

USOS Y FUNCIONES DE LA VAJILLA DE SERVICIO EN EL SITIO MORTERO QUEBRADO (TAFÍ VIEJO, TUCUMÁN): UNA APROXIMACIÓN A PARTIR DE LA CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS LIPÍDICOS.



Lucía de Salazar¹, Irene Lantos¹, Julián Salazar² y Marta S. Maier¹

[1] UMYMFOR, CONICET- Departamento de Química Orgánica, FCEN, UBA, lucia.desalazar@filo.uba.ar; irenelantos@qo.fcen.uba.ar; maier@qo.fcen.uba.ar
[2] IEH, UNC-CONICET, juliansalazar@ffyh.unc.edu.ar



IX CONGRESO NACIONAL DE ARQUEOMETRÍA
Córdoba, 15 al 17 de julio de 2024

INTRODUCCIÓN

En la localidad de Anfama (Tafí Viejo, Tucumán) las transformaciones implicadas en el surgimiento y consolidación de la vida aldeana a lo largo del Primer Milenio EC (PMEC) dieron lugar a prácticas alimenticias que evidencian estrategias innovadoras e improvisadoras. Sin embargo, la conservación del registro presenta un desafío para la caracterización de los recursos alimentarios explotados. El análisis de los residuos orgánicos depositados en las matrices porosas de los materiales cerámicos durante las actividades culinarias representa una vía alternativa e innovadora para investigar las clases de alimentos que se procesaron y consumieron en la localidad aldeana.

En este trabajo presentamos una aproximación a los potenciales usos y funciones de la vajilla tipológicamente caracterizada como *para servicio* (5 pucos y una ollita) de alimentos y bebidas recuperada en una vivienda del sitio Mortero Quebrado. Se trata de una aldea ocupada entre los años 50 y 600 d.C. conformada por siete unidades habitacionales compuestas, construidas a lo largo de un filo en el sector más alto del bosque montano (2300 msnm) de la vertiente oriental de las Cumbres Calchaquíes, siendo este un piso ecotonal entre los pastizales de altura, donde se concentra el área de aprovisionamiento de recursos silvestres, y la selva de yunga tucumana hacia el oeste.

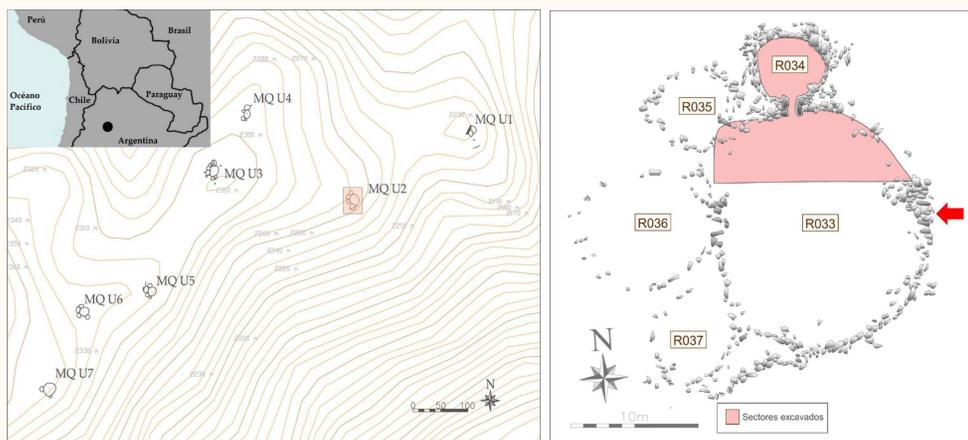


Figura 1. Ubicación y planimetría del sitio Mortero Quebrado.

