

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA



FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS, Y NATURALES

Tesina para la obtención de título de grado en Ciencias Biológicas

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

Director: Dra. Cecilia Trillo

Co-Director: Dra. Ma. Laura López

Autor: Sánchez, Agustina Gabriela

Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal-Córdoba

RESUMEN

Desde la etnobotánica histórica se analizan las fuentes documentales como principal recurso para comprender la relación que las sociedades establecieron con su entorno vegetal en un lugar y tiempo determinado y que repercuten con el correr del tiempo en la dinámica de alimentación de la población actual.

Con el objetivo de delinear el proceso socio-cultural desarrollado a partir de la introducción de especies vegetales alimenticias hispanas tras la colonización española en el siglo XVI, en el paraje Guayascate se realizó un muestreo etnográfico e historiográfico. Para conocer los frutos nativos y exóticos utilizados como alimento, la presencia de construcciones, la percepción del valor histórico y los caminos de circulación de personas y recursos vegetales se realizaron 14 entrevistas. Se analizaron documentos históricos éditos a fin de identificar las especies ingresadas tempranamente por los españoles y las posibles rutas de transporte.

De las 27 especies nativas, se reconocieron 25 considerando entre las principales prácticas a la recolección, cocción y almacenamiento. Se destaca el uso forrajero de 6, de las cuales 5 son cactáceas. De las 23 especies introducidas, 21 han sido reconocidas como alimenticias, 20 de ellas han sido cultivadas y 13 cocinadas.

Respecto al conocimiento de la población sobre la Historia de Guayascate, resultaron datos escasos, confusos y fragmentarios.

Así, en el marco de las investigaciones interdisciplinarias iniciadas en el Norte de la provincia de Córdoba sobre las prácticas de consumo de recursos silvestres y el ingreso de nuevas especies, este trabajo pretende aportar a la reinterpretación de los saberes populares que implican en muchos casos un dinamismo en los usos y las prácticas de éstos. De esta manera, se registra una disminución de la importancia de frutos nativos como plantas alimenticias acompañado de la valorización de los mismos pero para diferentes usos, reflejándose así en la alimentación la construcción de la identidad de pobladores rurales y las transformaciones socioeconómicas de los pequeños parajes que fueron parte de la historia del norte de la provincia.

Palabras clave: Etnobotánica histórica, frutos comestibles, Guayascate, Camino Real

INTRODUCCIÓN

Los pobladores nativos de la provincia de Córdoba poseyeron un sistema económico basado principalmente en los recursos silvestres que el ambiente les ofrecía. Si bien la producción de alimentos comenzó desde aproximadamente el 800 d.C. (Pastor y López, 2011), ésta no constituyó la principal fuente de recursos, continuando la caza y recolección desarrollándose 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). Entre los silvestres, se puede mencionar el algarrobo (*Prosopis* L.), el chañar (*Geoffroea decorticans* Gillies ex Hook. & Arn. Ex Burkart), el mistol (*Sarcomphalus mistol* (Griseb)), el piquillín (*Condalia* Reissek) y el molle de beber (*Lithraea molloides* (Vell.) Engl.). En cuanto a los recursos cultivados fueron el maíz (*Zea mays* L.), el poroto (*Phaseolus vulgaris* L. y *P. lunatus* L.), el zapallo (*Cucurbita* L.) y la quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd., Sp. PI) las especies que dominan en los registros. Asimismo, especies arvenses fueron incluidas como alimento, registrándose ajara (*Chenopodium quinoa* var. *mellanospermum*) y poroto silvestre (*Phaseolus vulgaris* var. *aborigineus*). Del amplio repertorio de especies registradas para momentos pretéritos, todas ellas se encuentran mencionadas por los trabajos etnobotánicos como especies alimenticias para los pobladores actuales (Arias Toledo et al., 2007; Arias Toledo, 2008; Trillo et al., 2014; Trillo, 2016, Saur Palmieri et al, 2018) permitiendo así plantear la continuidad de uso de las mismas. Además de todas las anteriormente mencionadas, Saur Palmieri et al (2018) en la localidad de Cerro Colorado, ampliaron el registro actual de plantas silvestres comestibles a un total de 20 especies cuyos frutos se reconocen como alimento, de los cuales 13 son procesados de algún modo antes de ser consumidos, mientras que el resto son ingeridos únicamente como “fruta fresca”. Este nuevo registro permite considerar el consumo en el pasado de muchos frutos que no aparecen en niveles arqueológicos, posiblemente debido a su forma de consumo asociado a la ausencia del contacto con el fuego, principal manera de conservación de restos botánicos (Pearsall, 2015).

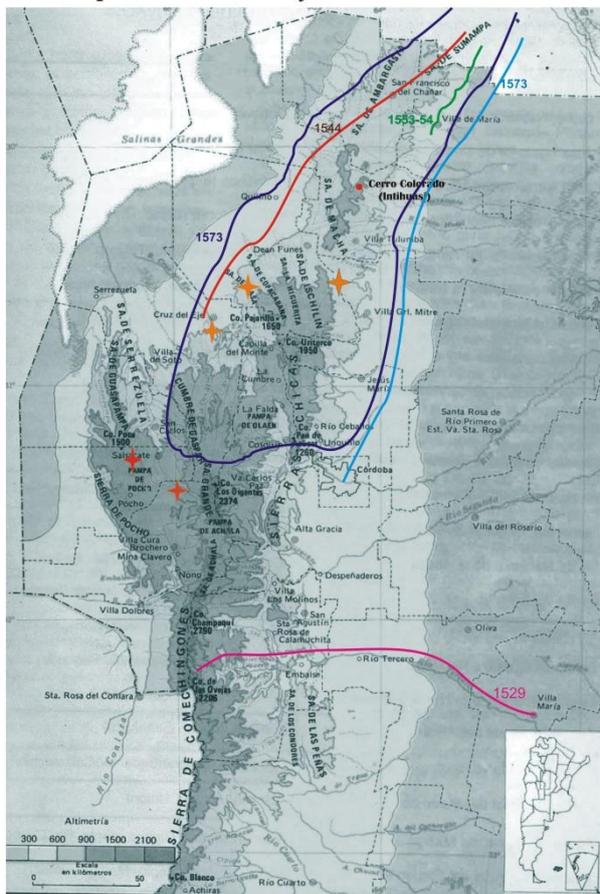
A la llegada de los españoles a fines del siglo XV, la población nativa se enfrentó no solo a cambios políticos y sociales frente a la instauración de encomiendas y mercedes de tierra en toda la provincia cordobesa, sino también a cambios de orden económico (Bixio y González Navarro 2009). Es así que nuevas especies fueron introducidas para su

producción y consumo, como es el caso del trigo (*Triticum L.*) y cebada (*Hordeum L.*). Ante este hecho, dos situaciones hipotéticas pudieron resultar. En primer lugar, el rechazo a los nuevos productos continuando los nativos con su dieta sin cambios, o en segundo lugar, la incorporación, voluntaria o no, de estas nuevas especies dentro de su repertorio alimenticio, adoptándolos entre sus comidas, sin que ello implique la pérdida del sentido sociocultural de sus prácticas culinarias (López, 2015; Dietler, 2007).

