005-6). En el caso de la arqueología prehispánica, estos discursos no nos son accesibles a través de relatos orales o escritos, sino mediante la propia materialidad. Al decir de Pazzarelli (2008:160), “No es sólo el relato, sino la propia comida la que puede considerarse como un discurso, uno que se mueve –y se actualiza– a medida que se remueve y ‘produce distinción moviéndose’ (Bourdieu 1994 [1980]; López García 2003: 231)”.

Distintos estudios han trabajado el procesamiento y preparación de las comidas desde los restos macroscópicos de origen faunístico (por ejemplo, De Nigris 1999; Izeta *et al.* en este volumen) y vegetal (por ejemplo, Lema y

Capparelli en este volumen) y desde los residuos de distintas etapas, desde la obtención hasta el procesamiento y cocción (por ejemplo, Babot 2003; Babot *et al.* 2008, 2011, 2012; Babot y Haros 2008; Pazzarelli 2011; ver también Illescas *et al.*; Lantos *et al.*; Musaubach y Berón; Ortiz y Heit, todos en este volumen). Otros han abordado de manera global las distintas etapas del proceso de elaboración y otras variables como los espacios involucrados (por ejemplo, Marschoff 2005-6; Pazzarelli 2012) y en ocasiones, se han explorado aspectos interrelacionados de los dominios de lo culinario, lo artesanal y lo ritual, por ejemplo, al enfocar en técnicas, artefactos y espacios de procesamiento o preparación comunes (Babot 2009a; Pazzarelli 2012).

Las distintas etapas por las que atraviesan los alimentos hasta su destino final son importantes para la comprensión del proceso completo de producción de comidas; no puede entenderse una preparación sin las sucesivas transformaciones de los elementos originales que le dieron lugar, los actores, los tiempos, espacios y artefactos involucrados en ello. Así, por ejemplo, distintas variedades de papas podrán ser mantenidas bajo cultivo y cosechadas, en un extremo de la secuencia –producción/obtención–, en razón de distintos aprovechamientos culinarios, de sus texturas, sabores y aptitudes para diferentes clases de cocciones (Castro 2008), en el otro extremo –procesamiento/consumo–; es decir que se cultivarán en anticipación de su uso culinario posterior. De manera importante, tales secuencias no son rígidas o lineales, pues a un elemento pueden asociarse múltiples trayectorias, de distinta extensión, complejidad y destino final (Babot 2009b); la variación debe ser siempre esperada.

En la búsqueda de las tradiciones culinarias en el largo plazo, el estudio del recetario se presenta como una oportunidad concreta de abordaje en contextos arqueológicos. Un mismo recurso –en el sentido de algo a lo que se recurre con un propósito determinado–, por ejemplo una planta o grupos de plantas bajo una misma etnocategoría, como “papas” o “algarroba”, puede estar representado a lo largo de una trayectoria histórica de cientos o miles de años en un área determinada. Pero es mediante el estudio de sus preparaciones y circunstancias de consumo que podrán lograrse mayores precisiones sobre el papel del recurso-comida para el grupo, al asociarlo con los sentidos que esas preparaciones tuvieron. También se tendrá acceso a la variación contemporánea de los usos de la comida, relacionadas, por ejemplo, con distintos colectivos dentro del grupo, con situaciones de resistencia o con cuestiones del estatus de las personas y otros agentes. Tratar con recetas, implica abordar

los modos de hacer las comidas tradicionales; la especificidad del contenido de esas comidas, sus texturas, aspectos, sabores, colores, aromas, temperaturas y diversidad. Debido a que la materialización de una receta requiere del control más o menos consciente o inconsciente de todos los factores precisos para el éxito y buen término de la *performance* culinaria, en definitiva estudiar las recetas antiguas es documentar, con su mayor o menor habilidad o experticia, un saber hacer que está incorporado. Así, las recetas, son memoria, aprendizaje y a la vez, espacio para la creación.

Ligado a esto último, no debería buscarse un estudio esencialista o reduccionista del recetario, ni reconstructivista en extremo. Como arqueólogos sabemos que solamente nos será accesible una parte de toda la variación culinaria y, eventualmente, podremos interpretar los motivos de esa variación y seguirla en las trayectorias históricas constituyendo tradiciones. También, sabemos que los materiales y relaciones contextuales que manejamos tienen limitaciones en cuanto a su integridad –ningún contexto arqueológico constituye una caja cerrada al vacío–, y esto condiciona el “grano” o resolución de los datos que podremos construir. Así, cuando aludimos a recetas antiguas, nos referimos a aproximaciones a los modos de preparar las comidas, más que a modelos estrictos y cerrados sobre los ingredientes, su elaboración y presentación (ver, por ejemplo, Castro 2010; Planella *et al.* 2010). Aún así podremos efectuar numerosas indagaciones.

El estudio del recetario se alimenta de las fuentes que se refieren al conocimiento tradicional, entendido este último en sentido amplio, pues las mismas proporcionan elementos sobre las prácticas culinarias de manera dinámica, aluden a los actores, a los ciclos, las circunstancias, los materiales, los espacios, a los significados y a los discursos sobre la comida (Babot 2008, 2009a; Marschoff 2005-6; Pardo y Pizarro 2008). Así, nuestros referentes son las preparaciones cómo se las conoce en la actualidad, y variantes del pasado reciente que han quedado registradas o que perduran en la tradición oral. No obstante, como hemos mencionado previamente, los conocimientos son dinámicos, se transforman y pueden perderse sin haber llegado a las fuentes orales o escritas (Babot 2008). Por ello, debemos considerar al propio registro arqueológico como generador de hipótesis sobre los usos efectivos dados a las plantas y a los animales en el pasado, pues éstos pueden diferir de los modernos. Pero, independientemente de las fuentes que inspiren nuestras hipótesis, debemos intentar un estudio que priorice la lógica interna propia de las prácticas culinarias del pasado remoto.

Estos referentes conocidos, nos condicionarán en cuanto a nuestras expectativas de hallazgos y así, condicionarán todo el diseño de nuestra investigación culinaria, desde la conformación de las bases de referencia, la toma de muestras, el análisis e interpretación de los resultados obtenidos (Babot y Korstanje 2008).

Finalmente, podremos apelar a distintas escalas de análisis en una perspectiva relacional: el nivel del residuo culinario y sus componentes, mediante una o varias líneas de evidencia (análisis de granos de almidón, del conjunto de microfósiles, de restos de tejidos de origen animal, asignación taxonómica o anatómica de los mismos, estudio tafonómico del contenido, análisis molecular del residuo, etc.); el nivel del residuo en su matriz, sea ésta artefactual o sedimentaria (*performance* de los contenedores cerámicos, estudio de los modos de uso, estudio del desgaste por uso, etc.); el nivel de la asociación y la disposición de los elementos en ella, de la que lo culinario forma parte; las condiciones espaciales de las distintas situaciones; el contexto en sentido amplio; el nivel del evento estudiado, o del evento en una trayectoria precedente y posterior mayor; el nivel del sitio, el del marco temporo-espacial; el del contexto socio-cultural (Babot 2009a).

Elementos y abordajes de las recetas

Trabajamos con un concepto amplio y prospectivo de receta, como una fórmula más o menos flexible o abierta para lograr un preparado o preparación; por lo tanto, puede haber variantes para una misma receta. Así, en una concepción amplia, los componentes de una receta son tanto sus ingredientes en cantidades y combinaciones específicas, como los modos o procedimientos de preparación y servicio, los contextos o circunstancias de su uso, los implementos requeridos en todo el proceso, y el marco espacio-temporal y los actores involucrados en la *performance* culinaria (Figura 1). El recetario, por su parte, es el compendio de las recetas y sus variantes. Las recetas pueden tener distinto grado de complejidad e implicar un número variable de pasos y componentes. Su estudio se centra en el momento de la elaboración de un preparado, su servicio, consumo o depositación; aunque podemos extendernos hacia las instancias previas y posteriores, como en el ejemplo anteriormente citado de Castro (2008) sobre la relación entre la siembra de papas y las predilecciones culinarias.

Al referirnos a los preparados, preparaciones o platos, podremos emplear categorías tales como sopas, guisados, harinas, panificados, dulces, bebidas refrescantes, etc. Sólo con cautela, podremos relacionarlos con análogos modernos, como *locro*, *ancua*, *aloja*, etc. Los alimentos pueden consumirse u ofrendarse como platos, como veremos más adelante en algunos ejemplos que hemos estudiado (ver también ofrendas de aloja y añapa en Lema y Caparelli, en este volumen, o guisados en las mesas rituales, en Castro 2008); en su forma original, sin preparación, ya sea que se trate de alimentos que pueden ser consumidos en fresco o de elementos que son en esencia ingredientes para otras preparaciones, pues no pueden consumirse en crudo o sin una transformación de algún tipo (por ejemplo, vainas de algarroba o mazorcas de maíz, papas, respectivamente). Finalmente, los alimentos pueden presentarse en otros formatos, como en el caso de las cuelgas rituales de papas (Castro 2008) o collares en los que se enhebran endocarpos de chañar (Babot *et al.* 2007). Sin ahondar en la discusión, cabe la pregunta en este último caso, si los endocarpos aún como cuentas remiten al alimento.

