

Fecha de recepción: 3-mayo-2023

Fecha de aceptación: 13-octubre-2023

APROXIMACIONES ETNOHISTÓRICAS DE LOS ALIMENTOS PREHISPÁNICOS E HISPÁNICOS EN LA POSTA GUAYASCATE DEL CAMINO REAL EN CÓRDOBA (ARG.)

Agustina Gabriela Sánchez

Becaria doctoral CONICET. CCONFINES. UNVM. Av. Arturo Jauretche 1555. CP:5248.

Correo: contactoagustinasanchez@gmail.com

RESUMEN

Guayascate es un paraje ubicado al norte de la Provincia de Córdoba, Argentina, que actualmente representa un foco de interés arqueológico e histórico por haber sido una posta en el Camino Real, al momento del ingreso de la colonia Española en ese territorio. Con la llegada de los españoles, se suscitaron muchos cambios, entre ellos el ingreso de nuevas especies alimenticias que influyeron en la dinámica sociocultural y económica de la población. El consumo de alimentos es una línea de análisis que, en un contexto socioeconómico, ambiental e histórico cambiante permite visibilizar los cambios y continuidades en las prácticas culturales. Por ello, se propuso analizar el ingreso de nuevas especies vegetales hispanas alimenticias, profundizando en la percepción de los actuales pobladores sobre el valor histórico de este paraje, y el de los saberes populares asociados a las diferentes especies. Para la obtención de información, se realizaron 14 entrevistas abiertas y semiestructuradas en tres momentos diferenciados: una confección de listado libre, un reconocimiento de especies y de prácticas asociadas a ellas, a partir de un muestrario fotográfico y una serie de preguntas abiertas para ahondar en la percepción de estos saberes y de la valoración histórica. Se ahondó en el enfoque de la etnobotánica histórica, haciendo una revisión de registros arqueológicos y archivos históricos para configurar un análisis de continuidad en el tiempo de las diferentes especies. Se concluye, que si bien hay identidades prehispánicas afectadas y las especies nativas no se encuentran representadas en su mayoría en las preparaciones culinarias actuales, los saberes aún persisten en la memoria colectiva y se ven inmersos en un entramado de combinaciones y resignificaciones junto a los saberes asociados a las plantas introducidas, generando así nuevas posibilidades de identidades culturales.

PALABRAS CLAVE: etnobotánica, frutos comestibles, saberes populares.

ETHNOHISTORICAL APPROACHES OF PRE-HISPANIC AND HISPANIC FOODS IN THE POSTA GUAYASCATE OF THE ROYAL ROAD IN CÓRDOBA (ARG.)

ABSTRACT

The following paper will focus its attention on Guayascate, a village located in the north of the Córdoba Province (Argentina), which currently symbolizes a significant point of archaeological and historical interest for having

been a post on the Royal Road at the time of the entry of the Spanish colony into that region. With the Spanish settler's arrival, many changes arose, including the entry of new food species that influenced the socio-cultural and economic dynamics of the population. Food consumption is a dimension of analysis that allows us to visualize changes and continuities in cultural practices in a socioeconomic, environmental, and historical changing context. For this reason, it was proposed to analyze the entry of new Hispanic edible plant species, deepening the perception of the current inhabitants about the historical value of this village and the widespread understanding associated with the diverse species. In order to acquire data, we conducted 14 open and semi-structured interviews at three different moments: first a free listing, then a recognition of species and practices associated with them based on a photographic sampler, on third place series of open questions to delve into the perception of this knowledge, and their historical assessment. For a more in-depth analysis of the historical ethnobotany approach, two essential elements are a review of archaeological records and historical archives to configure an analysis of continuity over time of the distinguishable species. In sum, it is concluded that, although there are affected pre-Hispanic identities and the native species in their majority are not represented in current culinary practices, the knowledge persists in the collective memory and is submerged in combinations and resignifications network together with the knowledge associated to the introduced plants, thus showing new possibilities of cultural identities.

KEYWORDS: ethnobotany, edible fruits, popular knowledge.

INTRODUCCIÓN

Los pobladores nativos de la provincia de Córdoba, Argentina poseyeron un sistema económico basado principalmente en los recursos silvestres que el ambiente les ofrecía y que actualmente sigue formando parte parcialmente de sus economías cotidianas. Si bien la producción de alimentos comenzó desde aproximadamente el 1200 A.P. (Pastor y López, 2011), ésta no constituyó la principal fuente de recursos, continuando la caza y recolección como actividades centrales para la dieta prehispánica (Pastor *et al.*, 2012). La evidencia arqueobotánica registrada para el sector serrano de esta provincia demuestra una amplia variedad de frutos y semillas que fueron consumidos (López, 2017a). De entre el extenso conjunto de especies documentadas en investigaciones etnobotánicas en épocas pasadas, todas ellas son mencionadas como fuentes de alimento por parte de la población actual (Saur Palmieri *et al.*, 2018), lo que sugiere una continuidad en su uso.

Por ello, se propone describir la introducción de especies vegetales alimenticias hispanas tras la colonización española en el siglo XVI, para comprender el desarrollo de procesos socioculturales en el Norte de la Provincia

de Córdoba, Argentina y, particularmente, tras la conformación de la encomienda y merced de tierras en el paraje Guayascate (Dpto. Tulumba). Para ello, se analizará la percepción de los pobladores actuales sobre el emplazamiento de la localidad en el Camino al Alto Perú así como en la revalorización de saberes populares asociados a la alimentación.

A la llegada de los españoles a fines del siglo XV, la población nativa se enfrentó no solo a cambios políticos y sociales frente a la instauración de encomiendas y mercedes de tierra en toda la provincia cordobesa, sino también a cambios de orden económico (Bixio, 2009). Es así que nuevas especies fueron introducidas para su producción y consumo, como es el caso del trigo (*Triticum aestivum* L.) y cebada (*Hordeum vulgare* L.). Ante ello, los nativos podrían haber rechazado la inclusión en su dieta de estos nuevos alimentos, o bien haberlos incluido (voluntariamente o no) y adaptado en sus comidas, sin que esto implique necesariamente una pérdida del sentido sociocultural en sus prácticas culinarias (López, 2015; Dietler, 2017).

La entrada de Jerónimo Luis de Cabrera en 1573 para la fundación de la ciudad de Córdoba inició desde

Santiago del Estero, siguiendo el camino trazado por sus expedicionarios a principios de ese año (Cabrera, 1917). Según Calvimonte y Moyano Aliaga (1996), utilizaron caminos de indios, uno de los cuales pasaba por Rayo Cortado y Villa de María de Río Seco, e incluía el paraje Guayascate, constituyéndose en parte del primitivo Camino Real.

Este paraje posee una larga historia con muy poco desarrollo de estudio: Los primeros resultados del análisis material (cerámica y lítico), indican el desarrollo de actividades múltiples de carácter doméstico de subsistencia y reproducción social, unido a la circulación de bienes (cerámica principalmente) desde el Norte (Santiago del Estero) y el Litoral (López, 2007b). Además, Guayascate es declarada como Pueblo de Indios y asignado como Encomienda a Bartolomé García Tirado en 1573, convirtiéndose para 1585 en Merced de tierras (González-Navarro, 2009; Montes, 2008). González-Navarro (2007) analiza la categoría “pueblo de indios” basándose en la Visita de Antonio Martines Luxan de Vargas en 1692 y lo describe como un claro ejemplo de indígenas reducidos en estancias, donde convivían con otros grupos mestizos y esclavizados de origen africano, trabajando en establecimientos familiares bajo un contrato de alquiler con los españoles. El retroceso de la población indígena se evidencia a finales del siglo XVII, cuando Luxan de Vargas registra en el padrón de Guayascate dieciséis hombres, nueve mujeres y catorce niños (Bixio y Berberian, 2007). Entre las posibles causas se mencionan la muerte por hambre y la huida debido a los maltratos de los españoles (López y Recalde, 2022).

No obstante, con la aplicación de las ordenanzas de Alfaro por parte del oidor Luxán de Vargas, se intentó reconsolidar los pueblos indígenas y crear nuevas comunidades. Los mismos debían cumplir requisitos específicos, como tener tierras propias e inalienables, así como contar con autoridades establecidas. El objetivo era facilitar la evangelización y reemplazar el trabajo personal por el pago de tributos (Palomeque, 2000).

Sin embargo, la implementación de estas ordenanzas generó una fuerte resistencia por parte de los poderosos

encomenderos del Tucumán, resultando en la creación de reducciones multiétnicas, producto de la desarticulación y fragmentación de las comunidades rebeldes (Lorandi y Boixadós, 1987-88). Los indígenas encomendados se encontraban mayormente asentados en las propiedades de sus encomenderos, divididos en pequeños grupos y sin autoridades propias (Farberman, 2018). En el pleito de 1611 se constata que los nativos no poseían tierras en Guayascate (Grana y López, 2021), y aunque pudieron ser nuevamente reducidos en esos lugares tras el fallo del visitador, las condiciones de irregularidad, (tierras invadidas por el encomendero u ocupadas únicamente por el cacique), eran evidentes.