Tras la entrada del capitán Diego de Almagro al noroeste de Argentina en 1535-36 (Capparelli et al. 2005), pronto comienzan a darse las fundaciones de diferentes aldeas: Barco (A.D. 1550), en la actual provincia de Tucumán; Santiago del Estero (A.D. 1553), en la actual provincia de Santiago del Estero y Londres de Quimivil (A.D. 1558) en la actual provincia de Catamarca. Se creó un gobierno de Tucumán para unirse a estas ciudades y otras fundadas posteriormente. Era una región política que incluía a las actuales provincias de Jujuy, Salta, Tucumán, Santiago del Estero, Catamarca, La Rioja y Córdoba. La entrada de Jerónimo Luis de Cabrera para la fundación de la ciudad de Córdoba en 1573 se inicia desde Santiago del Estero, siguiendo el camino trazado por sus expedicionarios a inicios de dicho año y al mando de Lorenzo Suarez de Figueroa (Cabrera, 1917). Calvimonti y Moyano Aliaga (1996) describen que utilizaron caminos de indios los cuales luego se constituyeron en el primitivo Camino Real (Palomeque, 2013, Recalde & Gonzales Navarro, 2010). Este se componía, para el siglo XVIII y XIX, de dos vías: el del “alto” por San Pedro Norte y San Francisco del Chañar y el del “bajo” por Rayo Cortado y Villa de María de Río Seco. Ambos con ventajas y desventajas, el primero con menos pozos de agua y muy sinuoso y el segundo más recto y con acceso a pozos de agua pero expuesto al ataque de los abipones o “chaqueños” como se denominaba a dicho grupo (Bischoff, 1991). El camino del “bajo” fue el realizado por Cabrera y el trayecto incluyó al paraje Guayascate, área de estudio propuesta en este plan de trabajo. Actualmente denominado San Agustín de Guayascate, este pueblo posee una larga historia pero es muy poco estudiada. Para momentos prehispánicos, solo se conoce la ubicación de diversos sitios tras prospecciones arqueológicas realizadas y 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, 2017b). Para la etapa colonial, Guayascate es reconocida en la bibliografía histórica por formar parte del trayecto realizado por Cabrera hacia la fundación de Córdoba (Montes, 2008). Es por ello, que declarada como Pueblo de Indios, se asignó como Encomienda a Bartolomé García Tirado en 1573, convirtiéndose para 1585 en

Merced de tierras (Faberman y Boixados 2006; González Navarro 2008, 2009; Montes, 2008).

Plano de las primeras entradas y encuentros armados de los conquistadores en la jurisdicción de Córdoba



González Navarro (2008) analiza la categoría “pueblo de indios” a partir de la Visita de Antonio Martines Luxan de Vargas en la jurisdicción de Córdoba entre 1692 y 1693, y describe a Guayascate como un claro caso de indígenas reducidos en estancias. Los mismos habían sido integrados a un espacio hispanizado, cuyo origen era diverso e incluso convivían con otros grupos como mestizos y esclavos de origen africano. Los testimonios de la visita de Luxan de Vargas señalan para la Estancia Guyascate entre otras, que los indios sirvieron en varios establecimientos familiares o trabajaron bajo un contrato de alquiler con otros españoles en muy diferentes sitios. Con el objetivo de restituir a los indígenas sus antiguos derechos, las disposiciones de Luján de Vargas tendieron a establecer definitivamente un ordenamiento que generó la fijación de los pueblos preexistentes y la aparición y reducción de nuevos pueblos teniendo en cuenta la normativa de Alfaro. Los indígenas que aún contaban con las tierras de comunidad,- aunque en una situación irregular- pudieron ser nuevamente reducidos en dichos sitios a partir del fallo interpuesto por el visitador –caso Nogolma, Masmorras, Guamacha y Guayascate.

En los contextos históricos de cambios políticos, económicos y sociales, como el reflejado en Guayascate tras el arribo español, la alimentación 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) y Aguirre (2004), 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. Por su parte, Uma Narayan (1997) propone que “pensar sobre la comida nos ayuda sobremanera a revelar cómo entendemos nuestras identidades personales y colectivas. Los procesos de identificación se producen por apropiación de objetos y mensajes significativos. En el caso de la gastronomía, el proceso de apropiación alimentaria y de identificación concomitante se produce a partir del momento en que el consumidor hace la primera selección al adquirir unos alimentos y no otros (Alvarez, 2005). El puente que permite trazar una línea de continuidad entre el pasado y el presente, entre lo conocido y lo desconocido, entre lo propio y lo apropiado, es la simbolización. 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).

Para entender la variedad de alimentos que consumen las personas que habitan Guayascate, así como las prácticas asociadas tanto a su producción como a su procesamiento, resulta necesario enfocar el estudio desde una perspectiva interdisciplinaria como lo es la Etnobotánica. La Etnobotánica constituye el estudio de la interrelación de las sociedades humanas con las comunidades vegetales (Ford, 1978; Hurrell y Albuquerque, 2012). Este trabajo aporta desde abordajes de la etnobotánica histórica, que puede ser considerada como una subdisciplina de la primera y analiza las fuentes históricas como principal recurso para comprender la relación que las sociedades establecieron con su entorno vegetal en un lugar y tiempo determinados (Rosso & Medrano, 2015), con condiciones ecológicas y culturales que son factores dinámicos y que sufrirán modificaciones a lo largo del tiempo (Medeiros, 2009). La información histórica, de crucial importancia en la caracterización temporal del contexto local, fechas, rutas y especies introducidas, así como las prácticas y los usos de las mismas, son analizadas mediante la metodología propia de la Etnobotánica Histórica. Ésta puede

incluir múltiples evidencias, tales como documentos escritos, imágenes, monumentos e inscripciones rupestres, entre otros.

En Argentina existen escasos abordajes desde la Etnobotánica Histórica. Trillo et al. (2010) revisan la continuidad del uso de plantas medicinales por parte de los pobladores cordobeses analizando publicaciones desde 1905; Rosso (2013) analiza las especies alimenticias de los Mocovíes a partir de la documentos publicados por el Padre Pauke en el Siglo XVIII en la provincia de Santa Fé; los aportes de Lambaré (2014) con la llegada de *Prunus persica* L. Stokes a la Quebrada de Humahuaca y la posterior incorporación de dicho fruto a la tradición productiva norteña; y, por último, los trabajos de Stampella et al (2013) con la incorporación de especies de *Citrus* L. en la Selva misionera argentina y en la vida cultural de las comunidades aborígenes y criollas analizando los nuevos significados culturales.

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 López et al (2015), Saur Palmieri et al (2018) y Recalde & López (2017) sobre las prácticas de consumo de recursos silvestres, se pretende explorar la relación existente entre las especies vegetales de frutos comestibles nativos y exóticos y los pobladores actuales en Guayascate, localidad que formó parte del Camino Real del “bajo” en el Siglo XVI. Las preguntas de investigación que motivan este trabajo son: ¿Cuáles son las especies vegetales hispánicas que arribaron a través del camino Real? ¿Cómo fue esa introducción y que cambios significó en las formas de producción? ¿Cómo se ven reflejados estos dos fenómenos en la sociedad actual que habita Guayascate? ¿Qué conocimientos y percepción poseen los pobladores actuales de Guayascate de la historia de la localidad en el marco del tránsito del Camino Real al Alto Perú?

Objetivo general: Delinear el proceso socio-cultural desarrollado a partir de la introducción de especies vegetales alimenticias hispanas tras la colonización española en el siglo XVI en el Norte de la provincia de Córdoba y particularmente, tras la conformación de la encomienda y merced de tierras en el paraje Guayascate (Depto. Tulumba).

Objetivos específicos:

- 1- Conocer cuáles son los frutos silvestres comestibles presentes en Guayascate consumidos por los actuales residentes.
- 2- Conocer cuáles son los frutos cultivados de origen americano e hispánico reconocidos por los pobladores actuales de Guayascate.

- 3- Establecer las prácticas actuales de producción, almacenamiento, cultivo, intercambios o comercialización de productos alimenticios.
- 4- Reconocer la presencia de estructuras/ construcciones asociadas al ordenamiento del espacio.
- 5- Identificar las especies botánicas que circularon desde el siglo XVI a partir de documentación edita.
- 6- Reconocer los posibles caminos de ingreso y salida de personas y recursos vegetales en el valle donde se encuentra Guayascate.
- 7- Describir la percepción de los pobladores actuales de Guayascate sobre el emplazamiento de la localidad en el Camino al Alto Perú y su valor histórico para la provincia.

MATERIALES Y METODOS

Área de estudio: El área de estudio está constituida por la localidad de Guayascate (Latitud S 30° 14' 23", Longitud W 63°56'37") ubicada en el Departamento Tulumba, en el Norte de la Provincia de Córdoba y sus alrededores. Esta zona pertenece al Distrito Chaqueño Serrano de la Provincia Fitogeográfica Chaqueña según Cabrera (1976) y a la Ecorregión del Chaco Seco según Burkart (1999).