Los ingredientes son los elementos o componentes que entran en un preparado. Son los recursos animales, vegetales y minerales que se utilizan de manera individual o combinada. En el estudio de los ingredientes podrán ser de utilidad las categorías taxonómicas (*Solanum tuberosum*, *Zea mays*, *Lama glama*), anatómicas (tubérculos/raíces acumuladoras, cariopses, post-cráneo), agronómicas o por su utilidad (tubérculos/raíces microtérminos, maíces de maduración temprana, maíces reventadores, condimentos, colorantes, saborizantes), etnocategorías (papas, algarrobas, maíz criollo), categorías de procedencia (locales, foráneos), ecológicas (de monte, de vega), entre otras posibilidades (recursos de estación, frescos, maduros, secos), como una manera de acercarnos a los criterios de elección de los elementos que se combinan. Podremos identificarlos en los residuos-restos de las comidas y en sus desechos de elaboración, sean éstos visibles o invisibles al ojo humano y mediante metodologías zooarqueológicas, arqueobotánicas y arqueométricas para el estudio de macro y microrrestos (histológicos y moleculares o químicos) de origen animal, vegetal o mineral. Las metodologías empleadas y la cantidad de líneas de evidencia que estudiemos, también nos limitarán con respecto a qué precisiones podemos lograr sobre las diferentes categorías. Si bien son deseables estudios de múltiples líneas de evidencia, éstos no son la regla y en gran medida dependen del estado de avance de la investigación.

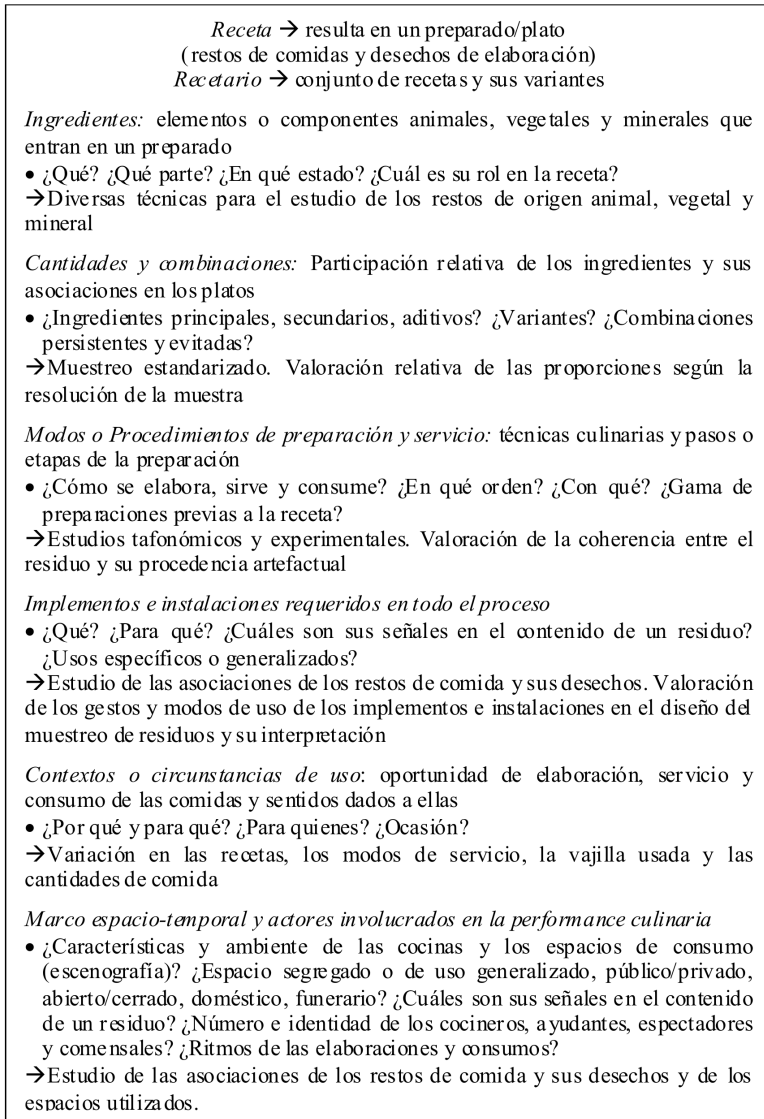


Figura 1. Las recetas y sus componentes.

Podremos identificar preparados a base de un único ingrediente y otros que resultan de combinaciones de elementos, así como mezclas que podrían haber sido deliberadamente evitadas, por estar ausentes. Eventualmente, podrán distinguirse los ingredientes dominantes o principales, aquellos que corresponden al fondo o base de la preparación, de otros accesorios o secundarios y de los aditivos (colorantes, saborizantes, alcalinizantes –como la “flor” de la ceniza en la preparación de la mazamorra, según Dupuy 1952). Tal vez, sólo puedan interpretarse de manera general, firmas vegetales o animales.

Debido a toda la historia de formación de los restos de comidas y de sus desechos de preparación, durante la realización del preparado y con posterioridad a ello, hasta el momento mismo del análisis en el presente, la cuantificación en aquellos no es determinante. Cuestiones tales como cuál es la capacidad diferencial de producir almidón por parte de distintas plantas que entran en una mezcla, cuál es la posibilidad relativa de supervivencia de esos almidones al paso del tiempo y a los distintos procesamientos (por citar sólo una sola línea de evidencia) no han sido suficientemente estudiadas como para establecer precisiones en las cantidades. No obstante, podrán efectuarse apreciaciones sobre cantidades relativas y variantes en las combinaciones, sobre todo al comparar entre sí muestras de un mismo sitio o contexto, por ejemplo, que correspondan a un muestreo estandarizado por área, volumen o peso. Lo anterior, se aplicaría al estudio de residuos de comidas en contenedores y otros utillajes. Ahora bien, existen algunas propuestas de cuantificación para la estimación de los volúmenes originales de una preparación, a partir del conteo de ejemplares vegetales macrobotánicos que corresponden a las comidas mismas, no a los desechos de su preparación, como en el caso del estudio de Capparelli (2012) sobre preparaciones a base de algarroba. En otro orden de cosas, las cuantificaciones destinadas a reconstruir volúmenes de comida sobre la base de desechos de la preparación parecen más complejas, considerando, por ejemplo, ulteriores aprovechamientos de ciertas partes esqueléticas en la producción de tecnofacturas (ver Izeta *et al.* en este volumen), el uso intencional de residuos de comidas en la construcción de los espacios habitados o su utilización como combustibles, solo por citar algunas posibilidades.

Mención aparte merece la preocupación acerca de la resolución de un residuo adherido a la superficie de un artefacto o una acumulación macroscópica de comida, en términos del número de episodios de elaboración de alimentos que le dieron origen. En lo que respecta a los residuos, existen

diferentes posiciones sobre si éstos se refieren al último uso (Haslam 2006), o bien si tienden a promediar los usos, limpiezas parciales entre usos sucesivos, decaimientos diferenciales de sus componentes e intercambios entre el medio y el residuo, a lo que deben sumarse los tratamientos de laboratorio (Babot 2007). Probablemente, ambas circunstancias sean factibles. Las del primer caso, serían privilegiadas para dar cuenta de preparaciones o platos específicos; el segundo caso, podría conducirnos a considerar usos sistemáticos del utillaje en determinadas preparaciones. En ambos, sería de suma importancia el estudio comparado de varias muestras en un mismo contexto o sitio. Así, nuestras expectativas no deberían centrarse en producir resultados absolutos, sino relativos a un espacio-tiempo. Recientemente, Musaubach (2012) ha propuesto una inspección del residuo para la determinación de una estratificación en los casos posibles, que podría relacionarse con usos sucesivos de un mismo contenedor. Esto podría situarse a medio camino de las dos opciones anteriores.

Por otro lado, aunque estemos enfocados en preguntas culinarias, el estudio de residuos puede proporcionar información sobre la manufactura y el contexto de procedencia de las piezas arqueológicas, no solamente en términos de “contaminación” sino también, como datos genuinos sobre procesos naturales y culturales que conformaron a los materiales arqueológicos y sus relaciones espaciales (Babot y Haros 2010). Así, los residuos –ya no solamente como residuos “de uso”–, pueden proporcionar “señales” del entorno de la cocina, relacionadas o no con la producción de los alimentos, como los combustibles que dieron origen al hollín en las superficies externas de los contenedores; los materiales utilizados en su limpieza; las materias primas de los implementos que se utilizan en la preparación de los alimentos, como antiplásticos de origen vegetal en la cerámica, restos de las paredes internas de contenedores de calabaza, fibras de los contenedores empleados en el almacenamiento, enfarde y transporte de los ingredientes, residuos dejados por los palos empleados en la remoción del cereal tostado –como la *jawriña*– (Pardo y Pizarro 2008); elementos auxiliares no comestibles como las pajas para el tostado de granos; el mullido de las áreas de actividad con gramíneas; el propio sedimento y actividad vegetal posterior a la depositación de los restos; etc. Por todo esto, nuestra investigación requiere de una evaluación de las asociaciones arqueológicas y de la integridad y dinámica de los contextos de procedencia de los materiales y restos de comidas que estudiamos.

Además, el muestreo de los materiales debe basarse en hipótesis sobre los modos de uso y gestos estimados, ya que se espera que en alguna medida los residuos “guarden memoria” del uso que corresponde a la parte. Así, a la cazoleta de la cuchara podrá corresponderle una “señal” diferente a la de un mango fijado con adhesivos y a la de la porción intermedia entre esas dos partes. Por este motivo, el diseño del muestreo debe ser tal que no se combinen y distorsionen las diferentes señales relacionadas con cada parte, de haberse preservado (por ejemplo, muestreos en seco o en húmedo a la gota, más que muestreos invasivos en húmedo, según Babot 2007). En ocasiones, además de corresponder a diferentes partes de un artefacto, los residuos pueden poseer atributos de color y textura que los diferencian mutuamente; esto constituye un indicador adicional para considerar el tomar muestras diferentes en una misma pieza –muestreos estratificados. No se deben desestimar *a priori* las expectativas de obtener resultados lo más precisos y completos posibles, independientemente de que los restos sean visibles o invisibles a simple vista en los utensilios, de que en el último caso, se hayan preservado o no partículas microscópicas o trazas de lípidos y de que los residuos remitan a la comida (residuos del uso, denominados por ello, “residuos de uso”) y/o a procesos postdepositacionales (residuos de otro tipo, como ser precipitación de sales, contaminaciones de laboratorio, heces de animales, etc.). Si bien la presencia o ausencia del residuo y su identidad pueden basarse en supuestos *a priori*, finalmente, deben ser un resultado analítico.