Bajo todo este contexto tras el arribo español, el consumo de alimentos se presenta como una línea de análisis que ofrece visibilidad a los cambios y continuidades en las prácticas culturales. La alimentación humana resulta en un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales (Contreras, 1993). En la misma línea de análisis, Harris (1989), propone que el “alimento” no es todo lo que biológicamente se puede consumir, sino aquello que cada cultura selecciona entre una amplia gama de productos posibles como resultado de procesos históricos concretos que dan lugar a tradiciones culinarias específicas. Los procesos de identificación se producen por apropiación de objetos y mensajes significativo, a partir del momento en que el consumidor hace la primera selección al adquirir unos alimentos y no otros (Álvarez, 2002). La posibilidad del ingreso de un nuevo ingrediente está en relación con su capacidad para encontrar su lugar en la trama significativa propuesta por el ritmo de las comidas diarias, un ritual alimentario o un patrón (Gonzalez-Turmo, 1999).

Así, en el marco de las investigaciones interdisciplinarias iniciadas en el norte de la provincia de Córdoba, y continuando con los trabajos iniciados en Cerro Colorado por Saur Palmieri *et al.* (2019) y Recalde y López (2017) sobre las prácticas de consumo de recursos silvestres, las siguientes preguntas motivan esta investigación: ¿Cuáles

son las especies vegetales hispánicas que arribaron a través del camino Real? ¿Cómo fue esa introducción y qué cambios significó en las formas de alimentación y producción? ¿Cómo se ven reflejados estos dos fenómenos en la percepción de los pobladores actuales de Guayascate sobre la historia y los saberes alimentarios?

MATERIALES Y MÉTODOS

Área de estudio. Está constituida por la localidad de Guayascate, ubicada en el Departamento Tulumba, al norte de la Provincia de Córdoba y sus alrededores (Figura 1). Pertenece al Distrito Chaqueño Serrano de la Provincia Fitogeográfica Chaqueña según Cabrera (1976) y a la Ecorregión del Chaco Seco según Burkart *et al.* (1999).

El dominio climático es semi-seco. Se trata de un bosque Serrano, en donde la fisonomía predominante es la de bosque cerrado a semi-cerrado con un 30 a 60 % de cobertura arbórea (Figura 2). Entre las principales especies arbóreas, encontramos al Molle de beber (*Lithraea molleoides* (Vell.) Engl.), Mato (*Myrcianthes cisplatensis* (Cambess.) O. Berg), Piquillín (*Condalia montana* A. Cast.), Manzano de campo (*Ruprechtia apetala* Wedd.) y Quebracho blanco (*Aspidosperma quebracho-blanco* Schtdl.), ésta última en la zona de piedemonte. Entre los arbustos se encuentran la Chilca (*Flourensia campestris* Griseb.) y el Espinillo (*Vachellia caven* (Molina) Seigler & Ebinger).

Contexto sociocultural. Los pobladores en el Noroeste de Córdoba se auto perciben “criollos” (Figura 3). Reconocen

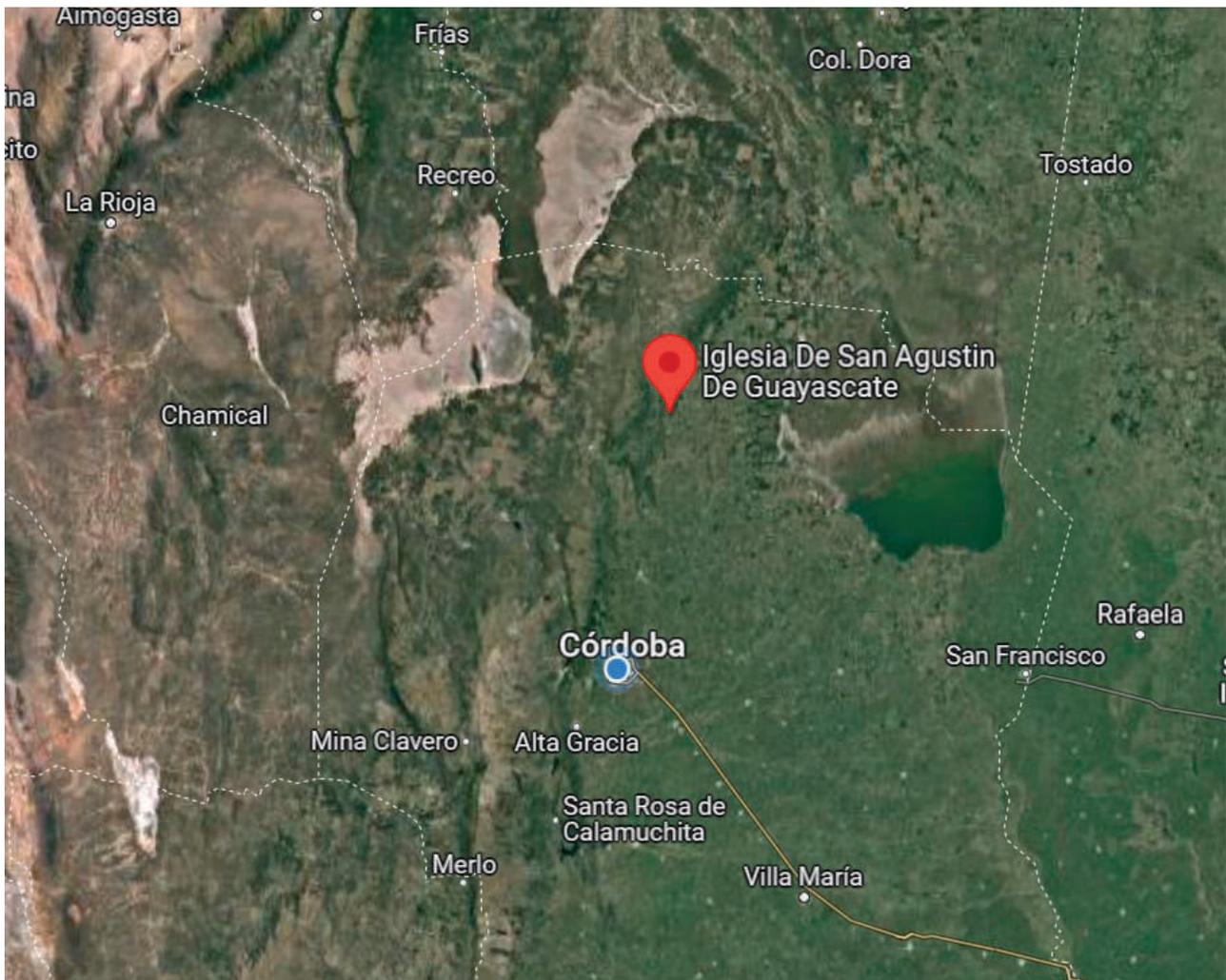


Figura 1. Guayascate se sitúa al noroeste de la provincia de Córdoba, al oeste de la Ruta 9, una vía que históricamente ha sido de gran importancia para el comercio y que conecta con la provincia de Santiago del Estero. Fuente: Google Maps.



Figura 2. Ecorregión del Chaco Seco, Córdoba, Argentina. Fuente: Parques Nacionales, Argentina.gov.ar.

un linaje español e indígena, son católicos e hispanoparlantes (Trillo *et al.*, 2014). La localidad de Guayascate se emplaza en el departamento Tulumba, a 10 km de la Ruta nacional n° 9 por camino de tierra (Fig. 1), no posee comuna ni sala de atención médica, cuenta con una escuela primaria con un número muy reducido de niños. Los pobladores se dedican al comercio de bienes de primera necesidad, poseen rebaños de cabras y gallinas para autoconsumo y trabajan como peones rurales en las estancias. Además, cuentan con el aporte de jubilaciones y subsidios nacionales y provinciales.

Actualmente, Guayascate es foco de trabajos arqueológicos, etnobiológicos e históricos, a cargo de equipos de investigación de Universidades Nacionales. Las campañas hasta el momento incluyeron actividades de prospección, delimitación y excavación, arrojando elementos líticos y tiestos de cerámica que potencialmente aportarían información relevante a la hora de estudiar el patrón de alimentación en una escala cronológica. De esta manera,

hoy resulta un punto de interés para la revalorización histórica y biológica.

Recopilación de información etnobiológica. La presente es una investigación cualitativa con enfoque etnográfico (Scribano, 2008; Guber, 2011), que busca comprender los procesos de intercambio de saberes alimentarios españoles e indígenas, a partir de las percepciones y sentidos que se le atribuye a esta localidad por su valor histórico. El consentimiento informado se consiguió enviando, primeramente, una solicitud a la totalidad de las viviendas de la localidad para realizar las entrevistas y, en segundo término, informando verbalmente antes de dar inicio. Se realizaron en total 14 entrevistas. El 50% de los entrevistados tenían entre 50 y 60 años, el 35% entre 70 y 80 años y un 15% entre 20 y 40 años.

Para la obtención de información se realizaron entrevistas abiertas y semiestructuradas (Padua, 1994) a la población mayor a 18 años que actualmente vive en Guayascate.



Figura 3. Celebración de las fiestas patronales en Guayasbate, una festividad en honor a los santos patronos de la localidad. Fuente: Cortesía de Agrupación San Agustín de Guayasbate.