Históricamente, la vegetación de las Sierras de Córdoba ha sido dividida en tres pisos o cinturones altitudinales de vegetación (Luti et al., 1979). El primero de ellos es el Bosque Serrano, que se ubica entre 500 y 1300 m.s.m., encontrándose principalmente en valles, quebradas y laderas escarpadas (Giorgis, 2011). Además, está ubicada dentro del dominio climático semi-seco (Capitanelli, 1979), donde las precipitaciones disminuyen del este del sistema serrano (600 mm anuales) al oeste (menos de 500 mm anuales). La temperatura media anual aumenta en sentido contrario, con valores que oscilan entre los 18,6°C al este y los 19,9°C al oeste (Cabido & Zak, 1999). La fisonomía que predomina en este sistema serrano es la de bosque cerrado a semi-cerrado con un 30 a 60 % de cobertura arbórea, de entre 7 y 9 m de altura. Las principales especies arbóreas de esta región son el 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* Schltl.), (Sayago, 1969)(Cabido y Zak, 1999). Entre los arbustos se encuentran la chilca (*Flourensia campestris* Griseb.) y el espinillo (*Vachellia caven* (Molina) Seigler & Ebinger). También se encuentran algarrobo blanco, (*Prosopis alba*(Griseb), tintitaco (*Prosopis torquata* (Lag DC) garabato (*Senegalia praecox* (Griseb.) Seigler & Ebinger, tusca (*Vachellia aroma* (Gillies ex Hook. & Arn.) Seigler & Ebinger), chañar (*Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart) y ucle (*Cereus forbesii* Otto ex C.F. Först) (Sayago, 1969)

Contexto Sociocultural

Los pobladores del noroeste de la provincia de Córdoba se consideran a sí mismos "criollos" (Trillo, 2010). Son producto del contacto entre españoles y grupos étnicos locales, son católicos e hispanoparlantes que realizan actividades relacionadas al cuidado del ganado, agricultura de subsistencia y producción textil (Trillo et al., 2014). Además, complementan la actividad productiva agropecuaria tradicional con actividades

comerciales y de venta de servicios, como el turismo y las artesanías (Cáceres, 2003; Torrico Chalabe & Trillo, 2015; Saur Palmieri, 2017).

Si bien para nuestra área de estudio no se ha podido acceder a los datos censales exactos, residen en dicha localidad aproximadamente 15 familias y depende en aspectos administrativos de la comuna de Churqui Cañada a 10 km de distancia. La cifra poblacional según INDEC 2010 de Churqui ronda los 48 habitantes. La localidad de Guayascate se emplaza en el Departamento Tulumba a 10 km de la Ruta nacional n° 9 por camino de tierra, no posee comuna ni sala de atención médica, solamente está presente el estado provincial a través de la escuela primaria HUSARES DE PUEYREDÓN que cuenta con 7 niños. Los pobladores se dedican al comercio de bienes de primera necesidad, poseen rebaños de cabras y gallinas para autoconsumo, trabajan como peones rurales en las estancias, cuentan con el aporte de jubilaciones y subsidios nacionales y provinciales (com.pers. secretaria del jefe de comuna de Churqui Cañada).

En la actualidad, Guayascate está siendo foco de trabajos arqueológicos, etnobiológicos e históricos, a cargo de equipos de investigación de la Dra. Cecilia Trillo de FCEFYN y la Dra. María Laura López en la División Arqueología de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. Las campañas hasta el momento han sido de actividades de prospección, delimitación y excavación y han arrojado elementos de origen lítico y tiosos de cerámica que podrían aportar, en un futuro, información importante 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, a partir de excavaciones, documentos históricos y rescate de saberes populares.

Muestreo etnográfico

Debido al pequeño tamaño poblacional de la localidad de Guayascate se realizó un censo, todas las viviendas de la localidad de Guayascate recibieron la solicitud para llevar adelante la entrevista. Se confeccionó un muestrario fotográfico de los frutos comestibles nativos y cultivados presentes en el área generado a partir de revisión bibliográfica (Hurrell et al, 2009, Saur Palmieri et al, 2018, Trillo et al, 2014, Rosso & Medrano 2013) y los resultados de las entrevistas abiertas iniciales. Para conocer los frutos nativos y exóticos utilizados como alimento, la presencia de construcciones, la percepción de la importancia de vivir en una localidad con valor histórico y los caminos de circulación de

personas y recursos vegetales se realizaron entrevistas abiertas (en la etapa exploratoria de la investigación; Padua, 1994) y semiestructuradas (Bernard, 1995) a la población de adultos que actualmente viven en Guayasbate.

Se realizaron 14 entrevistas, en todos los casos con el consentimiento previamente informado de los entrevistados. Para la denominación de las especies se utilizó como referencia el "Catálogo de las Plantas Vasculares del Cono Sur" (Instituto de Botánica Darwinion, 2018). Las personas entrevistadas fueron las que se incluyen en la Tabla 1. Cabe destacar que no necesariamente se entrevistó a un representante por hogar, en algunos casos se dialogó con grupos familiares. Sin embargo, siempre se mantuvo la modalidad de obtención de un cuestionario por persona.

TABLA n° 1: Listado de pobladores entrevistados de Guayasbate, datos catastrales y de lugar de origen.

Nombre	Edad años	Lugar de origen
E. A.	72	Ladera Yacus
J.	76	Guayasbate
R. M.	50	Guayasbate
J.	23	Guayasbate
E.	50	El Rodeo (km6)
R.	78	Guayasbate
S. T.	59	Alto de Flores
J. L.	56	Guayasbate
M.	42	Guayasbate
C.	79	Guayasbate
J.	70	Guayasbate
N.	55	Guayasbate
M.	52	Guayasbate
J.	56	Guayasbate

Muestreo Historiográfico

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 descrita para la etnobotánica histórica (Medeiros 2009). Para ellos se realizó el análisis de los siguientes documentos históricos transcritos y éditos:

- 1-Cronicas del Tucumán (Berberían 1987);
- 2- La visita de Antonio Martines Luxan de Vargas (Bixio 2009);
- 3- Nueva crónica de la conquista del Tucumán (Leviller 1926);
- 4-Vazquez 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.

Los archivos fueron consultados en el catálogo de la Biblioteca Elma Kohlmeyer de Estrabou perteneciente a la Facultad de Filosofía y Humanidades de la UNC.

RESULTADOS y DISCUSIÓN

Con el objetivo de analizar percepciones, se realizó, un listado libre indagando a los entrevistados sobre las posibles especies que podrían haber sido parte de la alimentación de los antiguos habitantes de Guayasbate. En este caso no se fomentó en la entrevista una diferenciación entre plantas nativas y exóticas ya que se considera este un criterio académico. Se reconocen entre las especies nativas más citadas a mistol, algarrobo negro (*Prosopis nigra* (Griseb) Hieron) y piquillín, le siguen con menor número de menciones chañar, tunas y tunillas (*Opuntia sulphurea* Gillies ex Salm-Dyck) y durazno. Con escasas menciones se rescatan uvita del campo (*Salpichroa organifolia* (Lam.) Baill.), ulúa (*Harrisia pomanensis* F.A.C,Wbwe ex K.Schum.), poroto, zapallo, trigo y maíz. En la figura 1 se observan la frecuencia absoluta para cada especie mencionada.