Para encarar el análisis de los modos y procedimientos de preparación de las comidas, los enfoques tafonómicos y experimentales constituyen herramientas apropiadas (por ejemplo, Babot 2003, 2009a, 2009b, 2011; De Nigris 1999; Capparelli 2008; Juan-Tresserras 1992; Pazzarelli 2012). Así, estas metodologías permiten predecir patrones morfológicos en los macrorrestos de origen animal y vegetal y en los microrrestos inmersos en residuos, que se deben a cambios y daños en los recursos como resultado de distintas técnicas de procesamiento. El estudio de residuos posee una ventaja adicional, que consiste en que los propios contenedores o artefactos de procesamiento en los que se encuentran constituyen en sí mismos indicadores de las tareas o técnicas culinarias. Éstas explican, al menos, parte de las trayectorias de los ingredientes –por ejemplo, restos con daños debidos a la abrasión durante el uso de artefactos de molienda. Puede decirse, entonces, que los residuos “guardan memoria” también de las técnicas culinarias y que su historia de transformaciones debe ser coherente con los artefactos e implementos de los

que los obtenemos (Babot 2007). Esta “memoria” puede resultar de sucesivos tratamientos de los ingredientes como pasos de una receta o previos a ella, y los efectos de distintas técnicas pueden ser redundantes en todo o en parte; por ello, no debe hacerse una “lectura directa” de los daños y patrones de los residuos. Ya hemos citado la necesaria coherencia que debe existir entre los residuos y sus matrices de recuperación; también deberían ser coherentes las interpretaciones que hacemos de los residuos con las expectativas e hipótesis surgidas de considerar los referentes modernos, históricos y arqueológicos y los propios contextos de los que proceden, sin que ello signifique forzar los datos a un encaje perfecto (Babot 2007).

En particular, el estudio de los daños en los granos de almidón, las características de los conjuntos de microfósiles y los aspectos, colores y texturas de los residuos al microscopio, nos permite acceder a una parte de las tareas de procesamiento de los ingredientes que se encuentran representados en los residuos (Babot 2003, 2009a; Babot *et al.* 2010) (Figura 2). Por el momento, la mayor parte de los desarrollos de esta línea se refieren a los ingredientes vegetales y al uso de agua en las preparaciones, pero en un futuro podrían alcanzar también a los ingredientes de origen animal, hasta ahora identificables como restos de tejidos de distinto origen anatómico. En este tipo de análisis son importantes tanto los elementos presentes, como aquellos faltantes, debido a que estos últimos pueden indicar instancias previas de preparación de los ingredientes, tales como la ausencia de silicofitolitos correspondientes a glumas y ejes de las mazorcas de maíz que resultan del desgranado de las mazorcas y del pelado de los granos en morteros y molinos (Babot 2003, 2009a, 2009b, 2011).

Algunas técnicas pueden inferirse como instancias previas y necesarias para ulteriores preparaciones, a partir de las propiedades y atributos de los ingredientes vegetales y animales. Por ejemplo, la molienda de vainas de algarroba o de granos de maíz con fines panificables, precisa de su deshidratación y estacionamiento; el aprovechamiento de los granos de quinua requiere de su desaponificación previa, a efectos de eliminar los principios amargos (Storni 1942).

Entre las técnicas culinarias que pueden reconocerse por estas vías se encuentran el hervido o cocción en abundante agua, el sancochado o cocción con poca agua, el tostado, el asado, el calcinado, el descascarillado, la desaponificación, la deshidratación por aireamiento/congelamiento, la fermentación y la molienda (Babot 2003; Babot *et al.* 2010).

Las técnicas culinarias pueden también abordarse, ya no desde los propios restos de comidas, sino desde sus desechos macroscópicos de origen animal (por ejemplo Izeta *et al.* en este volumen; Marschoff 2005-6) o vegetal (Capparelli 2008; López *et al.* 2011).

Las instancias más inmediatas al momento de consumo o disposición/depositación de la comida, son tal vez aquellas que nos aproximan mejor a las preparaciones terminadas, a las recetas. Nos referimos a las instancias de servicio o contención de las comidas elaboradas, próximas al momento del consumo o depositación, aquellas cuyo referente material está dado por la vajilla de servicio en una unidad doméstica o por las mesas rituales, por ejemplo. En la vajilla de servicio las comidas pueden perdurar como macro o microrrestos. En otros casos, que implican un servicio directo (como cortar y servirse de un tubérculo asado con un cuchillo, comer con las manos, tomar un trozo de carne asada, una lonja de *charqui* o un puñado de rosetas de quinua o maíz tostado), las recetas podrán ser inferidas por comparación con análogos modernos, a partir de los restos de ellas en los artefactos más relacionados con el procesamiento (como los cuchillos en el primer ejemplo y como los artefactos de molienda en el segundo –molienda de *charqui* o de maíz tostado–). Pero en estos últimos casos habrá un grado de indefinición sobre el destino culinario final de los tubérculos tostados y del *charqui* y el maíz tostado, respectivamente; es decir, si esas preparaciones estaban listas para el consumo o si, en cambio, eran ingredientes para otras (por ejemplo, Babot 2009a). También ocurrirán circunstancias de servicio y consumo que no requieren de vajilla especial, como en los ejemplos abordados por López *et al.* (2011) y por Lema y Capparelli (en este volumen) y en los derrames rituales de *chichas* (Pardo y Pizarro 2005). Así, los modos de servicio de las comidas, se relacionan con su preparación y oportunidad u ocasión de consumo.

En el abordaje de los modos de procesamiento y servicio, es importante el estudio de los implementos e instalaciones (rasgos) utilizados en las distintas etapas y los espacios en que estas tareas tienen lugar, así como los ritmos de la elaboración de una preparación en sus distintos pasos. Aquí, caben las posibilidades de que exista un instrumental relacionado con una técnica específica o con varias de ellas –por ejemplo, vasijas cocineras de uso generalizado–; con un tipo de preparación o plato –por ejemplo, vajilla especializada en la contención de los subproductos de la *chicha* (por ejemplo, Menacho 2007) o implementos para remover los granos tostados–; con

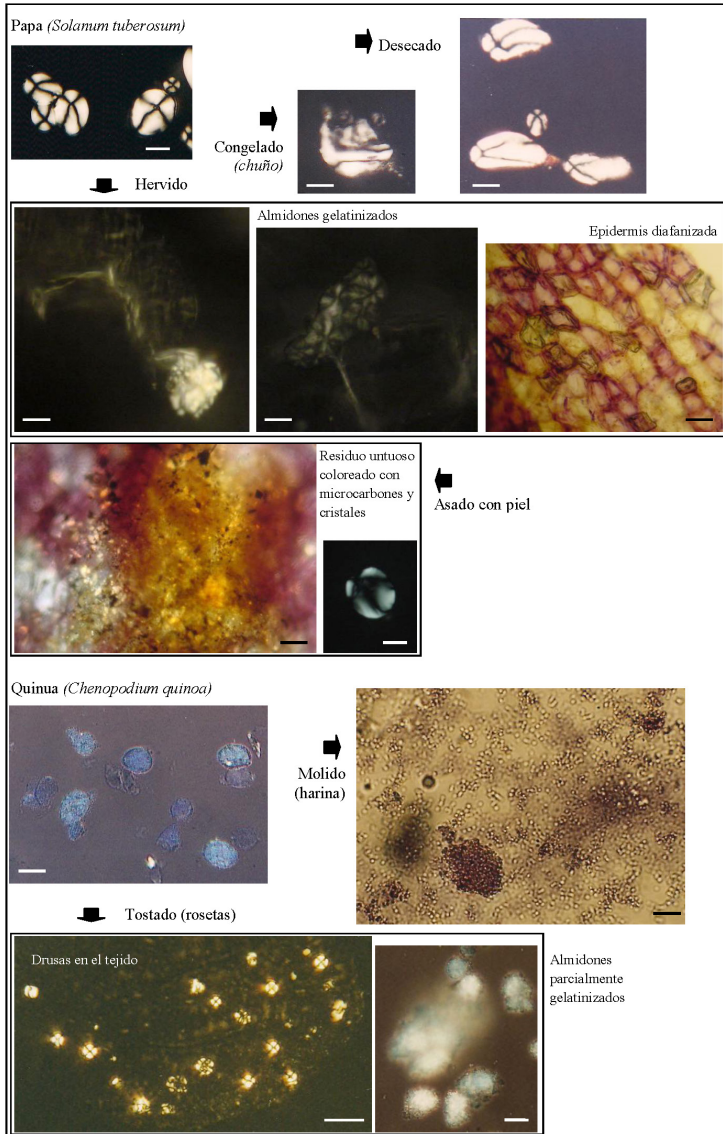


Figura 2. Algunas transformaciones en el almidón y otros elementos que indican la aplicación de técnicas culinarias. Escala aproximada: 20 μm.

ocasiones especiales o cotidianas –por ejemplo, vajilla de uso doméstico o destinada a eventos públicos–; fogones para diversos usos (ver, por ejemplo, Pazzarelli 2012). Por un lado, el estudio de las recetas puede contribuir a conocer los usos de esos artefactos y estructuras; por otro, lo que se sabe sobre la *performance* de los artefactos e instalaciones, o los usos documentados de ellos, pueden colaborar en la definición de las preparaciones que contuvieron en el pasado.