En una primera fase, se planteó una pregunta abierta a cada entrevistado, en la que se les instó a mencionar de manera espontánea y utilizando nombres comunes, aquellas especies que consideraban que los nativos podrían haber consumido como alimento. Con cada entrevistado se realizó un recorrido de identificación de frutos comestibles nativos y cultivados presentes en el área, a partir de un muestrario fotográfico. El mismo se confeccionó con base en una revisión bibliográfica (Hurrell *et al.*, 2009; Rosso y Medrano 2013) y a los resultados de entrevistas abiertas iniciales. En una segunda instancia se indagó sobre las prácticas de consumo asociadas y sobre la percepción del valor histórico de la localidad a partir de preguntas abiertas.

Para la denominación de especies, se utilizó el “Catálogo de las Plantas Vasculares del Cono Sur” (Instituto Botánico Darwinion, 2012). Cabe destacar que no necesariamente se entrevistó a un representante por hogar, en algunos casos se dialogó con grupos familiares. Sin embargo, ETNOBIOLOGÍA 21 (3), 2023

siempre se mantuvo la modalidad de obtención de una entrevista por persona.

Las tablas se confeccionaron teniendo en cuenta tanto el catálogo fotográfico utilizado en las entrevistas como el listado libre obtenido en la primera pregunta abierta. Se incluyeron el nombre científico, el nombre común, la frecuencia con la que se mencionaron durante las conversaciones con los entrevistados, los usos y prácticas atribuidos por los habitantes de Guayasbate, y finalmente, las citas relevantes de la bibliografía histórica en las que se hicieran referencia a las especies. Las respuestas, tanto del listado libre como del catálogo fotográfico, así como las extraídas de la bibliografía histórica, se registraron y cuantificaron en las tablas correspondientes.

Aspectos históricos. Con el objeto de identificar las especies ingresadas tempranamente por los españoles a partir del siglo XVI y las posibles rutas por las que habrían sido transportadas, se utilizó la metodología

descripta para la etnobotánica histórica (Medeiros, 2009), realizando un análisis de la continuidad histórica de las especies alimenticias más reconocidas. Las fuentes de datos utilizadas abarcaron documentos de los primeros relatores españoles, registros botánicos del siglo XIX publicados en los inicios del siglo XX que trajeron la sistematización de Flora de la Provincia de Córdoba, hallazgos arqueológicos en Córdoba y la etnografía actual. Estos diferentes registros proporcionaron información secuencial en orden cronológico. Se analizaron los siguientes documentos históricos transcritos y editados: *Crónicas del Tucumán* (Berberian, 1987); *La visita de Antonio Martines Luxan de Vargas* (Bixio, 2009);

Nueva Crónica de la conquista del Tucumán (Leviller, 1926); Vázquez de Espinosa 1500-1600. *Compendio y descripción de las Indias Occidentales; Relación de la provincia del Tucumán*, (Sotelo de Narváez, 1582; Alonso de Barbanza, 1594); *Geografía Física de Córdoba*, tomo II (Río y Achaval, 1905).

RESULTADOS

En la siguiente sección, se presentan tablas que muestran las especies nativas e introducidas identificadas, así como las prácticas asociadas que se hallaron durante las entrevistas realizadas.

Tabla 1. Especies nativas.

NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE COMÚN	FRECUENCIA DE MENCIONES	PRÁCTICA	CITA
<i>Capsicum chacoense</i> (Hunz.)	Ají picante	14	R,A	7
<i>Condalia montana</i> A. Cast.	Piquillín	14	R, C, A	7
<i>Prosopis nigra</i> (Griseb.) Hieron	Algarrobo negro	14	R,C	1,2,3,4,5,7
<i>Zea mays</i> L.	Maíz	14	C, Cc, A	1,2,3,7
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Papa	14	C	1,7
<i>Salpichroa origanifolia</i> ((Lam.) Baill)	Uvita del campo	14	R,C	7
<i>Sarcomphalus mistol</i> (Griseb.) Hauenschild	Mistol	14	R,C,A	3,7
<i>Harrisia pomanensis</i> (F.A.C. Weber ex K. Schum.) Britton & Rose ssp. <i>Pomanensis</i> *	Ulúa	13	R	
<i>Opuntia sulphurea</i> (Gillies ex Salm-Dyck) *	Tuna, Tunilla	13	R,C	1,7
<i>Condalia microphylla</i> (Cav.)	Piquillín	12	R,C	7
<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	Paico	12	C	
<i>Passiflora caerulea</i> L.	Mburucuyá	12	R	7
<i>Prosopis alba</i> (Griseb)	Algarrobo blanco	12	R,C	1,2,3,5,7
<i>Araujia brachystephana</i> (Griseb.) Fontella & Goyder	Doca	11	R	
<i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart	Chañar	11	R,C	1,3,5,7
<i>Celtis ehrenbergiana</i> (Klotzsch) Liebm.	Tala	9	R	7
<i>Lithraea molleoides</i> (Vell.) Engl.	Molle de beber	9	R	7,8
<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	Tuna, tunilla	9	R,C	1,5,7
<i>Cereus forbesii</i> Otto ex C.F. Först. *	Ucle	7	R	7
<i>Opuntia quimilo</i> K. Schum. *	Quimilo	7	R,C	1,7
<i>Vachellia aroma</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Seigler & Ebinger	Aromito	7	-	7
<i>Schinus areira</i> L.	Aguaribay	5	-	7
<i>Cleistocactus baumannii</i> (Lem.) *	Cola de gato	4	R	
<i>Ximenia americana</i> L. *	Albaricoque	4	R	
<i>Stetsonia coryne</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose	Ucle	2	R	5
<i>Canna indica</i> L. **	Achira	0	-	-

Prácticas asociadas a las especies vegetales. R: Recolección; C: Cocción; A: Almacenamiento. *Uso forrajero. Referencias: 1-*Crónicas del Tucumán* (Berberian, 1987); 2- *La visita de Antonio Martines Luxan de Vargas* (Bixio, 2009); 3- *Nueva crónica de la conquista del Tucumán* (Leviller, 1926); 4-Vázquez de Espinosa 1500-1600; 5- Sotelo de Narváez, 1582. 6- Alonso de Barbanza, 1594. 7- *Geografía Física de Córdoba*, tomo II. Río y Achaval, 1905. 8- Archivo Histórico de la Provincia de Córdoba, año 1639, Escribanía 1, Legajo 72, Expediente 2, Folio 123 r.

Tabla 2. Especies introducidas.

NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE COMÚN	FRECUENCIA DE MENCIONES	PRÁCTICAS	CITA
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	Sandía	14	C, Cc	7
<i>Citrus aurantium</i> L.	Naranja	14	C, Cc	1,4,5,7
<i>Cucumis melo</i> L.	Melón	14	C	1,5,7
<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Zapallo plomo	14	C, Cc, Ds	1,7
<i>Cucurbita maxima</i> var. <i>zapallito</i> (Carrière) Millán	Zapallo de tronco	14	C, Cc	1,7
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Durazno	14	C, Cc, Ds	1,4,5,7
<i>Vitis vinifera</i> L.	Uva	14	C	1,4,5,7
<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	Limón	13	Cc	4,7
<i>Citrus japonica</i> Thunb.	Quinotos	12	C, Cc	
<i>Cucurbita pepo</i> L.	Zapallo brasilero	12	C,	1,7
<i>Ficus carica</i> L.	Higo	13	C, Cc, Ds	1,4,5,7
<i>Morus alba</i> L. **	Mora	13		7
<i>Olea europea</i> L.	Aceitunas	13	C, Cc, A	7
<i>Juglans regia</i> L.	Nuez	13	C	1,7
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Damasco	12	C, Cc	4,7
<i>Arachis hypogaea</i> L.	Maní	12	C	7
<i>Punica granatum</i> L. **	Granada	11	C	1,4,5,7
<i>Cicer arietinum</i> L. **	Garbanzo	10	Cc	1,5,7
<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	Lima	10	Cc	1,5
<i>Triticum</i> spp.	Trigo	7	C	1,2,4,5,7
<i>Portulaca oleracea</i> L. **	Verdolaga	5	C	7
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandioca	3	C	5
<i>Erythrina crista-galli</i> L.	Ceibo	2	C	
<i>Broussonetia papyrifera</i> (L.) L'Hér. ex Vent.	Mora	1	C, Cc	
<i>Hordeum vulgare</i> L.	Cebada	0	C	1,2,7

Prácticas asociadas a las especies vegetales introducidas; C: Cultivo; Cc: Cocción; A: Almacenamiento; Ds: disecado. *Uso forrajero. Referencias: 1-Crónicas del Tucumán (Berberian, 1987); 2-La visita de Antonio Martines Luxan de Vargas (Bixio, 2009); 3-Nueva crónica de la conquista del Tucumán (Leviller, 1926); 4-Vázquez de Espinosa, 1500-1600; 5- Sotelo de Narváez, 1582; 6- Alonso de Barbaza, 1594; 7-Geografía Física de Córdoba, tomo II. Río y Achaval, 1905.

Tabla 3. Hallazgos arqueológicos registrados.