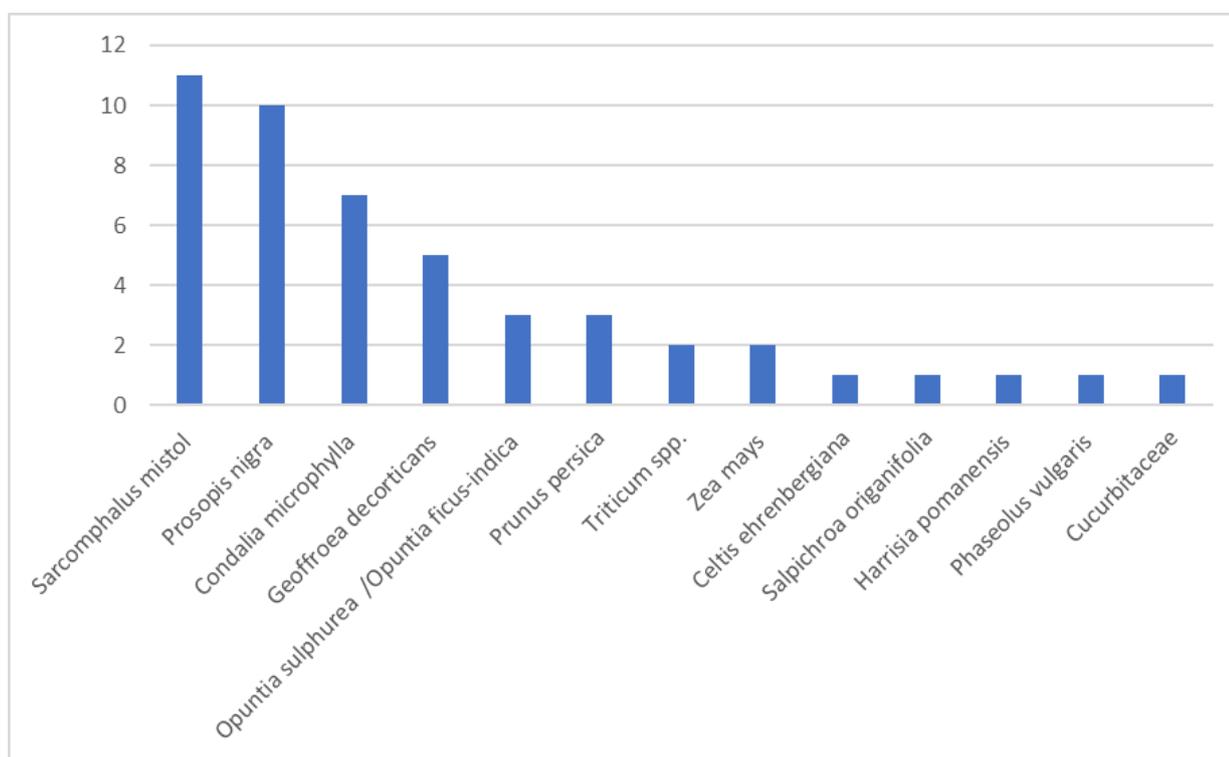


FIGURA N° 1 Frecuencia absoluta de las especies mencionadas por los pobladores de Guayasbate como frutos alimenticios utilizados por los pueblos originarios en el pasado.

La aproximación realizada con los pobladores de Guayasbate, dirigida por los objetivos de etnobotánica histórica planteados, demostró que la construcción histórica y el imaginario aborigen que poseen éstos es fragmentario, incompleto y con confusiones. La generación por parte de los pobladores de un listado libre de especies alimenticias disponibles en el monte y que probablemente fueron empleados por los pueblos

originarios (muchas de ellas ya fueron reconocidas a nivel arqueológico en las sierras de Córdoba (López, 2017) permitió que los entrevistados reconocieran una amplia mayoría de ellas como alimento prehispánico. No obstante ello revelaron una confusión al mencionar tres especies introducidas por los españoles: tuna, durazno y trigo como plantas que se presentan en condiciones naturales en el monte, probablemente debido a que durazno y tuna se naturalizaron en ambientes cercanos a las viviendas (Ahumada & Trillo, 2016, Lambaré, 2013). Eventos similares registran Hilgert et al (2014) con sus aportes en la naturalización de *Prunus* y *Citrus* en el norte argentino. Los autores proponen que este tipo de recursos foráneos, naturalizados primero y resignificados luego, sean considerados como especies antropizadas y, con ello, se analicen como parte del paisaje. Desde esta perspectiva la diversificación del paisaje está íntimamente relacionada con la diversidad cultural y de prácticas sobre el entorno. Por lo tanto, hay una selección cultural de determinados fenotipos en base a caracteres deseados, la eliminación de fenotipos indeseados y una perpetuación de fenotipos híbridos. Con respecto al trigo es probable que su mención se deba al acceso a información histórica brindada por el historiador Calvimonti (1996) quien visitó con frecuencia el pueblo para asesorar en la reconstrucción de la Iglesia e hizo mención del pago a los indios con este cereal durante los primeros años de la colonia.

Especies nativas

En la Figura 1 se detalla la frecuencia absoluta de menciones de las especies nativas reconocidas como alimenticias. De las 27 especies con las que se trabajó en el muestrario fotográfico, se reconocieron 25 como alimenticias. Quedan por fuera de este uso el mato (*Myrcianthes cisplatensis* (Cambess.) O. Berg), palma caranday (*Trithrinax campestris* (Burmeist.) Drude & Griseb) y michoaga (*Gimnocalycium shickendansi* (F.A.C.Weber) Britton & Rose).

En la Tabla 2 se detallan las especies nativas reconocidas, las prácticas de manipulación de frutos, y la referencia históricas y bibliográfica para cada una de las especies. Se consideraron entre las principales prácticas recolección, cocción y almacenamiento. Se destaca el uso forrajero de 6 especies, de las cuales 5 son cactáceas.

Cabe destacar que *Opuntia ficus indica* (L.) Mill. no es una especie nativa de la zona, pero se incluyó en el listado debido a que ya se había mencionado entre los habitantes de la zona en trabajos anteriores.

TABLA N° 2 Listado de especies nativas alimenticias reconocidas por los pobladores de Guayasbate, se mencionan nombre científico, nombre vulgar, frecuencia de menciones, prácticas desarrolladas y referencia bibliográfica. R: Recolección; C: Cocción; A: Almacenamiento. *Uso forrajero. Referencias bibliográficas: 1-Cronicas del Tucumán (Berberían 1987);

2- La visita de Antonio Martines Luxan de Vargas (Bixio 2009); 3- Nueva crónica de la conquista del Tucumán (Leviller 1926);

4-Vazquez de Espinosa 1500-1600; 5- Sotelo de Narváez 1582. 6- Alonso de Barbazas 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.

Nombre científico	Nombre común	Frecuencia de menciones	PRACTICA	CITA
1- <i>Capsicum chacoense</i> (Hunz.)	ají	14	R,A	7
2- <i>Condalia buxifolia</i> Reissek	piquillín	14	R, C, A	7
3- <i>Prosopis nigra</i> (Griseb.) Hieron	algarrobo negro	14	R,C	1,2,3,4,5,7
4- <i>Zea mays</i> L.	maíz	14	C, Cc, A	1,2,3,7
5- <i>Solanum tuberosum</i> L.	papa	14	C	1,7
6- <i>Salpichroa organifolia</i> ((Lam.) Baill)	uvita del campo	14	R,C	7
7- <i>Sarcomphalus mistol</i> (Griseb.) Hauenschild	mistol	14	R,C,A	3,7
8- <i>Harrisia pomanensis</i> F.A.C,Wbwe ex K.Schum.	ulúa	13	R	
9- <i>*Opuntia sulphurea</i> (Gillies ex Salm-Dyck)	tunilla	13	R,C	1,7
10- <i>Condalia microphylla</i> (Cav).	piquillín	12	R,C	7
11- <i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants (paico)	paico	12	C	
13- <i>Passiflora caerulea</i> L.	pasionaria	12	R	7
14- <i>Prosopis alba</i> (Griseb)	algarrobo blanco	12	R,C	1,2,3,5,7
15- <i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart	chañar	11	R,C	1,3,5,7
16- <i>Celtis ehrenbergiana</i> (Klotzsch) Liebm.	tala	9	R	7
17- <i>Lithraea molleoides</i> (Vell.) Engl.	molle	9	R	7 8
18- <i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill. f. amyclaea (Ten.) Schelle	tuna	9	R,C	1,5,7
19- <i>*Cereus forbesii</i> Otto ex C.F. Först.	ucle	7	R	7
20- <i>*Opuntia quimilo</i> K. Schum.	quimilo	7	R,C	1,7
21- <i>Vachellia aroma</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Seigler & Ebinger	tusca	7	-	7
22- <i>Araujia brachystephana</i> (Griseb.)Fontella & Goyder		6	Cc	

23- <i>Schinus areira</i> L.	aguaribay	5	-	7
24-* <i>Cleistocactus baumannii</i> (Lem.)	uluvínche	4	R	
25-* <i>Ximenia americana</i> L.	albarillo	4	R	
26- <i>Manihot esculenta</i> Crantz	mandioca	3	C	5
27- <i>Stetsonia coryne</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose	cardón	2	R	5
28- <i>Erythrina crista-galli</i> L.	ceibo	2	C	
29-** <i>Canna indica</i> L. (achira)	achira	0		

A continuación se analiza la continuidad histórica reflejada en aquellas plantas nativas que registran el máximo reconocimiento como alimenticias. De acuerdo a ello, las fuentes de datos en orden cronológico estarían dadas por los hallazgos arqueológicos registrados hasta el momento en Córdoba, seguidos por los documentos de los primeros relatores españoles que visitaron la provincia, por las colectas y registros botánicos de finales del siglo XIX publicadas en los inicios del siglo XX - y que trajeron como consecuencia la sistematización de la flora y fauna de la provincia -, y finalmente, por la etnografía actual. Las especies analizadas son: maíz, algarroba, molle, chañar y mistol, que son aquellas sobre las cuales existe gran cantidad de restos arqueológicos y documentación histórica que las mencionan. El resto de las 15 especies que son parte de este trabajo presentan escaso o nulo registro arqueológico y de mención de documentos históricos y, solo serán discutidas a la luz de los hallazgos científicos más modernos.