MATERIALES Y MÉTODOS



Figura 2. Reconstrucción de MQ-U2

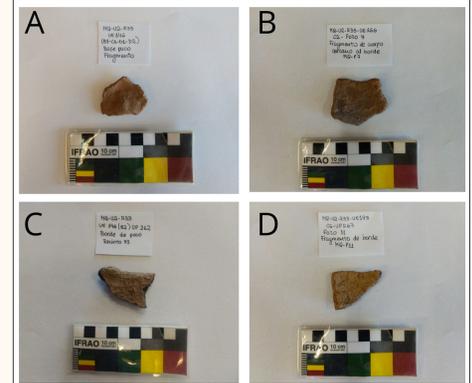
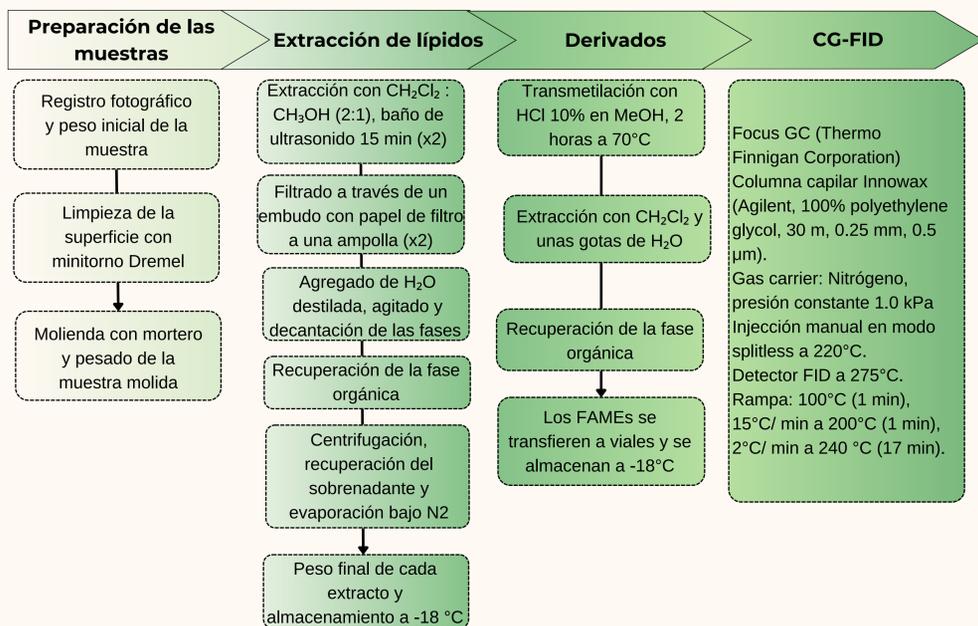


Figura 3. [A] MQ-U2-R33-UE 146: base de puco [B] MQ-P7: cuerpo de puco. [C] MQ-U2-R33-UE146-UP262: borde de puco. [D] MQ-P11: borde de olla.



RESULTADOS

Cuatro de las seis muestras analizadas presentaron residuos lipídicos con perfiles de ácidos grasos de entre 8 y 24 carbonos. Los ácidos grasos mayoritarios fueron el palmítico (C16:0), el esteárico (C18:0) y el oleico (C18:1) en todas las muestras. En los tres cuencos, los ácidos grasos de cadena corta o impar (C8:0, C12:0, C14:0, C15:0, C17:0) indicaron la presencia de grasa animal, mientras que los ácidos grasos de cadena larga e insaturados (por ej. C18:2, C22:0, C22:1, C24:0) sugirieron la presencia de lípidos de origen vegetal. Las cerámicas analizadas poseen perfiles que se corresponderían a mezclas de recursos vegetales y animales.

Muestra	MQ-P11 (olla pequeña)	MQ-P7 (puco)	MQ-U2-R33-UE 146 (puco)	MQ-U2-R33-UE146-UP262 (puco)
C8:0	2,40%		0,20%	
C12:0		2,10%		
C14:0		6,90%	4,70%	6,70%
C15:0		2,80%	2,20%	
C16:0	66,80%	52,60%	39,20%	50,60%
C16:1	5,20%		0,90%	3,40%
C17:0			0,90%	
C18:0	6,40%	14,90%	21,00%	20,90%
C18:1	14,80%	8,70%	17,40%	8,20%
C18:2	4,50%	2,10%		
C20:0		1,70%	1,30%	2,70%
C22:0		5,20%	3,70%	7,60%
C22:1			1,10%	
C24:0		2,90%	2,00%	

Tabla 1. Compuestos identificados en las cuatro muestras de Mortero Quebrado.