ESPECIE	SITIO	LOCALIZACIÓN	DESCRIPCIÓN
Maíz	Cruz Chiquita 3	Valle de Salsacate, a orillas del Río Jaime (Pastor, 2007a)	Ocupación desde el Holoceno temprano hasta tiempos poscoloniales Inhumación (ca. 2500 A.P.) con fitolitos afines a maíz asociados al tártaro de las piezas dentales (Pastor <i>et al.</i> , 2012)
	Tala Cañada 1	Sector oriental del Valle de Salsacate (López, 2007)	Fitolitos de maíz
	Yaco Pampa 1	Valle de Guasapampa	Fitolitos de marlo y de maíz (Berberían <i>et al.</i> , 2008; ca. 1400 A.P.)
	C.Pun.39	Valle de Punilla	Macrorestos y fitolitos de maíz Primer registro en el Tardío Prehispánico de las Sierras (Medina <i>et al.</i> , 2009)
	Cerro Colorado	Departamento Río Seco	Registro macroscópico de granos de maíz (López y Recalde, 2016)
Algarrobo	C. Pun.39	Valle de Punilla	Medina (2006, 2008) y Pastor (2007a, 2008b) registran presencia de algarrobo
	Puesto la Esquina 1	Pampa de Olaen	Medina (2006, 2008) y Pastor (2007a, 2008b) registran presencia de algarrobo
	Arroyo Tala cañada 1	Valle de Salsacate	Medina (2006, 2008) y Pastor (2007a, 2008b) registran presencia de algarrobo
	Cerco de la Cueva Pintada	Parte meridional del Valle de Guasapampa	fitolitos afines a los frutos de algarrobo en las paredes internas de un fragmento cerámico. (Recalde 2006, 2008a; Pastor 2008b)
	QN7	Cerro Colorado	Se recuperaron macrorestos de esta especie (Recalde y López, 2017)
Chañar	C.Pun 39	Porción septentrional del Valle de Punilla, sobre ambas márgenes del arroyo Las Chacras	Se hallaron fitolitos de chañar (Medina <i>et al.</i> , 2009) La actividad agrícola moderna puso al descubierto una amplia distribución de fragmentos cerámicos, torteros, desechos de talla, instrumentos líticos, fragmentos de conanas, manos de conanas, instrumentos óseos, azadas líticas, etc. 24 morteros y 4 conanas a orillas de un arroyo
	Quebrada del Real 1	Cueva de la Pampa de Achala en las Sierras Grandes	Sobre pastizal de altura (ca.1900 msnm), se registra buena acceso a recursos de caza pero escasas condiciones para cultivar (Rivero <i>et al.</i> , 2008, 2009) Ocupación desde el 7400 A.P. hasta el Holoceno Tardío final (ca.1000-500 A.P.) Siete manos de molino, elaboradas en roca granítica, con calci-fitolitos asignados a chañar alojados en pequeñas oquedades de la matriz rocosa
	Río Yuspe 11	Pampa de Achala	Registro ocupacional datado en ca. 1500 -1200 A.P. (Pastor 2007a, 2007b) Fitolitos afines a chañar entre las sustancias carbonosas adheridas a las paredes internas de un tiesto cerámico
	Cerca de la Cueva Pintada	Porción meridional del Valle de Guasapampa	Sustancias de chañar adheridas a las paredes internas de un fragmento cerámico
Mistol	Río Yuspe 11	Pampa de Achala	Se recuperaron macrorrestos de mistol
Trigo y Durazno	El Shincal de Quimivil	Londres de Quimivil, Catamarca	Ambas especies fueron extraídas del ushnu o “espacio religioso” del sitio Hay evidencias arqueológicas del empleo comestible y ceremonial de ambas especies en contextos rituales por poblaciones nativas Periodo hispano indígena del 1600 (Raffino <i>et al.</i> , 1997; Capparelli <i>et al.</i> , 2005)

DISCUSIÓN

La aproximación con los pobladores de Guayasate reveló que la percepción del imaginario indígena se encontraban en proceso de reconstrucción. Los fragmen-

tos de registros orales, piezas arqueológicas y archivos históricos desempeñan un papel fundamental en este proceso. El escenario, que comenzó a fragmentarse con la colonización (Dussel, 1994; Quijano, 2000; Lugones, 2010), pudo haberse intensificado debido a factores

contemporáneos como la baja densidad poblacional, el envejecimiento de la población y la migración de jóvenes adultos en busca de oportunidades laborales en pueblos cercanos.

En tal sentido, si bien se han reconocido prácticas para muchas especies, el contexto socioeconómico actual estaría debilitando la memoria colectiva y la identidad histórica de la comunidad de Guayasbate. La migración, la falta de práctica diaria y la baja rentabilidad de los productos elaborados con diferentes especies impactan negativamente en las prácticas tradicionales y los saberes populares. Estos factores dificultarían la transmisión de conocimientos y pondrían en riesgo la preservación de la cultura local (FAO, 2019).

Análisis de continuidad histórica de especies nativas e introducidas. A continuación, se llevará a cabo un análisis de la continuidad histórica de las especies alimenticias más destacadas, conforme a lo descrito previamente en la sección de metodología.

Plantas nativas. Las siguientes especies presentan gran cantidad de restos arqueológicos y documentación histórica que las mencionan.

Maíz: Respecto a esta especie no es posible asegurar con exactitud cuál fue la vía por la cual podría haber llegado a Córdoba. Al respecto, Rivero (2015) propone que se habría obtenido por medio de redes de interacción extra-regionales, similares a las establecidas por las poblaciones del sur de Mendoza con los pueblos agricultores del Norte de Cuyo (Pastor, 2008). Pastor y Gil (2014), proponen que pudo ingresar desde regiones de la vertiente oriental andina o del litoral atlántico. Teniendo en cuenta el valor simbólico que las poblaciones andinas le otorgaban a este cultígeno, es posible que las poblaciones serranas hayan compartido este sentido, adquiriendo una importancia ritual más que económica.

Estudios acerca de la importancia del maíz para el mundo indígena, argumentan el rol fundamental que la especie cumplía en la cosmovisión e identidad nativas (Fournier, 2003). Galván (2016), propone que el maíz en

los Andes sería identificado como un elemento presente en la reproducción del orden social mediante su uso en instancias celebrativas, pero su producción y énfasis en el intercambio pudo no estar acompañado por el hábito de su consumo diario, sino compartido por la comunidad en momentos específicos debido a su profundo simbolismo, relacionado con su papel como divinidad de la fertilidad, su representación de la creatividad humana y su vínculo con el liderazgo, todos estos elementos contribuyen a la construcción colectiva de la memoria indígena (Florescano, 1999, 2003).

También Giovannetti y Lema (2005), pudieron constatar en el noroeste argentino que el maíz para tiempos pre-coloniales conformaba un elemento de gran importancia en las costumbres de estos grupos como materia prima para la elaboración de bebidas alcohólicas utilizadas en ritos religiosos.

Considerando la datación de los restos arqueológicos hallados en la provincia de Córdoba, el estudio realizado por Pastor *et al.*, 2012 sugieren la importancia de explorar alternativas a los modelos que postulan un retraso en la fecha de inicio de la agricultura en esta región. Esto se debe a la presencia de evidencia arqueológica que señala la existencia de restos más antiguos, lo que plantea la posibilidad de que la agricultura en la zona haya comenzado antes de lo previamente establecido. En consecuencia, es posible imaginar un escenario similar al que se desarrollaba en el sur de la región cuyana, (zona que comprende las provincias de Mendoza, San Juan, San Luis y La Rioja, Argentina), en esa misma época (Gil, 1997), donde los cazadores-recolectores locales comenzaron a intercambiar plantas cultivadas con sus vecinos agricultores asentados al norte, quienes también podrían haber establecido vínculos con los habitantes de las serranías cordobesas. Así, sería conveniente pensar la introducción de la agricultura como un proceso paulatino y gradual más que lineal e inmediato, con diversas posibilidades de acceso a los cultígenos para los cazadores-recolectores locales a través de su participación en el intercambio extrarregional y sin necesariamente implementar prácticas efectivas de cultivo. Los indicios de transformaciones ligadas

a la agricultura se presentan más tarde, en el período 1500-1000 A.P., con un posible ciclo de crecimiento y expansión agrícola entre 1000 y 300 A.P. Las evidencias de vegetales cultivados en diversos contextos de consumo y áreas de descarte, sin ser indicadores directos de cultivos, avalan dicha posibilidad. Los basureros no formalizados de sitios habitacionales como Arroyo Tala Cañada 1, C. Pun. 39 y Puesto La Esquina 1 contienen restos de maíz, zapallo (*Cucurbita* sp.), plantas pertenecientes a los géneros *Chenopodium/Amaranthus* y dos especies cultivadas de porotos (*Phaseolus* sp.), el poroto común (*Phaseolus vulgaris* L.) y el pallar (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) (Pastor *et al.*, 2012).

Entre los aportes de cronistas que relataron la llegada de los españoles a la provincia, es importante recalcar que 4 de 5 cronistas estudiados mencionan el cultivo de maíz por parte de las comunidades originarias. Río y Achaval (1905) informan que el maíz se produce perfectamente en todo el territorio de la provincia, salvo contadas excepciones. Ya para finales del siglo XVIII, las cementseras son de pequeñas dimensiones aunque muy numerosas, limitada por lo general a las necesidades del propio consumo y rara vez suficiente para destinar al mercado cantidades importantes del grano obtenido.