Respecto al maíz, no es posible asegurar con exactitud cuál fue la vía por la cual podría haber llegado a Córdoba. Al respecto, Rivero (2015) propone que este cultígeno 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 (Gil 1997-98; Pastor 2008). 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; también aportan al respecto Pastor & Gil (2014) quienes proponen que pudo ingresar desde regiones de la vertiente oriental andina o del litoral atlántico.

Los sitios arqueológicos en los que se encontraron restos de maíz están distribuidos en toda la provincia. Cruz Chiquita 3 es un extenso sitio a cielo abierto (ca. 3 ha) que se localizó a orillas del río Jaime, en el fondo del valle de Salsacate en

Traslasierra (Pastor, 2007a); los materiales superficiales dan cuenta de una prolongada ocupación del lugar, extendida desde el Holoceno Temprano hasta tiempos coloniales y poscoloniales. Se excavó una inhumación para la que se obtuvo una datación que sitúa al contexto en ca. 2500 AP con presencia de fitolitos afines a maíz asociados al tártaro de las piezas dentales (Pastor et al. 2012). Además hay registro en el sitio Tala Cañada 1 (sector oriental del valle de Salsacate) (López 2007), Yaco Pampa 1 en el valle de Guasapampa con fitolitos de marlo de maíz (Berberían et al, 2008 ca. 1400 AP), y C. Pun. 39 en el Valle de Punilla macro restos y fitolitos de maíz constituyen el primer registro en el Tardío Prehispánico de las Sierras (Medina et al 2009). Y particularmente, en la zona más cercana a nuestro sitio de estudio, hay registro macroscópico de granos en Cerro Colorado (López y Recalde 2016).

Estudios acerca de la importancia del maíz en el mundo indígena argumentan que el mismo jugaba un rol fundamental en la cosmovisión e identidad nativas (Warman, 1988; Fournier, 2003). Killian (2015) 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 por ser un alimento cargado de simbolismo. Una propuesta similar enuncia Giovannetti (2005) quien indagando el espacio del NOA en momentos previos a la conquista española y para el período colonial temprano (siglo XVI y primera mitad del XVII), pudo constatar que el maíz conformaba un elemento de gran importancia en las costumbres de estos grupos, no solo en materia de alimentos sino también como materia prima para la elaboración de bebidas alcohólicas que resultaran fundamentales en muchos tipos de rituales constitutivos de la identidad religiosa.

Teniendo en cuenta el fechado de los restos encontrados en la provincia de Córdoba, Pastor et al (2012) proponen que es necesario plantear otros modelos que no recaigan necesariamente en retrasar la fecha de inicio de la agricultura en este territorio como consecuencia de hallar restos más antiguos. Entonces es factible la configuración de un escenario similar al que se estructuraba en el sur de Cuyo contemporáneamente (Gil, 1999), cuando los cazadores-recolectores locales comenzaron a intercambiar plantas cultivadas con sus vecinos agricultores asentados hacia el norte, quienes también pudieron haber establecido vinculaciones con los habitantes de las serranías cordobesas. Ante este panorama, parece conveniente no pensar en la introducción de la agricultura

como un proceso lineal e inmediato, sino como uno paulatino, gradual, con diversas posibilidades de acceso a los cultígenos para los cazadores-recolectores locales a través de su participación en el intercambio extrarregional y sin implementar prácticas efectivas de cultivo. Los indicios de transformaciones ligadas a la agricultura se presentan más tarde, en el período 1500-1000 AP, con un posible ciclo de crecimiento y expansión agrícola entre 1000 y 300 AP. Las evidencias de vegetales cultivados en diversos contextos de consumo y descarte, sin ser indicadores directos de cultivos, avalan dicha posibilidad, puesto que los hallazgos se hacen más frecuentes para esa segunda etapa, además de dar cuenta de la manipulación de otras especies. Las áreas de descarte (basureros no formatizados) 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, el poroto común (*P. vulgaris*) y el pallar (*P. lunatus*) (Pastor et al, 2012).

Las investigaciones en el sector central de las Sierras de Córdoba muestran que la apropiación de tierras cultivables fue concomitante con una ocupación más intensa del microambiente de pastizales de altura y con una extensión efectiva hacia los cordones occidentales, (Pastor y López 2017). Si consideramos los aportes de los cronistas que relataron la llegada de los españoles a la provincia, es importante recalcar que 4 de ellos mencionan el cultivo de maíz por parte de las comunidades originarias. Por ejemplo, Berberían (1987) transcribe en las Crónicas del Tucumán: "*Es tierra de grandes campiñas y muy hermosos pastos; producirá mucho todo género de ganados, en especial ovejuno y vacuno. Van los xpianos poniendo viñas y danse bien; siembran de regadío y temporal, porque los xpianos han sacado acequias; cogen trigo y maíz y cebada y todas legumbres y otras semillas de España; van poniendo árboles de Castilla; es tierra aparejada para ello...La gente desta tierra come maíz, frisoles quínoa y poca algarroba y chañar, que alcanzan, y otras raíces* (Berberían 1987:241).

Rio y Achaval (1905) informan que el maíz se produce perfectamente en todo el territorio de la provincia pero, salvo contadas excepciones, las sementeras son de pequeñas dimensiones aunque muy numerosas. Ya para finales del siglo XVIII cada estancia, cada colonia, cada puesto, cada residencia veraniega y aún cada casa de habitación, en la campaña, tiene su chacra de maíz, desde algunos metros cuadrados hasta varias hectáreas de superficie, 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 pobladores de Guayascate mencionan 4 variedades de maíz: blanco, amarillo, pisingallo y colorado para su consumo. Estas se encuentran documentadas por Cámara Hernández et al (2012), en el trabajo más actual de maíces nativos del Noroeste argentino, y las identifican como cultivares que tienen su origen en las cultivadas por los habitantes precolombinos en las diferentes introducciones de material genético desde antes del descubrimiento y con posterioridad al mismo. Las cuatro variedades mencionadas se utilizan para 2 usos: alimenticio y forrajero; como alimento en 7 preparaciones diferentes, todas ellas mencionadas por Río y Achaval (1905), Elichondo (2008) y Di Lullo (1939). El almacenamiento se realiza en trojas. El 100% de los pobladores de Guayascate reconocen el maíz como especie comestible y durante la visita a los hogares para llevar adelante las entrevistas se observó el cultivo de esta especie (con 2 variedades) solamente en una vivienda, en cambio la cita del maíz como forraje fue de 4 entrevistados. El cultivo del maíz está decreciendo en la zona por múltiples motivos. Algunos entrevistados mencionan la presencia del jabalí, ya que éste invade los campos y causa daño a toda la plantación, además de las dificultades de cultivarlo por la elevada edad de algunos pobladores.

Para el análisis de los algarrobos, los hallazgos arqueológicos mencionan su presencia en los sitios C.Pun.39 (Punilla), Puesto La Esquina 1 (Pampa de Olaen) y Arroyo Tala Cañada 1 (Salsacate) (Medina 2006, 2008; Pastor 2007a, 2008b). Recalde(2006, 2008 a, 2008b) da cuenta que entre las sustancias adheridas a las paredes internas de un fragmento cerámico de Cerco de la Cueva Pintada (ubicado en la porción meridional del valle de Guasapampa) se observaron fitolitos afines a los frutos de algarrobo. En la localidad más cercana a Guayascate, Cerro Colorado, en el sitio QN7 se recuperaron escasos macrorrestos de esta especie (Recalde& López 2017).

