

*Prácticas de preparación y consumo de maíz (*Zea mays*) de las poblaciones del Oeste de Tinogasta (Catamarca, Argentina) a través del estudio de residuos en vasijas cerámicas (Siglos III - XVI DC)*



Irene Lantos*

Fecha de defensa: 29/08/2014

Directora: Dra. Norma Ratto

Co-Directora: Dra. Marta S. Maier

Jurados: Dres. M. Isabel González, M. Laura López y Daniel E. Olivera.

Las sociedades prehispánicas andinas dependieron en gran medida en el maíz (*Zea mays* L.) como alimento básico. En esta tesis se estudiaron los residuos culinarios recuperados en cerámicas procedentes del oeste de Tinogasta (Provincia de Catamarca, Argentina) con el objetivo de conocer las prácticas de preparación y consumo de maíz llevadas a cabo por sociedades agro-pastoriles y estatal entre los siglos III a XVI DC.

Las composiciones químicas e isotópicas de los lípidos y los residuos microscópicos de almidones preservados en las matrices cerámicas arqueológicas fueron comparadas con muestras de referencia de ingredientes andinos, comidas tradicionales y ollas réplicas en las que se cocinaron experimentalmente recetas típicas de la región.

En las ollas culinarias procedentes sitios Formativos (siglos III a XIII DC) se encontraron mezclas complejas de lípidos y almidones que indicaron prácticas domésticas culinarias, basadas en la preparación de guisos a base de combinaciones de ingredientes vegetales y animales. Las mezclas orgánicas incluyeron grasas animales de camélidos sudamericanos silvestres, domésticos y de otros animales, plantas C₃ (tales como poroto, ají, algarroba) y C₄ (maíz). El maíz fue detectado por la presencia de gránulos de almidón más que por los perfiles de ácidos grasos o los valores isotópicos. Los resultados alcanzados indicaron que las prácticas alimentarias formativas se sostuvieron a lo largo de diez siglos, demostrando que existieron fuertes mecanismos de transmisión y reproducción de las prácticas alimentarias fundadas en la comensalidad doméstica, reforzando la noción del “modo de vida formativo”.

En contraste, las prácticas de consumo de maíz cambiaron con la presencia estatal en la región entre los siglos XIV y XVI DC. Los resultados obtenidos indicaron que existieron

dos tipos de prácticas alimentarias en este período. Por un lado, en las prácticas domésticas se observó una continuidad con respecto a las prácticas formativas. Las ollas culinarias de uso doméstico de los sitios residenciales incaicos mostraron mezclas complejas de grasas animales (en varios casos se constató la presencia de grasa de camélidos sudamericanos), plantas C₃ (como poroto y algarroba), y plantas C₄ (maíz). Por otro lado, se destacaron un conjunto de prácticas asociadas a los contextos festivos y/o ceremoniales que fueron características de este período y se diferenciaron claramente del período anterior. Los residuos recuperados en los contenedores asociados a la producción, almacenaje transporte y servicio de bebidas alcohólicas (aríbalos, aribalooides y tinaja Belén) demostraron la existencia de prácticas culinarias en contextos festivo-ceremoniales, que estuvieron diferenciadas de las prácticas cotidianas. En este conjunto cerámico particular se detectaron tres tipos de prácticas culinarias: (i) su uso para consumo de aloja, (ii) su uso de consumo de chicha y (iii) su uso para consumo alternado de aloja y chicha. La presencia de residuos de origen animal (en particular grasa de camélido) fue además evidencia de la práctica de impermeabilización de las paredes internas de los contenedores, cuyo objetivo habría sido evitar la transpiración de la matriz cerámica y asegurar la buena conservación de los líquidos en su interior. Las prácticas alimentarias asociadas a contextos festivo-ceremoniales auspiciadas por el Estado incaico constituyeron nuevas formas de consumo basadas en la reciprocidad asimétrica, que significaron una ruptura con respecto a las prácticas formativas en las que no se observaron eventos de comensalidad orientados a la acumulación de poder. Asimismo, implicaron una segregación con respecto a las prácticas domésticas durante el período incaico, ya que los usos del maíz (así como también de la algarroba), cobraron nuevos significados simbólicos al ser utilizados para la fabricación de bebidas alcohólicas. Estas nuevas prácticas seguramente generaron una nueva configuración social sobre la base de acuerdos y alianzas entre las poblaciones locales y la administración estatal.

Los resultados alcanzados en esta tesis permitieron afirmar que las prácticas culinarias son indicadoras de las continuidades y los cambios en las organizaciones sociopolíticas de las poblaciones que habitaron el oeste tinogasteño prehispánico.

* UMYMFOR CONICET - Departamento de Química Orgánica, FCEN, UBA. Ciudad Universitaria, Pabellón III, 3° piso (CP1428), Buenos Aires, Argentina. E-mail: irelantos@gmail.com