En la actualidad, los habitantes de Guayasbate mencionan la existencia de cuatro variedades de maíz: blanco, amarillo, pisingallo y colorado, que son consumidas tanto como alimento como forraje. Estas variedades están documentadas por Cámara Hernández *et al.* (2012) como maíces nativos del Noroeste argentino, y se considera que tienen su origen en las tierras cultivadas por los habitantes precolombinos. Estas cuatro variedades se utilizan en siete preparaciones diferentes, todas mencionadas por Río y Achaval (1905). El 100% de los habitantes de Guayasbate reconocen el maíz como una especie comestible, y durante las visitas a los hogares se pudo observar el cultivo de esta especie (con dos variedades) únicamente en una vivienda. Sin embargo, se menciona que el cultivo de esta especie está disminuyendo debido a la presencia de jabalíes, mamíferos parientes de los cerdos que dañan las plantaciones, además de las dificultades propias para cultivar debido a la avanzada edad de algunos pobladores.

Algarrobo: La lectura de documentos de los siglos XVI y XVII señala a la recolección de algarrobo y chañar como una actividad de importancia económica y social significativa para las poblaciones locales (Berberían, 1987; Piana de Cuestas, 1992; Castro Olañeta, 2006). Sin embargo, las evidencias utilizadas para su discusión arqueológica son indirectas y se limitan a la asociación de grandes áreas de molienda con antiguos algarrobales (Pastor 2007a, 2007b; Medina *et al.*, 2009). En el siglo XVI los españoles describieron prácticas grupales de los aborígenes (juntas, borracheras), relacionadas con las cacerías y la recolección de la algarroba. Estas incluían el consumo ritual y festivo de alimentos y bebidas, trascendentales para la integración y reproducción comunitaria, así como para la afirmación del poder político (Montes, 2008).

Al respecto, resulta factible pensar en una posible sobreestima de este recurso, la cual puede deberse a influencias externas más que a la realidad prehispánica. Recalde y López (2017), consideran en primer lugar que la alta presencia de macrorrestos de algarrobo en numerosos sitios de la región noroeste de Argentina (Capparelli y Lema, 2011), pudo influir en visualizarlo como básico para la subsistencia en la región Centro. Paralelamente, la información etnobotánica obtenida a lo largo de las regiones noroeste, noreste y centro oeste de Argentina refuerza el papel del algarrobo como un alimento tradicional y con raigambre de marcada profundidad (Sciammaro, 2015). Además, los documentos españoles de los siglos XVI y XVII dieron cuenta de una colecta anual, almacenamiento y consumo, no solo en tiempos de escasez de alimentos, sino también como ingesta a modo de bebida fermentada en los momentos de agregación y reproducción sociopolítica (Berberían, 1987). Estas perspectivas pudieron llevar a una ponderación elevada del papel del algarrobo en la región de Sierras Centrales que no se condice con el registro arqueobotánico (Recalde y López, 2017). Además, según la información etnobotánica, el algarrobo desempeña un papel de gran importancia en el imaginario popular de los habitantes de los entornos chaqueños, quienes lo denominan el “Padre” o el “Árbol” (Arias Toledo, 2008: 42). Su contribución esencial a las economías campesinas, como la de Guayasbate, radica en su uso como forraje

durante las épocas de sequía (Trillo *et al.*, 2010), lo cual, a su vez, está estrechamente ligado al régimen de precipitaciones necesario para su fructificación. Estos hallazgos coinciden con los resultados obtenidos en las entrevistas realizadas.

Chañar y Mistol: El mistol es la especie más mencionada como comida de indios y con más reconocimiento actual por parte de los pobladores de Guayasbate. Sin embargo, no tiene buena representatividad en el correlato de documentos históricos. Por su parte, el chañar tiene muchas menos menciones en el listado libre (ver Tabla 1) como comida de indios y en el reconocimiento fotográfico, mientras que su correlato histórico es mayor. Probablemente estas especies hayan sido confundidas por los mismos españoles, por lo que es necesario tener en cuenta la subjetividad de los archivos, como sucede en las *Crónicas del Tucumán* al anunciar la similitud entre el fruto de un aparente chañar y el de las azufeifas, especie perteneciente al mismo género del mistol (*Ziziphus* sp.).

“Los indios destas provincia [...] Susténtanse de maíz, frisoles de muchas maneras, y raíces como la yuca, aunque silvestres y de mucha algarroba y chañar [este chañar tiene alguna semejanza en apariencia con azufeifas] de que son los montes por la mayor parte de aquella tierra” (Berberían, 1987). El azufaifo (*Zizuphus jujuba* Mill.) es un árbol, pariente europeo del mistol.

A pesar de ello, un patrón en común que podemos encontrar con otros trabajos como Saur Palmieri *et al.* (2018) en Cerro Colorado y Trillo *et al.* (2010) en el Valle de Guasapampa, es que el conocimiento tradicional se ha mantenido a lo largo de las generaciones probablemente cumpliendo roles identitarios. Esto puede verse cuando los pobladores se refieren al uso de estas especies en preparaciones que realizaban sus padres o abuelos. Si bien hay registro de prácticas con estos recursos en Cerro Colorado (jalea y arrope), las preparaciones en la actualidad son parte de un circuito de mercado dirigido a turistas, y no de la alimentación cotidiana de los pobladores.

La colecta intencional de frutos silvestres para consumo como alimento o como forraje es una práctica ya registrada en los estudios etnobotánicos de la provincia. Saur Palmieri *et al.* (2018) mencionan que el mistol y piquillín se conservan en cajones de madera y cuando se requieren para la ingesta o elaboración de algún producto, se rehidratan en agua caliente. Una forma peculiar de conservación de mistol es la de elaboración de una pasta con el fruto, el cual se coloca en un cajón sin retirar las semillas y se aplasta. A medida que este preparado se va secando, se concentra el azúcar de la fruta y se vuelve una masa compacta y dulce para consumir. En el momento de utilizarse, se corta con un cuchillo para obtener una porción de dicha masa endurecida. Esta práctica registrada en Cerro Colorado coincide con el relato de uno de los entrevistados en Guayasbate y nos da indicios de continuidades en las tradiciones en zonas aledañas.

Plantas introducidas: En relación a las plantas introducidas en la provincia, es importante destacar que en la actualidad no existen registros arqueológicos en Córdoba que documenten el cultivo de estas especies. Hasta el momento sólo se recuperaron en Londres de Quimivil, localidad ubicada en la provincia de Catamarca, donde hay evidencias arqueológicas del empleo comestible y ceremonial de trigo y duraznos en contextos rituales por poblaciones nativas del período Hispano-Indígena alrededor del 1600 (Capparelli *et al.*, 2005).

Al considerar los documentos históricos, éstos reflejan que el ingreso de especies de origen europeo incorporadas por los españoles durante la conquista tuvo más de una ruta posible. Aparentemente, durante la fundación de Barco de Ibatín en 1550 en la provincia de Tucumán se habrían procurado desde el Perú los elementos mínimos indispensables para la subsistencia, como ganado y especies vegetales comestibles, fundamentalmente trigo y cebada (Giovanetti y Lema, 2005). Estos mismos autores mencionan que la ayuda que brinda Santiago del Estero en la fundación de la ciudad de Córdoba se hace explícito en el aporte de cultivos para el sustento de los primeros momentos de las entradas en la región y posterior fundación “...con armas, caballos y municiones y otras cosas necesarias para la jornada y a todos los

dichos soldados los socorrió con comida de trigo, maíz y cebada.” (Información de los méritos y servicios de D. Lorenzo Suárez de Figueroa en Levillier, 1920). A continuación se detallan las especies cultivadas traídas por españoles más mencionadas por los documentos históricos y la bibliografía científica y folklórica.

Trigo: Giovanetti y Lema (2005), mencionan la notable importancia de Córdoba de la Nueva Andalucía, luego de su fundación en 1573, en la producción triguera y abastecimiento al noroeste y centro de Argentina. Esta ciudad sufrió un exponencial incremento de la producción de harina desde sus primeros años, que continuaría en ascenso hasta aproximadamente 1625. Para comprender mejor, ya en 1579 se instala el primer molino en la ciudad y para comienzos del nuevo siglo eran más de cinco los allí construidos. El aumento de estas tecnologías fue indicador de la importancia de la producción harinera en la región, cuyos enormes excedentes se colocaron en regiones de colonias lusitanas como Brasil y Angola. Para el siglo XVII, se expandirán los campos de cultivo hacia las llanuras del centro y sur de la provincia, siendo el trigo la especie que más importancia recibió en los documentos y trabajos históricos realizados en este territorio. Félix Torres (1984) postula que para 1606, Córdoba posee una estructura productiva en relación con la harina de trigo con un nivel relativamente alto de especialización y elaboración de productos derivados.