La lectura de documentos de los siglos XVI y XVII señala a la recolección de algarrobo (*Prosopis* spp.) y chañar (*Geoffroea decorticans*) como una actividad de importancia económica y social significativa para las poblaciones locales (Berberían 1987; Bixio y Berberían 1984; Castro Olañeta 2006; Piana de Cuestas 1992). 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 (Medina, 2006; Pastor 2007, Medina, et al (2009)). En el siglo XVI los españoles describieron algunas prácticas grupales de los aborígenes (juntas, borracheras), estrechamente relacionadas con las cacerías y la recolección de la algarroba. Las mismas incluían el consumo ritual y

festivo de alimentos y bebidas y tenían una profunda trascendencia para la integración y reproducción comunitaria, como así también para la afirmación del poder político (Castro Olañeta 2002; 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 (ver Recalde y López, 2017 para una mayor discusión del tema). Las autoras consideran en primer lugar que la alta presencia de macrorrestos de algarrobo en numerosos sitios del NOA (Capparelli y Lema 2011; Giovannetti et al. 2008; Oliszewski 1999) pudo influir en visualizarlo como básico para la subsistencia en la región Centro. Paralelamente, la información etnobotánica obtenida a lo largo del NOA, NEA y COA refuerza el papel del algarrobo como un alimento tradicional y con raigambre de marcada profundidad (Capparelli 2007; Sciammaro 2015). En segundo lugar, 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; Castro Olañeta 2004). Estas perspectivas pudieron llevar a una ponderación elevada del papel del algarrobo en la región de Sierras Centrales (Recalde y López, 2017). Esta propuesta se respalda en que esta sobrevaloración no se condice con el registro arqueobotánico (López, 2017a). Además la información etnobotánica indica que, aunque el algarrobo tiene un papel significativo en el imaginario popular (los pobladores de los ambientes chaqueños lo denomina “Padre” o “Árbol”) (Arias Toledo 2008: 42), su aporte esencial a las economías campesinas se da en torno a su uso como forraje en épocas de sequía (Trillo, 2010), que a su vez está supeditado a las condiciones ambientales. Por otro lado, la abundancia de precipitaciones afecta las condiciones de fructificación y anula su disponibilidad, como también es factible la fructificación diferencial entre los individuos de una misma población y de año a año (Villagra et al. 2004).

En la provincia de Córdoba Medina et al. (2009) encontraron fitolitos de chañar en la excavación de C.Pun 39, sitio localizado en la porción septentrional del valle de Punilla, sobre ambas márgenes del arroyo Las Chacras. Si bien no hay restos arquitectónicos dispuestos en superficie, la actividad agrícola moderna puso al descubierto una amplia distribución de fragmentos cerámicos, estatuillas antropomorfas y zoomorfas, torteros, fichas, desechos de talla, instrumentos líticos, núcleos, fragmentos y manos de conanas, cuentas de collar, instrumentos óseos, ornamentos de piedra, azadas líticas, etc. Sobre

rocas planas a orilla de un arroyo cercano se documentaron un total de 24 morteros y 4 conanas. El sitio Quebrada del Real 1 comprende una cueva localizada en la Pampa de Achala, en un paisaje de pastizales de altura en las cumbres de las Sierras Grandes (ca. 1900 msnm), con buen acceso a recursos de caza pero con escasas condiciones para la práctica de cultivos (Rivero et al. 2008-09). En el mismo se presenta una prolongada secuencia de ocupación que comienza hacia 7400 AP y se extiende hasta el Holoceno Tardío final (ca. 1000-500 AP). La información sobre el uso de recursos vegetales proviene de siete manos de molino recuperadas en estratigrafía. Se trata de piezas elaboradas en rocas graníticas, con una presencia característica de pequeñas oquedades en la matriz rocosa donde se alojaron calci- fitolitos asignados a chañar.

Berberián et al. (2008) indican la recolección de diversos vegetales como chañar y mistol. En Río Yuspe 11, un abrigo rocoso localizado en la Pampa de Achala con registro ocupacional datado en ca. 1500-1200 AP (Pastor 2007a, 2007b), se recuperaron macrorrestos de mistol y entre las sustancias carbonosas adheridas a las paredes internas de un tiesto cerámico se observaron fitolitos afines a chañar. Continuando hacia el norte, en la porción meridional del valle de Guasapampa, los autores dan cuenta de la manipulación de chañar en el sitio Cerco de la Cueva Pintada a partir de las sustancias adheridas a las paredes internas de un fragmento cerámico.

El mistol es la especie más mencionada como comidas de indios y con más reconocimiento actual por parte de los pobladores de Guayascate. Sin embargo no tiene buena representatividad en el correlato de documentos histórico. Por su parte, el chañar tiene muchas menos menciones en el listado libre 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. Esta confusión se encuentra registrada en las Crónicas del Tucumán cuando se enuncia la similitud entre el fruto de un aparente chañar y el de las azufeifas, especie perteneciente al mismo género del mistol (*Ziziphus*). “*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*” (Berberián, 1987: 235). El azufaifo (*Zizuphus jujuba* Mill.) es un árbol, pariente europeo del mistol. A pesar de ello, un patrón en común que podemos encontrar es que el conocimiento tradicional se ha mantenido a lo largo de las

generaciones probablemente cumpliendo roles identitarios, tal como muestran los registros de Guayasbate, cuando las personas hacen referencia al uso de estas especies en preparaciones que realizaban sus padres o abuelos, así como en otros trabajos etnográficos como Saur Palmieri et al (2018) en Cerro Colorado, Trillo (2010) en el Valle de Guasapampa y Arias Toledo et al (2007) en el valle de Paravachasca. 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.

Queda por mencionar que se encontraron restos arqueológicos de *Schinus* sp., *Lithraea molleodes* y *Condalia* sp. en Quebrada Norte 7 en Cerro Colorado (Recalde & López, 2017) y son los únicos registros arqueológicos de la zona centro-oeste de Sierras Centrales (López 2018).

La colecta intencional de frutos silvestres para consumo como alimenticia o como forrajera es una práctica ya registrada en los estudios etnobotánicos de la provincia (Trillo et al 2014). Saur Palmieri et al. (2018) mencionan en particular, 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 azucara”, “concentra el dulzor de la fruta” y se vuelve compacto. 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 una mención en Guayasbate y nos da indicios de continuidades en las tradiciones en zonas aledañas.

Además de los frutos anteriormente analizados existen otros que se consumen como alimenticios pero no aparecen en los restos arqueológicos (ya que presentan estructuras de órganos no esclerosadas que dificultan su carbonización como macrorestos y no han sido encontrados como microrestos), ni en los documentos españoles pero hacen su primera aparición cronológica en los relevamientos florísticos de J. Hieronymus en 1882 publicado en Río & Achaval (1905), ellos son 8 especies: *Celtis endherbergiana*, *Ximena americana*, *Capsicum chacoense*, *Cereus forbesi*, *Pasiflora coerulea*, *Salpicroa oreganifolia*, y *Physalis viscosa*.

Quedan sin mencionar las últimas 6 especies. *Vallesia glabra*, *Opuntia sulphurea*, *Stetsonia coryne*, *Harrisia pomariensis*, *Cleitocactus baumanii* y *Canna indica* que hacen su aparición como plantas alimenticias mencionadas por los pobladores del norte de Córdoba en publicaciones modernas realizadas con metodología etnobotánica, (Torrico Chalabe & Trillo, 2015; Saur Palmieri et al., 2018)

Cabe aclarar que la mandioca fue incorporada en el muestrario fotográfico ya que era un alimento propio de los mocovíes o abipones, étnia aborigen que asolaba el norte de Córdoba en épocas de la colonia (Bischof, 1991). Sólo fue reconocida por tres pobladores y no mencionan haberla preparado.