En otro orden de cosas, se encuentra el establecer las características, ambientes e identidad de las antiguas cocinas; si los espacios de preparación de alimentos, en sus distintos pasos, estuvieron segregados o compartidos con otras actividades; si eran públicos o privados (por ejemplo, Pazzarelli 2012). Las técnicas, como transformaciones, los implementos y los espacios, a su vez, pueden cruzar ámbitos que, desde nuestra perspectiva, son culinarios y no culinarios (por ejemplo Babot 2008, 2009a; Pazzarelli 2012).

Finalmente, aquello que llamamos contextos o circunstancias de utilización de las recetas, alude a las oportunidades en que los distintos platos se hicieron presentes en las sociedades del pasado, sumado a los sentidos que las comidas tuvieron en tales circunstancias. Podemos citar, la cotidianeidad de una casa, un viaje, la visita a un puesto, las celebraciones domésticas o colectivas, el convite a los antepasados, entre otros. La etnografía, la etnohistoria y el folklore nos muestran que las comidas pueden “moverse” con los ciclos anuales, sean estos festivos o agrícolas, por ejemplo (ver Castro 2008; Storni 1942; entre otros). También pueden variar de acuerdo al estatus y experticia de las personas, entre otros factores que hemos discutido al comienzo del trabajo. Con las circunstancias pueden variar las preparaciones, el modo de servir las, la vajilla de procesamiento y servicio, el número de actores involucrados en el acto de cocinar, el número de espectadores, su identidad, la composición del grupo de comensales y la intimidad de la elaboración, el consumo y su escenografía.

CASOS Y COSAS DE LOS RECETARIOS DE LA PUNA ARGENTINA

Para ilustrar los conceptos desarrollados en los acápite anteriores, en esta sección consideraremos brevemente algunos casos de estudio del recetario y las tradiciones culinarias que hemos abordado en la Puna argentina a partir del análisis de residuos de comidas recuperados en artefactos de pro-

cesamiento y servicio. Para dar cuenta de distintas escalas de análisis enfatizaremos en las características de los contenidos, pero consideraremos en su interpretación distintos aspectos de las asociaciones, contextos y artefactos de los que proceden que, mayormente, ya han sido analizados desde otras líneas de evidencia por nosotros y por otros colegas en estudios previos. No nos detendremos en los detalles de los datos culinarios, pues son objeto de otras publicaciones que se encuentran en curso, sino que discutiremos las proyecciones que resultan de este enfoque, enmarcándonos en las preguntas que nos realizamos sobre las continuidades y cambios en distintos aspectos de las sociedades que corresponden a la transición de cazadores-recolectores a grupos agropastoriles (*ca.* 5500-1000 años AP).

En todos los casos hemos explorado diversas fuentes folklóricas, etnográficas, históricas y arqueológicas que documentan de distinto modo la producción de comidas en el Noroeste argentino y los Andes Centro-Sur en general, enfatizando en el componente vegetal de las preparaciones. Hemos evaluado variantes en las trayectorias de los alimentos, generando expectativas acerca de los referentes materiales que les corresponderían. En las fuentes se han relevado aspectos tales como: la variedad de situaciones u ocasiones de uso de los alimentos; el carácter doméstico-privado/no doméstico-público y cotidiano/festivo de esas situaciones; la manera de presentar los alimentos con distintos fines; las características y especificidad de los alimentos preparados; las modalidades de su manipulación desde la obtención de los ingredientes hasta el consumo o disposición final de las comidas; la espacialidad, temporalidad, actores y contexto de las prácticas relacionadas con los alimentos en esas ocasiones; el instrumental y elementos no artefactuales involucrados.

Los residuos han sido trabajados desde la metodología del estudio de las asociaciones de microfósiles y restos de tejido de origen animal y vegetal; esto se ha complementado, en ocasiones, con el análisis químico de los contenidos lipídicos por Cromatografía gaseosa-Espectrometría de masas y Espectroscopia Infrarroja por Transformadas de Fourier. Las metodologías empleadas son secuenciales, microdestructivas y no invasivas, lo que implica que se ha seguido una programación en los muestreos para las distintas técnicas y que se han utilizado pequeñas porciones del residuo sin afectar la matriz de recuperación de los mismos, evitado manipulaciones excesivas en el laboratorio, a fin de preservar la “memoria sobre los ingredientes y las técnicas” del residuo. Las técnicas de muestreo han sido acordes a esto, de modo

que las distintas muestras guardaran “memoria de la parte del artefacto de la que procedían”. El muestreo (estratificado y estandarizado en área) se ha sustentado en el conocimiento de los modos de uso de los artefactos y de cómo resultan de ello, zonas activas o en contacto directo con la comida, de presión, soporte, apoyo, neutras y de transición, por ejemplo. A su vez, cuando ha sido posible, en las vasijas se han segregado sectores como cuello –en donde se puede formar un anillo de precipitación–, cuerpo y base –en donde decantan los ingredientes sólidos y ocurren precipitaciones de las sustancias solubilizadas–. La asignación de los microfósiles a diferentes categorías se ha basado en colecciones de referencia éditas e inéditas de almidón nativo y de otros microfósiles de plantas nativas útiles o potencialmente útiles con un criterio amplio, más que limitado a los relatos orales y escritos sobre la composición de las recetas (Babot 2007). De manera central, para la identificación de las técnicas de procesamiento y cocción se han efectuado instancias de experimentación culinaria y se han estudiado análogos modernos –comidas actuales (Babot 2003; Babot *et al.* 2010).

Los casos de estudio poseen distinto grado de resolución, varían entre registros de usos promediados y usos que pueden estimarse como finales, y corresponden a distintas oportunidades o circunstancias de consumo, con el objetivo de contribuir a situar el uso de los alimentos en el pasado arqueológico regional. De importancia, se ha considerado en los estudios todo el conocimiento que ya se tiene sobre los sitios y las áreas en las que se insertan, ya que, como anteriormente se mencionó, el estudio de las recetas se integra a preguntas globales sobre el cambio y la continuidad en el pasado puneño. Aunque están recién en sus inicios, se apoyan y complementan con estudios de más largo plazo ya realizados sobre los modos de uso de algunos artefactos, en particular de procesamiento, y sobre el uso y manipulación de las plantas y los animales (Aschero y Hocsman 2011; Babot 2009a, 2011; Hocsman *et al.* 2012; entre otros).

Quebrada Seca 3 (Antofagasta de la Sierra, Catamarca)

El primer caso se refiere a un conjunto particular de artefactos que han sido definidos como puntas/cuchillo, recuperados en un número reducido, en niveles con ocupaciones domésticas del sitio Quebrada Seca 3 (Antofagasta de la Sierra, Puna de Catamarca), correspondientes al lapso *ca.* 5500-4500 años AP (Babot *et al.* 2012). Estos útiles son particulares por distintos mo-

tivos. Por un lado, porque corresponden a grupos de cazadores-recolectores que se encontraban en los inicios del proceso de cambio socioeconómico relacionado con la producción animal y vegetal en la Puna argentina. Por otro lado, porque habiéndose originado como puntas de proyectil que se emplearían en tareas de caza, fuera de los lugares de residencia, finalizaron su historia de vida dentro de estos últimos, manteniéndose enmangados, pero mutados en artefactos de corte (cuchillos) que sirvieron en tareas de procesamiento y servicio (Babot *et al.* 2012) hasta su descarte en áreas próximas a fogones, a acumulaciones de ceniza y de descarte de artefactos. Allí, se yuxtaponían distintas actividades como las culinarias y artesanales, pudiéndose citar la manipulación de resinas y ataduras en el recambio de las puntas de proyectil (Aschero *et al.* 1993-94).

En el estudio de estas puntas/cuchillos consideramos sus zonas de empuje y presión (pedúnculos) y sus zonas activas para corte (limbos), las cuales se muestrearon separadamente y analizaron mediante distintas técnicas (análisis de microfósiles, residuos químicos y rastros/desgaste por uso). Si bien los únicos residuos macroscópicos correspondían a restos de adhesivos en las zonas de empuje de las piezas (identificados posteriormente como resinas naturales) consideramos que al estudiar las zonas activas (sin residuos apreciables a simple vista) probablemente accederíamos a la historia de usos sucesivos como puntas y como cuchillos (Babot *et al.* 2012).

De esta manera, la inspección de los limbos nos permitió recuperar información química, microfósil y gestual sobre tuberosidades que habían sido asadas con piel, partidas y probablemente, servidas con los propios filos de los cuchillos. Podemos sugerir que, así como las papas, las carnes que se trozaron con las puntas/cuchillos (Babot *et al.* 2012) pudieron servirse asadas. En estas comidas simples, poco elaboradas y de contados ingredientes, se emplearon técnicas básicas que aprovecharon el fuego y las cenizas de los hogares. Entre otros recursos, también se asaron las resinas que se usaron para empujar, desenpujar y volver a empujar los extremos líticos de los artefactos.

Adicionalmente, por el estudio del instrumental de molienda sabemos que desde momentos tempranos de la trayectoria histórica del área (*ca.* 4700 años AP) comenzaron a incorporarse progresivamente toda una gama de ingredientes vegetales con texturas y sabores diversos, que incluían tubérculos, raíces, rizomas, frutos silvestres arbóreos y tunas, granos de cereales y pseudocereales, nueces y carnes (Babot 2009a, 2009b). Estos ingredientes

ancestrales perduraron en el tiempo siendo partidos, quebrados, triturados, machacados y/o descascarillados, ya sea para consumos directos o como etapas previas a la elaboración de otros platos. Antes de la aparición de la cerámica, las harinas podrían haberse transformado en panificados dulces y salados mediante el asado. Los consumos relacionados con los recursos vegetales así preparados se volvieron progresivamente más masivos y/o asiduos, y estas etapas del procesamiento pasaron a desarrollarse en grupo luego de los ca. 2000 años AP, aunque resta definir si lo último formaba parte de la cotidianidad o de ocasiones especiales.