La mano de obra que utilizaron los encomenderos para la elevada producción anteriormente documentada fue la de pobladores aborígenes. Tal como lo describe Giovanetti (2005) al respecto de la sociedad y la economía del Tucumán colonial, la mayoría de los investigadores concuerdan en que el trigo, la cebada, la vid y los otros cultivos eran sembrados y cosechados por los mismos aborígenes como parte del servicio personal, la mita o cualquier otro tributo impuesto por los invasores. Desde temprano, se intentó adiestrar a la población nativa en las técnicas necesarias para dicha producción y abastecer de esta forma las demandas de las ciudades y, en muchos casos de exportación al interior del virreinato. Además, en la visita del oidor Luján de Vargas a Santiago del Estero a finales del siglo XVII,

se puede observar una clara relación de trabajo entre los indígenas encomendados y los cultivos que producían, según relatos textuales. En estas entrevistas se destaca que solo se continuaba con una práctica que desde hacía años se llevaba adelante en el lugar, y continuamente se obligaba a los indios a cultivar *“todos los años sembreras de trigo sin darles paga ni porción alguna de lo que [se] cogía de las sembreras”* (Luján de Vargas, 1692-1693).

Poco después de fundada la Ciudad de Córdoba, Ríos y Achaval (1905) mencionan al trigo como principal cultivo asociado a la instalación de molinos hidráulicos y tahonas destinados a la producción de harinas. Pero ni durante la dominación española, ni en los dos primeros tercios del siglo de la independencia, las cementeras se alejaron de los valles y faldas de la sierra y de las regiones del norte, las chacras de cultivo eran pequeñas y limitadas al estrecho espacio de los parajes adecuados y la exígua cosecha se destinaba casi exclusivamente a suplir las necesidades alimenticias de autoconsumo local: la mayor parte de la harina se introducía a Córdoba de otras provincias, y aún del extranjero.

Remedi (1997) refiere para la alimentación de comienzos del siglo XX en Córdoba, que el pan *“era un alimento del inmigrante europeo por excelencia que fue incorporándose al consumo de la población nativa”*. En los comienzos era escaso el aprecio que tenían los criollos de este producto, y demostraba cierta resistencia ofreciendo otros productos para complementar o acompañar el consumo de carne o de locro (Fernández y Martínez, 2019). *“En la gramática culinaria del nativo, el sanco enfriado, el ancuá, la mazamorra, y el maíz en grano hervido –mote cordobés- junto con el zapallo –fresco, asado, hervido o desecado- representaban el papel que el inmigrante extranjero atribuía al pan”* (Remedi, 1997).

Por su parte, los habitantes de Guayascate hacen referencia en sus relatos los dichos populares de la región que indican que los nativos comenzaron a cultivar trigo después de la llegada de los españoles. Se menciona la existencia de un molino en la zona para la molienda de harina, y que el trigo también formaba parte de su dieta como parte de su retribución.

Durazno: Para las comunidades presentes en el noroeste de Argentina, los registros infieren que los duraznos ingresaron a Jujuy a la zona de los valles secos en el período colonial, desde rutas provenientes del Perú (Lambaré, 2013). Es posible que el ingreso de esta especie haya sido múltiple ya que también existe evidencia que demuestra que podrían haber sido introducidos por Chile (Capparelli *et al.*, 2005). Resulta lógico suponer que la relación entre la zona andina en Argentina fue más estrecha con Perú que con Chile, aun cuando la provincia de Jujuy era integrante de la gobernación del Tucumán (Sica, 2010). Esta relación puede entenderse principalmente producto de la ubicación geográfica, propicia para el intercambio y la comercialización (Farberman y Boixadós, 2006). Según los registros, entre la segunda mitad del siglo XVI y el comienzo del XVII, si bien estos cultivos españoles no formaban parte de lo que los nativos consumían cotidianamente, ya se encontraban en proceso de manipulación e incorporación (Giovanetti y Lema, 2005).

Berberián (1987), documenta para el siglo XVI plantaciones de durazno en Santiago del Estero y en Córdoba, siguiendo el recorrido del río Salado que proveyó de agua a modo de acequia hasta Córdoba. Río y Achaval (1905) citan claramente que el durazno ha llegado a ser indígena en el territorio de la Provincia, encontrándose en ambientes naturales. Eso explicaría que esté citado por el 100% de los entrevistados y presente la mayor cantidad de prácticas asociadas (cultivo, cocción y disecado). El durazno es una especie introducida y potencial invasora, según lo señalan Giorgis y Tecco (2014) en su estudio sobre especies exóticas en el chaco seco. Esta gran disponibilidad del recurso, puede explicar la elevada manipulación de la especie en trasplantes, cultivo y recolección en ambientes alejados de la vivienda que mencionan los pobladores de Guayascate, similar a los resultados presentados por Fernández y Martínez (2019) en la localidad de La Calera, también inmersa en Bosque serrano.

CONCLUSIONES

Se plantea que el reconocimiento de 27 especies nativas alimenticias, a pesar de no formar parte de la alimentación

cotidiana en la actualidad, se podría explicar como un conjunto de conocimientos que aporta en la construcción de la identidad como “criollo”, motivo éste por el que se enseña y comparte con los menores de la familia (Trillo *et al.*, 2010). En tal sentido, Hocsman y Babot (2018) mencionan la importancia en el análisis de la producción, aprovisionamiento, procesamiento, cocción y consumo de la comida de las tradiciones que implican la historia culinaria compartida y anclada en un pasado común sin ser concebidas como un legado inmutable. A su vez, distintas sensaciones se encontrarían ligadas a la ingesta, inclusive el “metasentido de la memoria” (Hamilakis, 2015), siendo el alimento un componente de la cohesión social y, un elemento fuertemente identitario.

De acuerdo con este enfoque, la gastronomía se conceptualiza como alimentación patrimonializada (Hernández-Ramírez, 2018), una construcción social impulsada desde adentro de las sociedades, que revaloriza determinados elementos materiales e inmateriales en un ejercicio de reinterpretación de la memoria y la tradición, seleccionando rasgos culturales concretos y reinterpretándolos de acuerdo con valores actuales. En estos procesos se aprecia y revalora un conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas relacionados con la alimentación. Esto incluye aspectos como la producción de alimentos, las interacciones con el ambiente, la conservación, la elaboración y el intercambio de alimentos, así como las formas en las que se transmiten culturalmente los procedimientos culinarios, los patrones de consumo en el hogar, las formas de socialización, las prácticas rituales y el simbolismo que rodea a los alimentos (Hernández-Ramírez, 2018).

Finalmente se observó un patrón similar al de la investigación de Fernández & Martínez (2019), en su trabajo sobre plantas alimenticias con pobladores rurales de la Localidad de La Calera. El autor advierte que se observa una alimentación que recurre cada vez menos al uso de plantas silvestres comestibles, y una cocina más dependiente de insumos externos y de productos elaborados. Así, las especies introducidas llegan a tener mayor protagonismo en las comidas cotidianas. Esta tendencia podría influir en la desvin-

culación del lugareño con su entorno rural próximo, en la merma en la búsqueda y recolección de especies comestibles, como en la preparación de comidas con estos ingredientes.

Tal como lo propone Hernández Ramírez (2018), los fenómenos de cambios culturales como el que analizamos hasta aquí, se inscriben en una dinámica general que caracteriza nuestro tiempo. Así, la cultura alimentaria aborda las tradiciones transmitidas y transformadas por una sociedad concreta a lo largo de un proceso histórico. Este cambiante legado abarca tanto las definiciones de lo que socialmente se considera digerible, la relación humana con el medio ambiente en los procesos de producción, circulación y consumo de víveres, así como las formas sociales y las acciones simbólicas afectadas por la alimentación. Es, por consiguiente, una construcción social resultado de dinámicas concretas, en la que se activan determinados aspectos que son depurados del resto de dominios de la cultura alimentaria, incorporando contenidos contemporáneos que resignifican y asignan nuevos usos a la herencia cultural.

Si bien, el ritmo de las comidas sufrió cambios desde el ingreso de los españoles a Guayascate, viéndose ausentadas muchas especies nativas en las comidas cotidianas ¿significa necesariamente que se perdieron y desvalorizaron los saberes asociados a ellas? ¿Qué lugar ocupan los relatos de los pobladores, la colecta espontánea, las recetas y el número de especies reconocidas en la memoria colectiva? Aunque es evidente el proceso de alteración de la identidad prehispánica con el ingreso de especies introducidas, podría pensarse que este cruce de saberes españoles y nativos, construye una identidad mestiza que se ve reflejada en las prácticas culturales actuales. *El surgimiento así de “lo mestizo”, no sólo en el sentido genético sino también desde la mixtura de culturas que emergió a partir de la búsqueda de nuevas identidades, puede ser parte de las respuestas a los planteamientos expuestos* (Lopez y Recalde, 2022).

Por ello, la carga simbólica asociada a los alimentos que menciona Gonzalez-Turmo, 1999 podría funcionar para

el caso de Guayascate como un agente de cohesión en el proceso de reconstrucción histórica del pueblo, trazando líneas de continuidad, combinación y resignificación de saberes. Ejemplo de ello es el uso ritual de maíz y durazno, la confusión del trigo como alimento de indios por influencia histórica o, en el mismo sentido, la asimilación gastronómica de especies naturalizadas. De esta manera, las tramas identitarias, los rituales y la cotidianidad de las cocinas encuentran nuevas interacciones dialógicas que, si bien están inmersas en un contexto sociocultural, histórico, ambiental y económico cambiante, no necesariamente implican el olvido de los saberes. En ese sentido, no es dato menor la baja valorización como posta Real del paraje en contraste con el alto grado de reconocimiento de especies y la cantidad de prácticas asociadas.