Analizando la importancia o presencia de las plantas nativas en la alimentación actual de los pobladores observamos que éstas ocupan un lugar escaso, lleno de referencias anecdóticas del pasado, de consumo casual durante una caminata sin intención de recolección y con escasa valoración cultural. Resultados similares arroja el trabajo de Arias Toledo et al (2007) en Villa Los Aromos, quienes registraron que el consumo de frutos generalmente tiene carácter ocasional, ya que se utilizan aquéllos que se encuentran cercanos a la vivienda o al camino recorrido, en el momento en que las plantas presentan frutos maduros; en ocasiones se espera la fructificación de árboles de ubicación conocida cuyos frutos son recolectados. Proponemos que el reconocimiento de 27 especies nativas alimenticias a pesar de no formar parte de la alimentación cotidiana en la actualidad, podría ser explicado como el conjunto de conocimientos que un poblador rural posee o debe poseer dado que le brinda identidad como “criollo”, motivo éste por el que se enseña y comparte con los menores de la familia (Trillo, 2010). En tal sentido, Hocsman & 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). De este modo, los alimentos serían un componente de la cohesión social (Smith, 2006) y, por lo tanto, un elemento fuertemente identitario.

De acuerdo con este enfoque, la gastronomía se conceptualiza como Alimentación Patrimonializada (Hernández Ramírez 2018), fenómeno entendido como un proceso socialmente construido por el que las sociedades revalorizan determinados elementos

materiales e inmateriales en un ejercicio de reinterpretación de la memoria y la tradición. La patrimonialización puede impulsarse desde el interior de la sociedad depositaria de la herencia cultural. Estos procesos también se materializan en una selección de rasgos culturales concretos y en una reinterpretación de los mismos de acuerdo con valores actuales. No obstante, lo que se activa aquí como gastronomía suele trascender al simple recetario y abarcar como elementos patrimonializados muchos dominios de la cultura.

En estos procesos se revaloriza un conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas vinculados al fenómeno cultural que llamamos alimentación, tales como la producción, las relaciones con el medioambiente, la conservación, elaboración e intercambio de alimentos, así como las formas de enculturación de los procedimientos culinarios, las pautas de consumo doméstico, las modalidades de sociabilidad, las acciones rituales y el simbolismo que gira en torno a los alimentos (Hernández Ramírez, 2018).

Historiografía

Respecto al conocimiento previo que la población tiene sobre la Historia de Guayascate, las huellas del camino Real y el ingreso de los españoles a este territorio, así como también los posibles alimentos que trasladaron durante su paso, cabe destacar que resultaron datos escasos, confusos y fragmentarios. Se recuperaron los siguientes testimonios:

“La historia Real está en la Iglesia, los que pasaron por el camino Real que va a Jesús María. No eran de aquí, solo pasaban. Paraban a dormir en San José de la Dormida, porque ahí estaban las tolderías” E (72)

“Jerónimo Luis de Cabrera tenía estancias, dueño de Dean Funes, Caminiaga, Santa Elena. Se dieron cuenta de que el río no secaba. Acá trabajaban los indios. Uno de los españoles que estuvo al último le donó a los indios las tierras.” J., (76)

“Se sabe más de la historia de los aborígenes, dicen que ahí dominaron los sanavirones” R., (50)

“Jerónimo Luis de Cabrera les conto el hermano de Celestino en la Escuela, pasó ´por acá. También replica la historia de los aborígenes” J. (23)

“...los gringos estaban de paso de La Dormida para el Cerro, se usó ese camino” R. (78)

“No se sabe si es éste el camino Real o el que pasa por Tulumba. Pasa por detrás de José. Acá está perdida la historia, no hay un día del pueblo, el día es del Santo. Las cosas de la iglesia se las llevaron los Cofré. Al santo lo rescataron de Churqui y lo metieron en su iglesia. El santo es de madera hecho por los indios. El casco de Guayasbate está acá, acá era la estancia. La cabecera tendría que haber sido acá, era todo una sola estancia. Acá se instalaron, se llevaron todo.” M. (42)

“Jerónimo Luis de Cabrera, acá había indios en ese tiempo y comandaban indios. 700 eran. Pasó y bautizó a Guayasbate, pasó por Churqui, Guayasbate y La Dormida, apostolizó. Después de los españoles llegaron los ingleses” C. (79)

“Pueden haber traído picadillo, maíz, trigo, mortadela, salame, harina...” C. (79)

Además, se indagó acerca de posibles construcciones que hayan quedado de tiempos pasados y que hagan referencia a la actividad española. Resultaron un total de 40 menciones de construcciones asociadas a registro de origen español. Entre las primeras se indicaron el cementerio y la capilla con el 26%; los molinos con 21 %, luego pircas de piedra con el 16% y por último las acequias con el 11% restante. Cabe destacar que ningún poblador mencionó la presencia de cercos espinosos.

En relación a las localidades a las que habitualmente se trasladan o se han trasladado los lugareños, solo hubo 23 menciones. Se encuentran, en primer término, San José de La Dormida con el 43 % (hacia el Sur), le sigue Churqui Cañada con 26 % (hacia el Norte) luego Cerro Colorado con el 22 % (Norte) y por último 9% la zona de Mar Chiquita y Sebastián Elcano (Este).

Por último, cuando se indagó acerca de la valoración de vivir en una localidad en donde se llegó a instalar el ejército de Cabrera, al 85% de los entrevistados les resultó indistinto este relato y al 15% restante le resultó positivo debido a la creación de caminos y por su importancia histórica.

Caso contrario al alimenticio, en la memoria colectiva de los pobladores de Guayascate las construcciones edilicias del molino, la iglesia y las pircas están presentes como construcciones generadas por los españoles. Esta información es de consenso general por todos los entrevistados probablemente porque persistieron en el tiempo como componentes ajenos al paisaje natural y cultural moderno, y todas las generaciones crecieron señalando no solo su ubicación sino también su significado de antiguo y español.

Especies introducidas

TABLA N° 3 Listado de especies introducidas alimenticias reconocidas por los pobladores de Guayascate, se mencionan nombre científico, nombre vulgar, frecuencia de menciones, prácticas desarrolladas y referencia bibliográfica. 1-Cronicas del Tucumán (Berberían 1987);

2- La visita de Antonio Martines Luxan de Vargas (Bixio 2009); 3- Nueva crónica de la conquista del Tucumán (Leviller 1926);

4-Vazquez 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.

Nombre Científico	Nombre común	frecuencia de menciones	Prácticas	Cita
1- <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. et Nakai	sandía	14	C, Cc	7
2- <i>Citrus aurantium</i> L.	naranja	14	C,Cc	1,4,5,7
3- <i>Cucumis melo</i> L.	melón	14	C	1,5,7
4- <i>Cucurbita máxima</i> Duchesne	zapallo plomo	14	C, Cc, Ds	1,7
5- <i>Cucurbita máxima</i> var.zapallito(Carriere)Millan	zapallo de tronco	14	C,Cc	1,7
6- <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	durazno	14	C Cc, Ds	1,4,5,7
7- <i>Vitis vinifera</i> L.	uva	14	C	1,4,5,7
8- <i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	limón	13	Cc	4,7
9- <i>Citrus japonica</i> Thunb.	quinotos	12	C, Cc	
10- <i>Cucurbita pepo</i> L.	zapallo brasilero	12	C,	1,7
11- <i>Ficus carica</i> L.	higo	13	C, Cc, Ds	1,4,5,7
12- <i>Morus alba</i> L.	mora	13	C	7
13- <i>Olea europea</i> L.	aceitunas	13	C, Cc, A	7
14- <i>Juglans regia</i> L.	nuez	13	C	1,7
15- <i>Prunus armeniaca</i> L.	damasco	12	C, Cc	4,7
16- <i>Arachys hypogaea</i> L.	maní	12	C	7
17- <i>Punica granatum</i> L.	granada	11	C	1,4,5,7
18- <i>Cicer arietinum</i> L.	garbanzo	10	Cc,	1,5,7
19- <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	lima	10	Cc	1,5
20- <i>Triticum spp.</i> L	trigo	7	C	1,2,4,5,7

21-** <i>Portulaca oleracea</i> L.	verdolaga	5	C	7
22- <i>Broussonetia papyrifera</i> (L.) Vent	mora de papel	1	C, Cc	
23- <i>Hordeum vulgare</i> L.	cebada	0	C	1,2,7

Respecto a las especies introducidas, de las 23 especies del listado original, 21 han sido reconocidas como alimenticias, quedando excluidas la Achira (*Canna indica* L.) y la Cebada (*Hordeum vulgare* L.). Sin embargo estas dos especies se mencionan como forrajeras. 20 han sido cultivadas (siendo esta la práctica más extendida), y 13 han sido cocinadas para su ingesta. Por otro lado se resaltan tres especies cuyos frutos han sido disecados; es el caso del durazno (pelones), higo (pasas) y zapallo plomo (charqui). La cebada no llegó a reconocerse por ningún entrevistado.