Cueva de Cristóbal (El Aguilar, Jujuy)

El segundo caso corresponde a un estudio de contenedores cerámicos del sitio Cueva de Cristóbal, ubicado en el área de El Aguilar, Puna de Jujuy (Babot *et al.* 2011). Luego de las primeras investigaciones realizadas en el sitio por Jorge Fernández (Fernández 1988-89; Fernández *et al.* 1992), nuevos estudios permitieron avanzar en la definición de la cueva como un lugar de residencia de tempranos grupos agropastoriles hacia los ca. 3000-2500 años AP (Hocsman *et al.* 2010). Las excavaciones recientes permitieron recuperar un importante conjunto de cerámica fragmentaria temprana y artefactos de molienda que fueron preservados desde el momento mismo de su hallazgo para el estudio de los contenidos. Estos proceden de sectores caracterizados por la abundancia de limpiezas de fogones, desechos de fauna e instrumental y desechos líticos (Hocsman *et al.* 2010).

Con anterioridad a nuestro estudio de la cerámica, análisis isotópicos efectuados por Fernández *et al.* (1992) en los contenidos de los recipientes cerámicos habían indicado la preparación de plantas microtérnicas en el sitio, probablemente *Oxalis tuberosa* (oca). Sumado a esto, el estudio de los residuos de uso de una mano de moler nos indicaba que con ella se habían procesado granos de quenopodiáceas, similares a los de la quinua (*Chenopodium quinoa*) o la cañigua (*Ch. pallidicaule*), probablemente para su descascarillado y/o molienda, como una etapa de elaboración previa a posteriores preparados con el pseudocereal. Ambas constituían expectativas de peso para nuestra indagación posterior en la cerámica.

Esta última, presenta una variación tecnológica notable (Hocsman *et al.* 2010) y un grado de fragmentación tal, que se han podido efectuar pocos

remontajes, de modo que se desconoce la variación morfológica de los contenedores, más allá de que, en algunos casos pueden ser asignados a vasijas de contorno cerrado o abierto. En particular, en la cara interna de los fragmentos cerámicos se han preservado abundantes residuos macroscópicos a modo de una capa de hasta 5 mm de espesor; no carbonizada ni calcinada; diferenciable en su color, textura, granulometría y compactación de la matriz sedimentaria; desprendible mecánicamente de la superficie de los tiestos, que atribuimos predominantemente a los últimos usos de los contenedores y a su historia posterior de depositación, en la que los residuos debieron interactuar con el medio (microfósiles que pueden atribuirse a señales del ambiente del sitio, como raicillas, según Babot *et al.* 2011). La apariencia de la capa de residuo (color, textura, granulometría y compactación, etc.) varía por grupos de

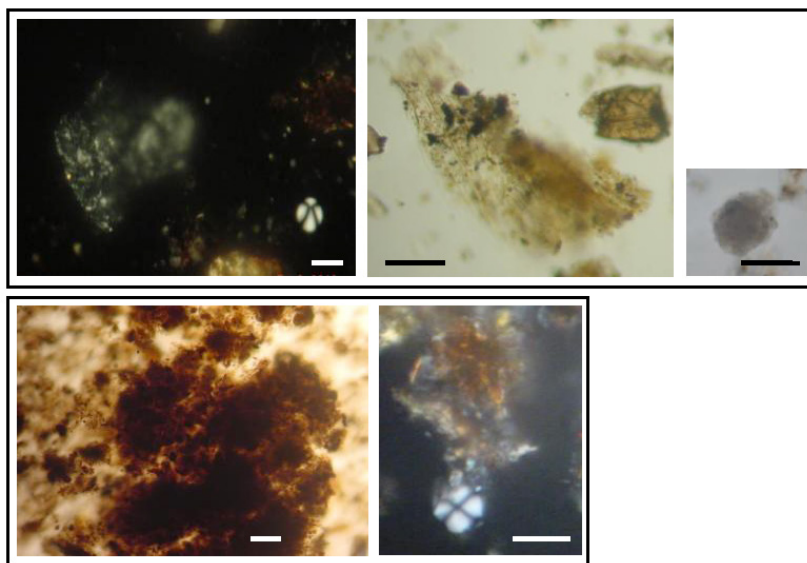


Figura 3. Preparados identificados en los contenedores cerámicos de Cueva de Cristóbal (El Aguilar, Puna de Jujuy). Arriba: Parénquima de reserva con almidón de tubérculos gelatinizado y grano de almidón en buen estado (izquierda), tejido epidérmico diafanizado (centro) y grano de almidón parcialmente gelatinizado de quenopodiácea (derecha) del Preparado 1, consistente en un hervido espeso de tubérculos con piel, granos de maíz y de quenopodiácea. Abajo: Residuos coloreados (izquierda) y almidón de maíz entre residuos coloreados (derecha) del Preparado 2, consistente en un hervido espeso a base de maíz. Escala aproximada: 20 μm .

fragmentos cerámicos. No hemos identificado estratificación en las capas de residuo que puedan indicar usos sucesivos sin la intermediación de limpiezas de los recipientes. Su aspecto es homogéneo en toda la extensión en la que se encuentran en los fragmentos, aún cuando presentan numerosas inclusiones de microcarbones (de hasta 1mm).

Pudimos diferenciar seis clases de asociaciones de componentes microfósiles, a las cuales interpretamos como seis clases de preparados o platos (Figura 3). Cada uno de ellos pudo ser recuperado en grupos de fragmentos cerámicos que corresponderían a distintos contenedores, por lo que los mismos platos estarían contenidos en más de un recipiente a la vez. La repetición de estas seis asociaciones en un número amplio de fragmentos estudiados nos permite considerar que se trataría de mezclas deliberadas (ingredientes seleccionados) más que el resultado aleatorio de usos sucesivos de un mismo contenedor. Hemos efectuado análisis de pastas (Cremonte y Hocsmán en preparación) que en conjunto con la reconstrucción de la morfología de los contenedores y la caracterización macroscópica de los residuos nos permitirá establecer si existen correspondencias entre la *performance* de los recipientes y los platos que contenían. Esta sería una línea independiente de testeo de la variación que encontramos en los preparados.

El preparado 1 correspondería a guisos o sopas espesas, de tubérculos sin pelar (papas –*aff. Solanum* sp.– y oca), granos de maíz y/o de maíz tostado, más quinua pelada. Dos pasos previos a la cocción, debieron ser el desgranado de las mazorcas de maíz deshidratadas, el descascarillado de los granos de maíz y quenopodiáceas y, eventualmente, el tostado del maíz. El preparado 2 sería un alimento espeso cocido en agua, a base de maíz, para lo cual antes debió desgranarse y, eventualmente, tostarse, el maíz. El preparado 3 se compondría de una sopa, o bien, una ensalada de hojas frescas de quenopodiáceas. El 4, sería una sopa espesa de dos granos, quenopodiáceas y maíz, que hubo de requerir del desaponificado y descascarillado de las primeras y del desgranado y descascarillado del segundo. El quinto plato consistiría en granos o harina de quenopodiáceas o bien, se trataba de un ingrediente sin procesar que ya había sido previamente desaponificado y descascarillado y, tal vez, molido. Por último, la preparación 6 habría contenido tubérculos asados.

Este estudio permitió conocer algunos de los ingredientes vegetales empleados, sus combinaciones, las técnicas culinarias involucradas en su preparación (asado, tostado y hervido, probablemente de tipo sancochado,

auxiliadas por la molienda en los procesos de descascarillado, desaponificado y molienda propiamente dicha) y los platos logrados, aunque en ciertos casos, como en el preparado 5, podría tratarse más bien del registro de un ingrediente aún no elaborado en cuya definición podrían colaborar futuros estudios de la clase de vajilla que lo contenía.

Estas comidas podrían haber sido a base de ingredientes vegetales, pues no se han recuperado o no han persistido fragmentos de tejido de origen animal, aunque se requieren mayores estudios en este sentido. Habrían incluido granos deshidratados, hojas frescas y tubérculos en diferentes combinaciones y diversamente elaborados. Las mismas estaban integradas a la cotidianidad de los espacios domésticos de los tempranos grupos agropastoriles puneños hacia los *ca.* 3000-2500 años AP, y en el caso de aquellas preparaciones en medios líquidos más o menos espesos, se habrían incorporado ya con las primeras vajillas cerámicas. Ello nos aproxima a comprender la riqueza de las prácticas culinarias en el pasado arqueológico de la Puna de Jujuy y, a la vez, nos acerca al presente de la región, dado que esas preparaciones ancestrales pueden ser rastreadas, con sus variantes, en la actualidad entre las recetas típicas de la Puna en el Centro-Surandino (Castro 2008), dando cuenta de modos de hacer milenarios.

Punta de la Peña 9 (Antofagasta de la Sierra, Catamarca)

El tercer caso abordado se centra en estudios de contenedores cerámicos procedentes de distintos contextos del sitio Punta de la Peña 9, también en Antofagasta de la Sierra, Puna de Catamarca, ubicados en torno a los *ca.* 1500-1200 años AP (Babot y Haros 2008, 2010) que corresponden a sociedades agropastoriles plenas. A diferencia de los materiales de Cueva de Cristóbal, en estos contenedores no se observaron residuos a simple vista, con excepción de pequeñas manchas aisladas planas y coloreadas en tonos amarillentos, en algunos casos. En ellos, se analizaron las asociaciones de microfósiles y los residuos químicos.