Finalmente, queda evidenciada la necesidad de abordar el análisis de este tipo de procesos, desde un enfoque interdisciplinario, que reflexione sobre los múltiples factores influyentes en los cambios culturales alimentarios. En tal sentido, resulta necesario ampliar esta visión en un momento en que los movimientos sociales por la Soberanía Alimentaria plantean críticamente el debate sobre una educación popular que revalorice los diálogos de conocimientos así como la creación de condiciones dignas de trabajo y reconocimiento del mismo para los productores de alimentos y las comunidades (Nyéléni, 2015). Así, propuestas como las que plantea la agroecología debaten no solo sobre la seguridad alimentaria mediante el acceso físico o económico a los alimentos, sino también promoviendo los derechos de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos, garantizando el acceso al alimento y respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos de gestión de los espacios rurales (Carrasco y Tejada, 2008). Desde allí, se habilita la posibilidad de trascender la lectura del binomio ganancia-pérdida de saberes, para dar lugar a pensar la resignificación de los mismos, la combinación con saberes introducidos y la emergencia de nuevas identidades.

AGRADECIMIENTOS

A los pobladores de Guayascate por abrirnos sus puertas y compartir sus saberes entre mates. Al CONICET por el financiamiento y a CONFINES UNVM por el espacio de trabajo y el aval. A mis directores y amigos por impulsarme a escribir de otras formas posibles en pos de la revalorización de nuestra ancestralidad.

LITERATURA CITADA

- Álvarez, M. 2002. La cocina como patrimonio (in) tangible. *Temas de Patrimonio Cultural* 8:11.
- Bixio, B., y E. Berberían. 1984. Etnohistoria de la región de Potrero de Garay (Pcia. de Córdoba-Rep. Argentina). *Comechingonia* 3: 11-46.
- Bixio, B. y E. Berberían. 2007. Primeras expediciones al Tucumán: reconocimiento, valor del espacio y poblaciones indígenas. *Andes* 18: 101-127.
- Boixadós, R. 2010. Visita a las encomiendas de indios de Córdoba. 1692-1693: Transcripción y estudios sobre la visita de Antonio Martines Luxan de Vargas. *Memoria americana* 18-1: 137-142.
- Burkart, R., N. O. Bárbaro, R. O. Sánchez y D. A. Gómez. 1999. *Eco-regiones de la Argentina*. Administración de Parques Nacionales. Programa Desarrollo Institucional Ambiental. Argentina.
- Cabrera, P. 1917. *Córdoba de la Nueva Andalucia: noticias etno-geográficas e históricas acerca de su fundación*. B. Cubas.
- Cabrera, Á. L. 1976. Regiones fitogeográficas argentinas. *Enciclopedia argentina de agricultura y jardinería* 2: 1-85.
- Calvimonte, L. Q. y A. M. Aliaga. 1996. *El antiguo Camino Real al Perú en el norte de Córdoba*. Ediciones del Copista. Argentina
- Cámara Hernández, J., A. M. Miente-Alzogaray, R. Bellón y A. J. Galmarini. 2012. *Razas de maíz nativas de la Argentina* (No. 633.15). Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Capparelli, A., V. Lema, M. Giovannetti y R. Raffino. 2005. La introducción de cultivos del Viejo Mundo (trigo, cebada y durazno) en la Argentina andina durante el siglo 16 dC: evidencia arqueobotánica y etnohistórica. *Historia de la vegetación y arqueobotánica* 14: 472-484.
- Capparelli, A. y V. Lema. 2011. Reconocimiento del procesamiento poscosecha de algarrobo (*Prosopis* spp.) como alimento de dos sitios del noroeste argentino: un enfoque etnobotánico y experimental para macrorestos desecados. *Ciencias arqueológicas y antropológicas* 3(1): 71-92.
- Carrasco, H. y S. Tejada. 2008. *Soberanía alimentaria: la libertad de elegir para asegurar nuestra alimentación*. Soluciones Prácticas, ITDG. Lima, Perú.
- Contreras, J. 1993. *Antropología de la alimentación Eudema*. Madrid.
- Piana, D. C. J. 1995. [BOOK REVIEW] Los indígenas de Córdoba bajo el régimen colonial (1570-1620). *Ethnohistory* 42:193-195.
- Dussel, E. 1994. *1492 El encubrimiento del Otro: Hacia el origen del "mito de la modernidad"*. Plural Editores. La Paz, Bolivia.
- Dietler, M. 2007. 11. *Encuentros culinarios: comida, identidad y colonialismo. La arqueología de la comida y la identidad* (Occasional Paper No. 34).
- FAO y IFAD. 2019. Decenio de las Naciones Unidas para la Agricultura Familiar 2019-2028. Plan de acción mundial. FAO y IFAD. Roma, Italia.
- Farberman, J. y R. Boixadós. 2006. Sociedades indígenas y encomienda en el Tucumán colonial. Un análisis comparado de la visita de Luján de Vargas. *Revista de Indias* 66(238): 601-628.
- Farberman, J. 2018. Dueños, agregados, derechos de propiedad y matrices comunales en Santiago del Estero. Una aproximación histórica En: R. Paz, R. Rodríguez Sperat y C. Jara (coords.). *Sistemas comunales y explotaciones sin límites definidos. Persistencia del campesinado en la Argentina*, 63-105. EDUNSE, UNSE, Santiago del Estero, Argentina.
- Fernández, A. y G. J. Martínez. 2019. Las plantas en la alimentación de pobladores rurales de los ambientes serranos de La Calera (Dpto. Colón, Córdoba, Argentina). Una perspectiva etnobotánica diacrónica. *Bonplandia* 28(1): 43-69.

- Fournier, D. 2003. La cocina de América y el intercambio colombino. En: M. Montanari (comp.). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Editorial Piados. Buenos Aires, Argentina.
- Florescano, E. 1999. *Memoria indígena* (pp. 315-316). México: Taurus.
- Florescano, E. 2003. Metáfora del grano y la mazorca. Universidad Veracruzana.
- Galván, V.A.K. 2016. Consumo de maíz (*Zea mays*) en el Noroeste argentino prehispánico: un estudio paleodietario a través del análisis de isótopos estables. *Arqueología* 22(2): 429-431.
- Gil, A. 1997. Cultígenos prehispánicos en el sur de Mendoza: Discusión en torno al límite meridional de la agricultura andina. *Relaciones-Sociedad Argentina de Antropología* 22: 295-318.
- Giorgis, M.A. y P.A. Tecco. 2014. Árboles y arbustos invasores de la Provincia de Córdoba (Argentina): una contribución a la sistematización de bases de datos globales. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 49(4): 581-603.
- Giovannetti, M., V. Lema, de Arqueología, D. C., y de La Plata, M. 2005. Los cultivos europeos y la vida aborígen bajo dominio español: apropiación y consumo de trigo en La Rioja de fines del siglo XVII. En: *Actas del VI Congreso Internacional de Etnohistoria*.
- González-Navarro, C. 2007. Los pueblos de indios de la jurisdicción cordobesa a la luz de la Visita de Antonio Martínez Luján de Vargas (1693). En: *Jornadas Nacionales de Historia Social 30, 31 de mayo y 1 de junio de 2007 La Falda, Córdoba*. Centro de Estudios Históricos Carlos SA Segreti; Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Centro de Estudios de Historia Americana Colonial.
- González-Navarro, C. 2009. Autoridades étnicas en un contexto de desestructuración: Córdoba entre la fundación y la visita de Antonio Martines Luxan de Vargas En: Bixio, B., C. González-Navarro, R. Grana y V. larza. *Visita a las Encomiendas de Indios de Córdoba (1692-1693), transcripción y estudios sobre la visita de Antonio Martines Luxan de Vargas*. Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos A. Segreti". Serie Documental XVI. Editorial Brujas. Córdoba, Argentina.
- González-Turmo, I. 1999. Alimentación y patrimonio: ayer y hoy. *Patrimonio Cultural y Museología. Santiago de Compostela: Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español* 141-149.
- Grana, R. y M. L. López. 2021. Acerca de recursos y prácticas: aportes preliminares respecto de los alimentos en guayascate, período colonial temprano (siglos XVI y XVII). *Córdoba, Argentina. Diálogo andino* 65: 417-428.
- Guber, R. 2019. *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Siglo XXI editores. Buenos Aires, Argentina.
- Hamilakis, Y. 2015. Arqueología y los sentidos. *Experiencia, Memoria, y Afecto. JAS Arqueología*, Madrid.
- Harris, M. 1989. Bueno para comer. *Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial. Madrid, España.
- Hernández-Ramírez, J. 2018. Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad* 28(1): 154-176.
- Hocsman, S. y M.E.P. Babot. 2018. La transición de cazadores-recolectores a sociedades agropastoriles en Antofagasta de la Sierra (Puna de Catamarca, Argentina): Perspectivas desde la agencia y las prácticas. *Chungará Arica* 50(1): 51-70.
- Hurrell, J.A., E.A. Ulibarri, G. Delucchi y M.L. Pochettino. 2009. *Biota Rioplatense XIV. Hortalizas. Verduras y legumbres*. L.O.L.A. Buenos Aires, Argentina.
- Darwinion, I.D.B. 2012. Catálogo de plantas vasculares del Cono Sur. ULR: <http://www.darwin.edu.ar/proyectos/floraargentina/fa.htm>
- Lambaré, D.A. 2013. *Manejo de variedades locales de Prunus persica (Rosaceae) en la Quebrada de Humahuaca, Argentina y su relación con los sistemas agrícolas tradicionales*.
- Levillier, R. 1920. *Gobernación del Tucumán: papeles de gobernadores en el siglo XVI, Documentos del*

