

**1º Congreso
Argentino**



**Estudios Líticos
en Arqueología**

CÓRDOBA | SEPTIEMBRE 2018

Tallar y usar la roca para comer: una experimentación con plantas alimenticias en el sudeste de la Región Pampeana

Valeria Elichiry

CONICET- Área Arqueología y Antropología, Museo de Ciencias Naturales de Necochea;
valeriaelichiry@gmail.com

Natalia Mazzia

CONICET-Área Arqueología y Antropología, Museo de Ciencias Naturales de Necochea;
natymazzia@yahoo.com.ar

Este trabajo se originó en el marco de una investigación etnobotánica guiada por interrogantes arqueológicos. La importancia de los recursos vegetales en la dieta de las sociedades pampeanas pasadas es un tema explorado con poca profundidad en el sudeste bonaerense debido a su escasa representación en el registro arqueológico. Sin embargo, numerosas investigaciones subrayan su relevancia, basadas tanto en análisis de uso sobre artefactos y de dieta sobre restos humanos como en el hallazgo de instrumentos de molienda en numerosos sitios. En la actualidad, en un área dominada por la actividad agrícola-ganadera, las sierras de Tandilia y algunos sectores de la costa atlántica representan espacios en donde se conserva vegetación nativa. Por ello, organizamos una base de datos de plantas nativas con potencial alimenticio a partir de prospecciones y recolecciones, y mediante la recopilación de información disponible en el herbario de INTA Balcarce y en fuentes etnohistóricas.

El proyecto experimental que nos propusimos busca dar forma a una base de datos de referencia sobre sustancias grasas y rastros de uso que persistan en los artefactos líticos tallados experimentalmente luego de utilizarlos sobre distintos tipos de recursos vegetales alimenticios. En esta primera instancia, entre las especies vegetales identificadas seleccionamos cinco y recolectamos varios especímenes de cada una en su hábitat natural. Asimismo, confeccionamos tres raederas, dos cuchillos, un raspador y lascas sobre ortocuarcita del Grupo Sierras Bayas obtenida del área de canteras de La Numancia (Tandil).

Para el desarrollo de nuestro programa experimental tomamos en cuenta las siguientes variables de control: 1) Materia prima (características mineralógicas y variables tecnomorfológicas de los artefactos experimentales); 2) Tipo de material procesado, parte y estado (vegetal; raíz, tallo, hojas, frutos; estado fresco, seco o mojado); 3) Acción realizada (movimiento transversal o longitudinal con respecto al filo); 4) Ángulo de trabajo (agudo, intermedio, recto); 5) Presión (cuyo control es cualitativo y aproximado); y 6) Tiempo de trabajo medido en minutos, en intervalos de 10 minutos (a partir de 40 minutos).

Presentamos los detalles de la experiencia realizada y los primeros resultados de los análisis mediante cromatografía gaseosa de las sustancias grasas atrapadas en las porosidades y microfisuras de los artefactos empleados y de los análisis microscópicos de rastros de uso sobre sus filos, de bajo y alto aumento.

Palabras Clave: Cazadores recolectores; sudeste de la región pampeana; experimentación; arqueobotánica; alimentación.