En la zona se habían trabajado con anterioridad las gamas de procesamientos relacionados con el instrumental de molienda incluyendo a aquellos con fines culinarios, en el lapso *ca.* 7000 años AP-Colonial/Moderno (Babot 2009a, 2009, 2011). A la vez, se tenían registros de macrorrestos de plantas comestibles desde los *ca.* 3500 años AP (Aguirre 2007), pero sobre todo, posteriores a los *ca.* 2000 años AP (Rodríguez 2004). Luego, se sumaron investigaciones sobre los usos de otros artefactos de extracción y procesa-

miento (cuchillos/raederas de módulo grandísimo, Babot *et al.* 2008; puntas/cuchillos, abordadas en el primer ejemplo, Babot *et al.* 2012) que permitieron acrecentar los conocimientos sobre las trayectorias de los vegetales comestibles. Como en el caso anterior, ese conocimiento previo supuso expectativas para nuestro estudio de los contenidos en las vasijas, pero a la vez, nos permitió extendernos hacia atrás en la historia de las ocupaciones de la Puna meridional, definiendo algunas persistencias y cambios culinarios. Volveremos sobre esto más adelante.

En Punta de la Peña 9 trabajamos cuatro contextos diferentes. El contexto 1 corresponde a una ocupación doméstica del recinto E3; un espacio amplio, semisubterráneo, parcialmente techado en donde se realizaron distintas actividades artesanales y culinarias con varios fogones que podrían estar más relacionados con las primeras -1430 ± 60 años AP- (Babot *et al.* 2006). De éste, se incluyeron dos vasijas fragmentadas e incompletas. El contexto 2 coincide con depósitos intencionales de objetos efectuados en estructuras de cavado dentro de los rellenos del muro perimetral de E3. Por su cronología -1465 ± 29 años AP-, y por las características de los hallazgos (entre otros, hileras de cuentas en torno a una roca central y neonatos de camélidos *sensu* Urquiza com. pers. 2012), probablemente se relacionarían con ritos fundacionales del recinto mayor y posteriores reaperturas del lugar (Babot *et al.* 2007). Se estudió el único fragmento mediano de escudilla recuperado. El contexto 3 estuvo dado por el entierro de partes humanas de dos individuos adultos, E1 -1240 ± 50 años AP-, próximo a los dos casos anteriores, del que se analizó el único fragmento de escudilla que formaría parte del ajuar. Se tienen evidencias de eventos de reapertura de la tumba y de depositaciones de ofrendas (sahumados) hasta los 830 ± 60 años AP (Babot *et al.* 2009). El contexto 4 es un entierro sobre el pasillo de acceso al recinto doméstico E2 (López Campeny 2001), del que también se tienen indicios de reapertura y remoción de las partes humanas. De éste se incluyeron 2 vasijas completas que integraban el acompañamiento mortuario.

En las vasijas del contexto 1, los residuos no pueden ser adscriptos indefectiblemente a los últimos usos de los contenedores, pero tampoco dan cuenta de todos los tipos de empleos que pudieron tener. Así, una de las vasijas de tamaño mediano-grande, con evidencias de haber estado sometida al fuego, contenía únicamente agua (diatomeas en abundancia), compatible con datos negativos de residuos lipídicos. Ahora bien, ¿agua fresca como bebida, o cómo ingrediente?, ¿agua tibia o hervida? La segunda vasija, más pequeña y sin manchas de hollín en sus superficies externas, se habría desempeñado

como vajilla de servicio o para la contención temporal en un mismo o en sucesivos usos, de granos de maíz pelados, tubérculos, cotiledones de poroto (*Phaseolus aff. vulgaris*) y de vainas de algarroba (*Prosopis* sp.) que no necesariamente habrían formado parte de una misma preparación. Pueden inferirse instancias previas de deshidratación, seguidas del desgranado y descascarillado del maíz. El conjunto se completa con residuos coloreados con inclusiones de microcarbones que se refieren a un alimento cocido y espeso que pudo estar relacionado con uno o más de los ingredientes vegetales anteriormente mencionados. Las huellas químicas son consistentes al documentar firmas vegetales relacionadas con epidermis. Además de los usos culinarios, los residuos en las vasijas de este recinto poseen señales de los episodios de quema de techumbres contemporáneas a su abandono.

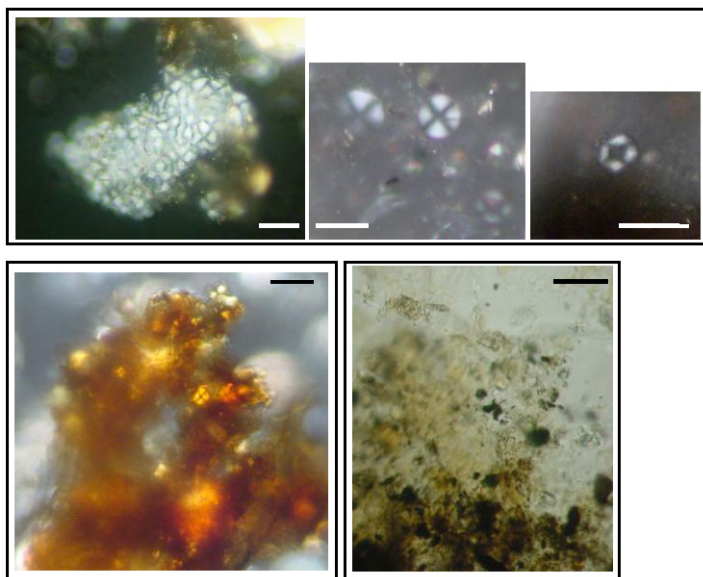


Figura 4. Preparados identificados en los contenedores cerámicos de Punta de la Peña 9 (Antofagasta de la Sierra, Puna de Catamarca). Arriba: Almidón de maíz en masas (izquierda), otros con daños por molienda (centro) y por tostado (derecha) de las vasijas del contexto 4, correspondientes a mezclas de harinas (¿medianas a gruesas?) de maíz tostado y de algarroba con agua fría. Abajo: Residuo untuoso o resinoso mezclado con drusas de quenopodiáceas que podrían corresponder a quinua tostada (¿rosetas?) del contexto 2 (izquierda); restos coloreados y con numerosas inclusiones de un alimento cocido del contexto 1 (derecha). Escala aproximada: 20 μ m.

En el segundo contexto, dentro del fragmento grande de escudilla hemos identificado un residuo microscópico untuoso o resinoso cuyo origen no se ha podido precisar junto a quinua, probablemente tostada en forma de rosetas (Figura 4). Asociados a esta pieza también se encontraron corontas de maíz y frutos de algarroba y chañar.

Los platos en el contexto 4 estarían constituidos en un caso, por una mezcla húmeda y fría de harinas de maíz tostado y de algarroba con agua y en el otro caso, por una combinación de estas harinas secas con porotos (*Phaseolus aff. vulgaris*), en menor proporción (Figura 4). Cabe la posibilidad también, de que se tratara de bollos o panes dulces y salados de mezclas de ambas harinas, horneados, de modo similar a lo que se acostumbra para las mesas rituales del día de las almas o las cuelgas festivas en el Noroeste argentino (Mercado 1951; Torino 2009; entre otros). En el caso del maíz, podría tratarse de harinas medianas o gruesas. En ambos casos las firmas químicas serían predominantemente vegetales. Asociados a las vasijas en la tumba abierta también se encontraron frutos de algarroba y granos de distintas variedades de maíz (López Campeny 2001). Este caso podría remitir a eventos especiales de servicio y consumo de comidas, al depositarse éstas en vajilla de servicio.

Por proceder únicamente de un pequeño fragmento cerámico de escudilla, a diferencia de lo anterior, no es posible saber si los contenidos en el contexto 3, que habrían consistido de maíz en granos o de mazorcas, constituyen residuos de comidas especialmente dispuestas en la tumba o bien, restos de consumos anteriores.

Varios de los contextos estudiados de Punta de la Peña 9 tienen la particularidad de plantear la posibilidad de instancias de comensalidad especiales, tales como comidas que habrían sido ofrecidas a los ancestros y a entidades sobrenaturales, en vajilla de servicio o en fragmentos de esta vajilla. Otra particularidad se refiere a la presencia de platos salados y dulces que pudieron presentarse como papillas de texturas espesas servidas en frío o bien como panes o bollos horneados. El estudio de un número mayor de casos en Antofagasta de la Sierra seguramente permitirá completar un panorama culinario más diverso.

CONSIDERACIONES FINALES

Sobre la base de los conceptos y consideraciones expuestos en la primera sección de este trabajo, hemos comenzado una indagatoria sobre las recetas y recetarios de las sociedades que habitaron la Puna argentina entre los *ca.* 5500-1000 años AP. Esta se encuentra recién en sus inicios aunque, como hemos citado, se apoya, complementa y de alguna manera, deriva de otras indagaciones de más larga data sobre los modos de uso de los artefactos, las plantas y los animales en las áreas estudiadas. Restan por resolverse numerosas inquietudes; entre las más próximas que se encuentran en proceso de análisis, podemos citar el estudio de la *performance* de los contenedores en relación con sus contenidos y el consumo de la vajilla en relación con las preparaciones o platos. También, la detección e interpretación de los componentes histológicos de origen animal en los residuos para precisar la composición de las mezclas mixtas junto a la información proporcionada por las firmas químicas. Otras, más ambiciosas como los sentidos de las comidas y sus consumos en el pasado, y las variantes en estos aspectos para un mismo grupo contemporáneamente y según el paso de los años y, a la vez, entre sectores de la Puna –más allá de algunos usos en común de ciertos ingredientes–, que nos permitirán precisar las tradiciones culinarias locales, podrán ser encaradas en parte con la multiplicación de estudios del tipo en la región.