- Archivo de Indias* (Vol. 1, No. 2). J. Pueyo. Madrid, España.
- Levillier, R. 1926. *Nueva crónica de la conquista del Tucumán*. Editorial Nosotros. Lima, Perú.
- López, M.L. 2007b. *Guayascate. Apertura de los estudios arqueológicos: ¿qué sabemos? ¿Qué comenzamos a registrar?* Actas de resúmenes del III Taller de Arqueología de Ancasti y áreas aledañas. Cerro Colorado 14-16 de noviembre 2017, Córdoba.
- López, M.L. 2015. *La cocina como medio para la reproducción social de los grupos prehispánicos de las sierras de Córdoba*. Condiciones de posibilidad de la reproducción social en sociedades prehispánicas y coloniales tempranas en las Sierras Pampeanas (República Argentina) 177-212.
- López, M.L. 2018. Arqueobotánica en el centro de Argentina: restos macro y microscópicos en varios sitios arqueológicos desde principios del Holoceno tardío hasta principios de la época colonial (3000-250 pb). *Historia de la vegetación y arqueobotánica* 27: 219-228.
- López, L., y A. Recalde. 2022. Arte rupestre en contexto colonial. Análisis preliminares del sitio Alero Estancia Guayascate, norte de Córdoba (Argentina). *Memoria americana* 30(1): 6-23.
- Lorandi, A.M. y R. Boixados. 1988. *Etnohistoria de los valles Calchaquíes en los siglos XVI y XVII*. Runa 17-18: 227-424. Facultad de Filosofía y Letras, UBA.
- Lugones, M. 2010. Colonialidad y género. *H. Cairo & R. Grosfoguel, Descolonizar la modernidad, descolonizar Europa, Madrid: IEPALA*.
- Medeiros M. F. T. 2009. *Etnobotánica histórica: Principios y procedimientos*. Editorial NUPEEA, Olinda, Pernambuco.
- Medina, M., L. López y E. Berberían. 2009. Agricultura y recolección en el Tardío Prehispánico de las Sierras de Córdoba (Argentina): el registro arqueobotánico de C.Pun.39. *Arqueología* 15: 217-230.
- Montes, A. 2008. *Indígenas y Conquistadores de Córdoba*. Ediciones Isquiti. Córdoba, Argentina.
- Nyeléni 2015. Declaration of the international forum for agroecology. Nyeléni—forum for food sovereignty. Disponible en <http://www.foodsovereignty.org/forum-agroecology-Nyeleni-201> (Verificado el 26 de junio 2023).
- Olañeta, I.C. 2006. *Transformaciones y continuidades de sociedades indígenas en el sistema colonial: el pueblo de indios de Quilino a principios del siglo XVII*. Tesis de Licenciatura. Facultad de Filosofía y Humanidades, Escuela de Historia. UNC, Córdoba, Argentina.
- Padua, J.1994. Técnicas de investigación aplicadas a las ciencias sociales. Sección de Obras de Sociología, Fondo de Cultura Económica Chile S.A. Chile.
- Palomeque, S. 2000. El mundo indígena. Siglos XVI-XVIII. *Nueva Historia Argentina* 2:86-143.
- Pastor, S. 2007a. *Arqueología del valle de Salsacate y pampas de altura adyacentes (Sierras Centrales de Argentina). Una aproximación a los procesos sociales del período prehispánico tardío (900-1573 d.C.)*. Tesis de Doctorado. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, La Plata, Argentina.
- Pastor, S. 2007b. “*Juntas y cazaderos*”. Las actividades grupales y la reproducción de las sociedades prehispánicas de las Sierras Centrales de Argentina. En: A. Nielsen *et.al. Procesos sociales prehispánicos en el sur andino: la vivienda, la comunidad y el territorio*. Editorial Brujas. Córdoba, Argentina.
- Pastor, S. 2008. Acerca de una inhumación temprana (ca. 2500 A.P.) en el sitio Cruz Chiquita 3 (Valle de Salsacate, Córdoba, Argentina). *Comechingonia* 11(1): 127-142.
- Pastor S, y M. L. López. 2011. Consideraciones sobre la agricultura prehispánica en el sector central de las sierras de Córdoba (Argentina). En: Korstanje A, M. Quesada (eds) *Arqueología de la agricultura: casos de estudio en la región Andina Argentina*. Ediciones Magna, Buenos Aires, Argentina.
- Pastor, S., M. Medina, A. Recalde, L. López y E. Berberían. 2012. “Arqueología de la región montañosa central de Argentina. Avances en el conocimiento de la historia prehispánica tardía” *Relaciones XXXVII* 1: 89–112.

- Pastor, S. y A. Gil. 2014. Procesos de domesticación y dispersión de la agricultura en el sur de Sudamérica. *Revista Española de Antropología Americana* 44(2): 453-464.
- Puente, M. 1900. *Los trabajos geográficos de la Casa de Contratación*. Escuela Tipográfica y Librería Salesianas. Biblioteca Nacional de Chile. Sevilla, España.
- Quijano, A. 2000. *Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina* (Vol. 13). Buenos Aires: clacso.
- Recalde, A., & López, L. 2017. Las sociedades prehispánicas tardías en la región septentrional del centro de Argentina (Sierras del Norte, Córdoba). Avances a su conocimiento desde los recursos vegetales. *Chungará (Arica)*, 49(4), 573-588.
- Remedi, F.J. 1997. Las condiciones de vida material: Cocinas étnicas y consumo alimentario en la provincia de Córdoba a comienzos de siglo. En: Alvarez, M. y L. C. Pinotti (eds.), *Procesos socioculturales y alimentación*. Ed. del Sol, Buenos Aires, Argentina.
- Río, M. y L. Achával. 1905. *Geografía de la Provincia de Córdoba, Volumen II*. Gobierno de la Provincia de Córdoba, Argentina.
- Rivero, D. 2015. *El surgimiento de la desigualdad social en la prehistoria Sierras de Córdoba (Rep. Argentina)*. Centro de Estudios Históricos Prof. Carlos S.A. Segreti. Córdoba, Argentina.
- Rosso, C.N., y M.C. Medrano. 2013. *Alimentación de los grupos mocovíes asentados en la reducción de San Javier* (Chaco Meridional, siglo XVIII).
- Saur Palmieri, V., M.L. López y C. Trillo. 2018. Aproximaciones etnobotánicas de las especies y prácticas de frutos nativos comestibles de la actualidad. Aportes para la interpretación del pasado prehispánico de Cerro Colorado (Córdoba, Argentina). *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 53(1): 1-10.
- Saur Palmieri, V., C.Trillo y M.L. López. 2019. Rasgos diagnósticos en frutos y residuos secos de la cocción de chañar (*Geoffroea decorticans*, Fabaceae) para identificar prácticas poscolecta. *Intersecciones en antropología* 20(2):167-180.
- Scribano, A.O. 2008. *El proceso de investigación social cualitativo*. Prometeo Libros Editorial.
- Sciammaro, L. 2015. *Caracterización fisicoquímica de vainas y harinas de algarrobo (Prosopis alba y Prosopis nigra). Aplicaciones en productos horneados y fermentados*. Tesis Doctoral. Facultad de Cs. Exactas UNLP, La Plata, Argentina.
- Sica, G. 2010. Del tráfico caravanero a la arriería colonial indígena en Jujuy. Siglos XVII y XVIII. *Revista Transporte y Territorio* 3: 23-39.
- Sotelo de Narváez.1987. Relación de las provincias del Tucumán que dio Pedro Sotelo Narváez, vecino de aquellas provincias, al muy ilustre señor Licenciado Cepeda, Presidente desta Real Audiencia de La Plata, 1583. En: Berberian, E. *Crónicas del Tucumán*. Siglo XVI. Comechingonia, Argentina.
- Torres, F. 1984. Agricultura y conflictos en la Córdoba colonial. *Todo es Historia* 81: 56-74.
- Trillo, C., B. Arias-Toledo, L. Galetto y S. Colantonio. 2010. Persistencia del uso de plantas medicinales en comunidades rurales del Chaco Árido Occidental [Córdoba, Argentina]. *The Open Complementary Medicine Journal* 2(1).
- Trillo, C., S. Colantonio y L. Galetto. 2014. Percepciones y uso de los bosques nativos en el Chaco árido de Córdoba, Argentina. *Investigaciones y Aplicaciones en Etnobotánica* 12: 497-510.
- Vázquez de Espinosa, A. 1992. *Compendio y descripción de las Indias Occidentales. Crónicas de América 68b. 1628; reimpresión*. Smithsonian Miscellaneous Collections Editorial Historia. Washington, D.C.