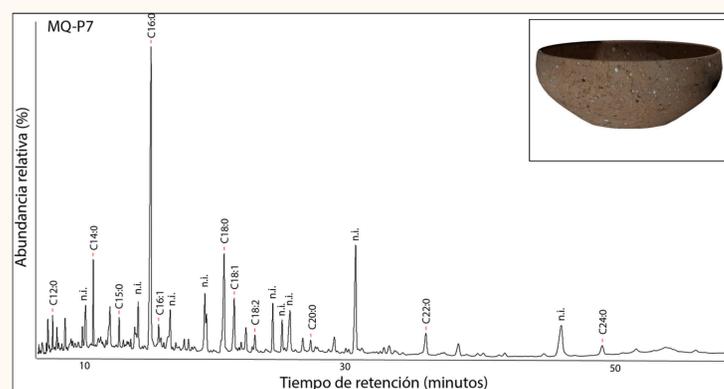


Figura 4. Cromatograma y reconstrucción 3D de la muestra MQ-P7.

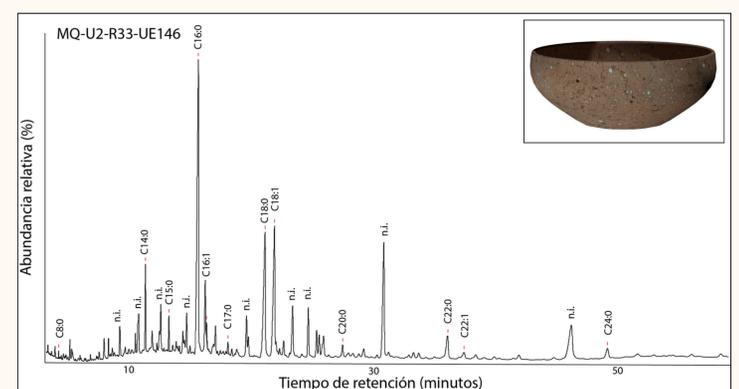


Figura 5. Cromatograma y reconstrucción 3D de la muestra MQ-U2-R33-UE146.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Los pucos han sido tradicionalmente categorizados como cerámica para servicio y consumo individual de alimentos (Menacho, 2007). Sin embargo, los perfiles lipídicos recuperados en tres pucos de Mortero Quebrado indican mezclas de ácidos grasos de origen vegetal y animal que, sumado a la presencia de una película carbonizada en uno de ellos (MQ-U2-R33-UE146-UP262), sugieren un posible uso tanto para servicio como para cocción. Esto coincide, además, con la característica predominantemente expeditiva de la cerámica del sitio (Salazar, 2023). La presencia de biomarcadores de origen animal en la cerámica es un indicio del consumo de este grupo de recursos, ante la baja preservación de la evidencia zooarqueológica en la localidad. Por otro lado, la pequeña olla (MQ-P11) presentó un perfil caracterizado por la conservación de ácidos grasos insaturados y muy baja proporción de ácidos grasos de cadena corta, lo que indicaría un predominio de ingredientes de origen vegetal. Los resultados obtenidos en este estudio preliminar de residuos de uso de la cerámica de Mortero Quebrado nos acercan a los modos en que la cerámica participó en la vida cotidiana de la aldea tanto en la preparación como el servicio y consumo de los alimentos.

REFERENCIAS [1] Menacho, K. A. (2007). Etnoarqueología y estudios sobre funcionalidad cerámica: Aportes a partir de un caso de estudio. *InterSecciones en Antropología*, 8, 149-161. [2] Salazar, J. (2023). Capítulo 2. Ensamblajes domésticos. La dinámica de la reproducción de las sociedades aldeanas. En: *El arte de convivir. Arqueología de las primeras aldeas en Anfama, Noroeste argentino* / Julian Salazar et al. (Comp.); De Feo, M.E. y Becerra, M.F. (Ed.) 1ra ed., Vol. 1, pp. 49-79. Sociedad Argentina de Antropología.

AGRADECIMIENTOS: Comunidad Diaguita de Anfama, UBA (Beca Estimulo 20320220100086BA, LdS); UBACYT 20020220100168BA, MSM), UNC (SECyT-Consolidar RES 411/18, JS) y CONICET (PUE 2018 - ID59277, JS; PIP 2021-2023-11220200100811CO, MSM; PIBAA 28720210100318CO, IL)