No obstante, hemos logrado aproximaciones a la composición y variación de las comidas en distintos momentos de la ocupación de la Puna y hemos identificado elementos de continuidad y cambio en las trayectorias históricas de largo plazo que estamos estudiando, los cuales hacen a las tradiciones culinarias prehispánicas y se empalman con los saberes actuales y del pasado reciente de las sociedades de los Andes Centro-Sur.

En lo que refiere a las técnicas culinarias, podemos sugerir un escenario temprano en el que dominaría el asado de papas y carnes y el asoleado post-machacado de tuberosidades. Una vez cocidas, éstas debieron servirse directamente con el instrumental de procesamiento –cuchillos (ver Babot 2009b; Babot *et al.* 2012). Desde los *ca.* 4700 años AP, al menos, se incorporaría la obtención de harinas a partir de granos deshidratados, contemplándose la posibilidad del descascarillado y tostado previos a la molienda. Los platos a base de harinas debieron ser de consumo regular, aunque en escala reducida, en consonancia con las características del instrumental de molienda. La obtención de harinas junto con la manufactura de contenedores cerá-

micos en torno a los *ca.* 3500-3000 años AP, dependiendo del área (Hocsman *et al.* 2010, 2012), permite inferir el manejo de nuevas prácticas de cocción como el hervido/sancochado que se agregarían a las pautas más tempranas. Al menos desde los *ca.* 2000 años AP, se implementaron también otras técnicas como la deshidratación por congelamiento de órganos subterráneos (Babot 2009b) y la desecación y salado de carnes a modo de *charqui*; ambos se machacarían antes de su consumo (Babot 2004).

Finalmente, lo culinario colabora con la idea de continuidad de los procesos socioculturales acaecidos en la Puna argentina, con las sociedades cazadoras-recolectoras como antecedentes ineludibles de la conformación de las sociedades agropastoriles locales (Aschero y Hocsman 2011). Dicha continuidad involucró la transmisión generacional de conocimientos y prácticas del hacer a través del tiempo, una situación que, de hecho, no dejó de lado el cambio (Hocsman *et al.* 2012). Así, las recetas fueron memoria, aprendizaje y creación y a la vez, reafirmación más o menos cotidiana o circunstancial de los órdenes dados a las cosas; entre ellos y a colación de las algarrobas y chañares, de los acuerdos e interrelaciones ancestrales entre las gentes de distintos ámbitos.

Agradecimientos

Agradecemos a Julia Lund, Valeria Olmos, Verónica Bajales y Jimena Vildoza, quienes participaron en distintas etapas de las experimentaciones culinarias; a Lucía González Baroni, quien participó de los muestreos de los contenedores de PP9; a Marisa López Campeny por facilitarnos los contenedores del sector III de ese sitio y a María Marschoff y Francisco Pazzarelli por sus comentarios sobre el trabajo. Esta investigación se desarrolló en el marco de los Proyectos PIP 0461 y CIUNT 26/G474, dirigidos por S. Hocsman y PIP 0464 y CIUNT 26/404, dirigidos por C. Aschero.

BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, M.G.

2007. Arqueobotánica del sitio Peñas Chicas 1.3 (Antofagasta de la Sierra, Catamarca, Argentina). En Marconetto, M.B; M.P. Babot y N. Oliszewski (comps.), *Paleoetnobotánica del Cono Sur: Estudios de Casos y Propuestas Metodológicas*: 179-195. Córdoba, Ferreyra Editor para el Museo de Antropología, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Nacional de Córdoba.

Arnold, D.

2009a. Cartografías de la memoria. Hacia un paradigma más dinámico y viviente del espacio. *Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales (UNJu)* 36: 205-246.

2009b. Introducción. En D. Arnold (coord.), *Altiplano: ¿indígenas u obreros? La construcción política de identidades en el altiplano boliviano*: 25-93. La Paz, Unir.

Aschero, C.A. y S. Hocsmán

2011. Arqueología de las ocupaciones cazadoras-recolectoras de fines del Holoceno Medio de Antofagasta de la Sierra (Puna Meridional Argentina). *Chungara. Revista de Antropología Chilena* 43, Número especial 1: 393-411.

Aschero, C.A.; L.M. Manzi y A.G. Gómez

1993-94. Producción lítica y uso del espacio en el nivel 2b4 de Quebrada Seca 3. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 19: 191-214.

Babot, M.P.

2003. Starch grain damage as an indicator of food processing. En Hart, D.M. y L.A. Wallis (eds.), *Phytolith and starch research in the Australian-Pacific-Asian regions: the state of the art*: 69-81. Canberra, Terra Australis 19, Pandanus Books for the Centre for Archaeological Research and the Department of Archaeological and Natural History, The Australian National University.

2004. *Tecnología y utilización de artefactos de molienda en el Noroeste prehispánico*. Tesis de Doctorado en Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo, Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán. Inédito.

2007. Granos de almidón en contextos arqueológicos: posibilidades y perspectivas a partir de casos del Noroeste argentino. En Marconetto, M.B.; M.P. Babot y N. Oliszewski (comps.), *Paleoetnobotánica del Cono Sur: estudios de casos y propuestas metodológicas*: 95-125. Córdoba, Ferreyra Editor para el Museo de Antropología, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Nacional de Córdoba.

2008. Reflexiones sobre el Abordaje de la Molienda Vegetal desde una Experiencia de Integración Disciplinaria. En Archila, S.; M. Giovannetti y V. Lema (comps.), *Arqueobotánica y Teoría Arqueológica. Discusiones desde Sudamérica*: 203-230. Bogotá, Uniandes.

2009a. La cocina, el taller y el ritual: explorando las trayectorias del procesamiento vegetal en el Noroeste argentino. *Darwiniana* 47(1): 7-30.

2009b. Procesamiento de tubérculos y raíces por grupos agropastoriles del Noroeste argentino prehispánico: análisis de indicadores en residuos de molienda. En Capparelli, A.; A. Chevalier y R. Piqué (coords.), *La alimentación en la América precolombina y colonial: una aproximación interdisciplinaria*: 67-81. Madrid, Treballs d'Etnoarqueologia 7, Instituto Milà y Fontanals, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

2011. Cazadores-recolectores de los Andes Centro-Sur y procesamiento vegetal. Una discusión desde la Puna Meridional Argentina (ca. 7000-3200 años a.p.). *Chungara* 43, Número especial (Aldenderfer, M. y L.Á. Flores Blanco, eds. esp.) 1: 413-432.

Babot, M.P.; C.A. Aschero; S. Hocsmán; M.C. Haros; L.G. González Baroni y S.V. Urquiza

2006. Ocupaciones agropastoriles en los sectores intermedios de Antofagasta de la Sierra (Catamarca): un análisis desde Punta de la Peña 9.I. *Comechingonia. Revista de Arqueología* 9: 57-78.

Babot, M.P.; R.G. Cattáneo y S. Hocsman

2012. Assessing the life history of projectile points/knives from the Middle Holocene of Argentina's Southern Puna. *Quaternary International*, Special Issue (Madella, M. & M. Osterrieth, eds.). DOI 10.1016/j.quaint.2012.02.048. Corrected Proof available online.

Babot, M.P.; P.S. Escola y S. Hocsman

2008. Microfósiles y atributos tecno-tipológicos: correlacionando raederas de módulo grandísimo con sus desechos de talla de mantenimiento en el Noroeste argentino. En Korstanje, M.A. y M.P. Babot (eds.), *Matices interdisciplinarios en estudios fitolíticos y de otros microfósiles: 187-200*. Oxford, BAR International Series 1870, John and Erica Hedges Ltd..

Babot, M.P.; L.G. González Baroni; M.G. Aguirre; A.D. Calisaya; C. Cattáneo y S. Hocsman

2007. Rituales domésticos y depósitos de objetos en un recinto agropastoril de Punta de la Peña 9.I (Antofagasta de la Sierra). Trabajo presentado en las VIII Jornadas de Comunicaciones de la Facultad de Ciencias Naturales e IML y I Interinstitucional Fundación Miguel Lillo y Servicio Geológico Minero, San Miguel de Tucumán. *Serie Monográfica y Didáctica* 46: 22.

Babot, M.P.; L.G. González Baroni; S.V. Urquiza; M.G. Aguirre; M.G. Colaneri; S. Hocsman y M.C. Haros

2009. Dinámicas de formación y transformación de un entierro en el desierto puneño (Antofagasta de la Sierra, Puna Meridional Argentina). *Intersecciones en Antropología* 10: 183-201.

Babot, M.P. y M.C. Haros

2008. Un acercamiento al recetario puneño y sus contextos de uso: análisis de contenidos en recipientes cerámicos agropastoriles de Antofagasta de la Sierra. Artículo presentado en las Jornadas de Arqueología del Área Puneña de los Andes Centro-Sur. Tendencias, Variabilidad y Dinámicas de Cambio (ca. 11000-1000 AP). En Hocsman, S., M.P. Babot y J.G. Martínez (comps.), *Libro de Resúmenes: 60-61*. San Miguel de Tucumán, Edunt.

2010. Interpreting content, context and manufacture from use-residues in ceramic vessels from Southern Argentinean Puna. Trabajo presentado en el 7th International Meeting on Phytolith Research, Mar del Plata. *Society for Phytolith Research Bulletin* 2(1): 23.

Babot, M.P. y M.A. Korstanje

2008. La cosecha y la recolección andinas: caracterización de microfósiles vegetales. En Austral, A. y M. Tamagnini (comps.), *Problemáticas de la arqueología contemporánea*, tomo II: 683-684. Río Cuarto, Universidad Nacional de Río Cuarto.

Babot, M.P.; J. Lund y A.V. Olmos

2010. *Estudio sobre el almidón nativo y modificado por técnicas de cocción en tubérculos andinos*. Práctica de Laboratorio, Carrera de Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo, Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán. Ms.

Babot, M.P.; R.E. Piccón Figueroa y S. Hocsman

2011. Microfósiles, tuestos y artefactos de molienda: una aproximación al recetario de los grupos agro-pastoriles tempranos de la Puna de Jujuy. Trabajo presentado en las X Jornadas de Comunicaciones Científicas de la Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo, Universidad Nacional de Tucumán, Horco Molle. *Serie Monográfica y Didáctica* 52: 142.
- Baranguer, D.
2004. *Epistemología y metodología en la obra de Pierre Bourdieu*. Buenos Aires, Prometeo Libros.
- Blache, M.
1988. Folklore y cultura popular. *Revista de Investigaciones Folklóricas* 3: 23-34.
- Bialogorski, M. y A. Cousillas
1992. Nuevas perspectivas en folklore. Apuntes para una revisión crítica. *Revista de Investigaciones Folklóricas* 7: 15-23.
- Bourdieu, P.
1997. *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*. Barcelona, Anagrama.
2007. (1980). *El sentido práctico*. Buenos Aires, Siglo Veintiuno Editores.
- Bouysson-Cassange, T.
1987. *La identidad aymara. Aproximación histórica (siglo XV, siglo XVI)*. La Paz, Hisbol.
- Capparelli, A.
2008. Caracterización cuantitativa de productos intermedios y residuos derivados de alimentos del algarrobo (*Prosopis flexuosa* DC y *P. chilensis* (Mol.) Stuntz, Fabaceae): aproximación experimental aplicada a restos arqueobotánicos desecados. *Darwiniana* 46(2): 175-201.
2012. Evaluación de la importancia económica relativa de plantas alimenticias silvestres vs. domesticadas ¿Qué datos aportan los macrorrestos en Suramérica? Trabajo presentado en el Taller Los estudios arqueobotánicos en Suramérica: Problemas y Actualizaciones, Santiago de Chile. *Precirculados*. Publicación en cd.
- Castro, V.
2008. La papa (*Solanum* sp.): contexto social e ideológico en sus zonas de desarrollo originarias. *Revista Chagual* 6: 33-43.
2009. *De ídolos a santos. Evangelización y religión andina en los Andes del sur*. Santiago de Chile, Fondo de Publicaciones Americanistas, Universidad de Chile.
2010. Sabores ancestrales. Caza, recolección y producción de alimentos en el Norte prehispánico. En C. Sciolla (comp.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria: 27-62*. Santiago de Chile, Catalonia.
- De Nigris, M.
1999. Lo crudo y lo cocido: Sobre los efectos de la cocción en la modificación ósea. *Arqueología* 9: 239-264.
- Dupuy, L.

1952. El maíz en la alimentación popular del norte. *Boletín de la Asociación Tucumana de Folklore* 2(31-32): 73-76.

Fernández, J.

1988/89. Ocupaciones alfareras (2860±160 años AP) en la Cueva de Cristóbal, Puna de Jujuy, Argentina. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 17(2), Nueva Serie: 139-178.

Fernández, J.; H. Panarello y A. Ramos

1992. El análisis de elementos traza y de las relaciones entre isótopos estables del carbono en cerámicas del Temprano (3000 años A.P.) de la Puna jujeña, como indicadores de sumanufactura autóctona y funcionalidad probable. *Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales (UNJu)* 3: 13-19.

Goody, J.

1995. *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de Sociología Comparada*. Barcelona, Gedisa.

Gordillo, I. y D. Leiton

2012. El abandono en las sociedades formativas del Noroeste argentino. Casos y discusión. Trabajo presentado en Arqueología del Período Formativo en Argentina. Un encuentro para integrar áreas y sub-disciplinas, revisar significados y potenciar el impacto de las investigaciones en curso, Tafi del Valle, Argentina. *Resúmenes: 14 y Precirculados* disponibles en <http://www.ises.org.ar/arqueologia/index.php>.

Haslam, M.

2006. An archaeology of the instant? Action and narrative in archaeological residue analyses. *Journal of Social Archaeology* 6(3): 402-424.

Hirose, M.B.

2009. Los certámenes de danza folklórica. Las formas estilizadas como estrategia de ritualización. *Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales (UNJu)* 36: 57-67.

Hocsman, S.; M.P. Babot; M.B. Cremonte; M.G. Aguirre; A.A. Gerónimo y A.D. Calisaya

2012. Sobre límites difusos: hacia el "Formativo" en la Puna Argentina y su borde oriental. Trabajo presentado en Arqueología del Período Formativo en Argentina. Un encuentro para integrar áreas y sub-disciplinas, revisar significados y potenciar el impacto de las investigaciones en curso, Tafi del Valle, Argentina. *Resúmenes: 14-15 y Precirculados* disponibles en <http://www.ises.org.ar/arqueologia/index.php>.

Hocsman, S. ; A.D. Calisaya ; A.A. Gerónimo y R.E. Piccón Figueroa

2010. Relevamiento y excavaciones sistemáticas en Cueva de Cristóbal (El Aguilar, Puna de Jujuy): resultados preliminares. En Bárcena, J.R. y H. Chiavazza (Eds.), *Arqueología Argentina en el Bicentenario de la Revolución de Mayo*, Actas del XVII Congreso Nacional de Arqueología Argentina, Tomo IV: 1569-1571. Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo - Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

Juan-Tresserras, J.

1992. *Procesado y preparación de alimentos vegetales para consumo humano. Aportaciones del estudio de fitolitos, almidones y lípidos en yacimientos arqueológicos prehistóricos y protohistóricos del cuadrante NE de la Península Ibérica*. Tesis Doctoral, Universitat de Barcelona, Barcelona. Inédita.

Lemonnier, P.

1993. Introduction. En P. Lemonnier (Ed.), *Technological Choices. Transformation in material cultures since the Neolithic*: 1-35. London y New York, Routledge.

Leroi-Gourhan, A.

1989. *El Medio y la Técnica (Evolución y Técnica II)*. Madrid, Taurus.

López, M.L.; A. Capparelli y A. 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. *Journal of Anthropological and Archaeological Science* 3(1): 49-70.

López Campeny, S.M.L.

2001. *Actividades domésticas y organización del espacio intrasitio. El sitio Punta de la Peña 9. Antofagasta de la Sierra, Pcia. de Catamarca*. Tesis de Grado de la Carrera de Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales e Instituto Miguel Lillo, Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán. Inédito.

Marschoff, M.

2005-6. ¿Comer o nutrirse? La alimentación como práctica social. *Arqueología* 13: 155-184.

Menacho, K.A.

2007. Etnoarqueología y estudios sobre funcionalidad cerámica. *Intersecciones en Antropología* 8: 149-161.

Mercado, T.

1951. El algarrobo en la tradición riojana (Folklore del Tucumán). *Boletín de la Asociación Tucumana de Folklore* 1(13-14): 125-132.

Musaubach, M.G.

2012. Microrrestos vegetales en contenedores cerámicos. Análisis arqueobotánico en un contexto de cazadores-recolectores de Pampa Occidental (Argentina). Trabajo presentado en el Taller Los estudios arqueobotánicos en Suramérica: Problemas y Actualizaciones, Santiago de Chile. *Precirculados*. Publicación en cd.

Pardo, O. y J.L. Pizarro

2005. *La chicha en el Chile precolombino*. Santiago de Chile, Colección Chile Precolombino, Editorial Mare Nostrum.

2008. *Alimentos: conservación y almacenamiento en el Chile Precolombino*. Arica, Ediciones Parina.

Pazzarelli, F.

2008. Notas acerca de una arqueología de la comida. *La zaranda de Ideas. Revista de jóvenes investigadores en arqueología* 4: 157-162.

2011. Una aproximación a la transformación de recursos en Piedras Blancas (Ambato, Catamarca, s X-XI dC) desde los análisis químicos. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 36: 333-336.

2012. *Arqueología de la comida. Cultura material y prácticas de alimentación en Ambato*. Tesis para optar por el grado de Doctor en Ciencias Antropológicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Inédito.

Planella, M.T.; M.F. Falabella y M.B. Tagle

2010. Reconstruyendo cocinas y recuperando sabores de Chile Central prehispano. En C. Sciolla (comp.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria*: 63-85. Santiago de Chile, Catalonia.

Rockefeller, S.A.

2001. *Were are you going? Work, power and movement in the Bolivian Andes*. Tesis Doctoral, University of Chicago, Chicago. Inédito. Rodríguez, M.F.

2004. Cambios en el uso de los recursos vegetales durante los distintos momentos del Holoceno en la Puna Meridional Argentina. *Chungara Revista de Antropología Chilena* 36, número especial 1: 403-413.

Storni, J.

1942. *Solución precolombina del problema alimenticio. Bromatología indígena*. San Miguel de Tucumán, Universidad Nacional de Tucumán.

Thurner, M.

1997. *From two Republics to one divided. Contradictions of Postcolonial nationmaking in Andean Peru*. Durham and London, Duke University Press.

Torino, G.S.

2009. El ritual del día de las almas como una forma de comunicación social: "Ya vienen las almitas, esperemos la señal, preparemos comida con hambre han de llegar". *Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales (UNJu)* 36: 109-120.

Welch, P. D. y C. M. Scarry

1995. Status-related variation in foodways in the Moundville chiefdom. *American Antiquity* 60(30): 397-419.