Es necesario aclarar que la provincia de Córdoba carece actualmente de registros arqueológicos de especies cultivadas introducidas por los españoles. Hasta el momento sólo se recuperaron en dos sitios arqueológicos de Catamarca. Uno de ellos es El Shincal de Quimivil (valle de Hualfín), donde hay evidencias arqueológicas del empleo comestible y ceremonial de trigo y duraznos en contextos rituales por poblaciones nativas del período Colonial Temprano alrededor del 1600 (Raffino, 1996; Capparelli et al. 2005). Ambas especies fueron extraídas del ushnu o “espacio religioso” del sitio arqueológico. El segundo es El Colorado (valle de Santa María). En este sitio las excavaciones se realizaron sobre estructuras de carácter doméstico y se recuperaron trigo y cebada para el mismo período, dando cuenta de una complementación en la alimentación cotidiana con maíz y algarrobo (Petrucci et al. 2018).

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. Giovanetti (2005) en sus estudios sobre el ingreso de cultivos españoles a La Rioja afirma que los cultivos ingresan al NOA en las primeras oleadas fundadoras después del 1550 d.C. Diferentes militares colonizadores a cargo de la gobernación de la provincia de Tucumán mencionan en sus documentos el traslado de semillas de cereales para cultivar en el NOA. Aparentemente, durante la fundación de Barco de Ibatín en 1550 en la provincia de Tucumán por Don Juan Núñez del Prado enviado desde el Perú, se habrían procurado los elementos mínimos indispensables para la subsistencia, como ganado y especies vegetales comestibles, fundamentalmente trigo y cebada. En 1553,

tras la fundación de Santiago del Estero, Francisco de Aguirre, quien provenía de Chile, introdujo semillas de trigo, cebada, y frutales. En 1556 y por orden de Gregorio de Bazán se ingresan de Chile higos, viñas, trigo, cebada, maíz, algodón y otras cosas de Castilla. El mismo autor comenta que en 1558 Pérez de Zurita portaba granos de trigo durante la expedición que finalizó en la fundación de Londres de Quimivil, Catamarca. Estos partieron desde La Serena (Chile) donde esta especie ya estaba consolidada desde su fundación en 1543.

Giovanetti (2005) menciona que la ayuda que brinda Santiago del Estero en la fundación de ciudades como Córdoba o Esteco queda evidenciada en las referencias al abastecimiento de bienes de todo tipo que salen de aquella ciudad. Con Córdoba se hace explícito el aporte de cultivos para el sustento de los primeros momentos de las entradas en la región y posterior fundación: en la probanza de mérito del conquistador y vecino funcionario de Córdoba, Lorenzo Suárez de Figueroa, destacamos la siguiente referencia, la cual dice: *“Y si saben que estando el dicho don Lorenzo Suárez de Figueroa en las dichas provincias del Tucumán en la de Santiago del Estero le dio y encargo don Jerónimo de Cabrera el descubrimiento de las provincias de lo comechingones y canavirones (...) y para ello llevó consigo cincuenta soldados (...) 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”*.

El mismo autor, en su estudio sobre la incorporación del trigo en el NOA y zona central de Argentina, menciona particularmente para nuestra provincia: *“en relación con la producción triguera merece Córdoba de la Nueva Andalucía, luego de su fundación en 1573, un apartado. Es notable el exponencial incremento que sufrió esta ciudad con respecto a la producción de harina desde sus primeros años, y que continuaría en ascenso hasta aproximadamente 1625, cuando comenzó lentamente su ocaso. Para darnos una idea, ya en 1579 se instala el primer molino en la ciudad y para el alba del nuevo siglo eran más de cinco los allí construidos. El aumento de estos medios de producción es fiel indicador de la importancia de la producción harinera en la región, cuyos enormes excedentes eran colocados en regiones de colonias lusitanas como Brasil y Angola. Con posterioridad, ya en el siglo XVII, se expandirían los campos de cultivo hacia las llanuras del centro y sur de la provincia”*. Es el trigo la especie que más importancia recibió en los documentos y trabajos históricos realizados en la provincia. Félix Torres (1984) postula que para 1606 Córdoba posee una estructura productiva en

relación con la harina de trigo con un relativamente alto nivel 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) en sus trabajos históricos sobre la sociedad y 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. También se encuentra documentado por el oidor Luján de Vargas en su visita a Santiago del Estero hacia fines del siglo XVII podemos intentar recolectar ciertas pistas en la relación a los indígenas encomendados y los cultivos de trigo que ellos mismos producían *“en la sementera de trigo que han hecho con más de un almud de maíz en las tierras de dicho su pueblo, siendo de seis fanegas la siembra de trigo, lo cual ha sido más de fuerza que de voluntad”*. Además, puede destacarse en estas entrevistas 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 sementeras de trigo sin darles paga ni porción alguna de lo que [se] cogía de las sementeras”*

Rio & Achaval (1905) ilustran que el trigo es el primer cultivo que introdujeron los conquistadores españoles en nuestro territorio pocos años después de fundada la ciudad de Córdoba. Ya se menciona la instalación de molinos hidráulicos y tahonas destinados a la producción de harinas, para evitar el “mucho trabajo (que se ocasionaba) a los vecinos, a causa de moler los indios a mano, que es excesivo trabajo”. Pero ni durante la dominación española, ni en los dos primeros tercios del siglo de la independencia, las sementeras se alejaron de los valles y faldas de la sierra y de las regiones del Norte. El cultivo no pasaba de pequeñas chacras cuya exigua cosecha no bastaba ni siquiera para satisfacer las necesidades de consumo local: la mayor parte de la harina se introducía a Córdoba de otras provincias, y aun del extranjero. En la provincia las chacras eran pequeñas, debiendo limitarse el estrecho espacio de los parajes adecuados, el terreno exige la costosa preparación del desmonte; las maquinarias modernas son desconocidas;

los medios de transporte más caros y costosos; y los productos se destinan casi exclusivamente a la satisfacción de las necesidades locales de la alimentación.

Remedi (1995) 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. “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”. “La oposición “nativo/extranjero” era en cierta medida, en términos alimentarios, una oposición maíz/trigo”.

A continuación se detallan las especies cultivadas traídas por españoles más mencionadas por los documentos históricos y la bibliografía científica y folklórica:

Los cítricos son originarios del este, sur y sudeste Asiático, Australia y Sudoeste de las islas del Pacífico (Zhang y Mabberley 2008), y la mayoría de ellos ingresan a Europa siguiendo las rutas conquistadoras de los musulmanes durante los siglos X y XI (Ramón-Laca 2003). Son llevados a América durante el segundo viaje de Cristóbal Colón en 1493 (Hilgert et al 2012). Hacia el último cuarto del siglo XVI algunos representantes del género *Citrus* L., como las naranjas y los limones, ya se encuentran naturalizados en América (Hilgert et al 2012). Existen registros históricos de cítricos en Córdoba, como es el caso de Vásquez de Espinosa en el que cita “...*plantaciones de naranjas, cidras, toronjas y limones para la Provincia...*” para los siglos XVII. Río y Achaval, 1905, mencionan que su cultivo está relegado a jardines y patios, generalmente el naranjo como planta de adorno.

En la actualidad, en Guayasbate, limón y naranja son reconocidas como alimenticias por 92% y el 100 % de los entrevistados y del 71,42% reconocieron la lima. Los pobladores acceden a estas frutas por la compra, ya que ninguna de estas especies es cultivada en la zona, de hecho en muchas entrevistas se recalca la incapacidad de estas plantas de llegar a término por el efecto de las heladas.

Respecto al durazno tiene su origen en las zonas montañosas del Tíbet y del suroeste de China. Su presencia en el Mediterráneo remonta a comienzos de la Era

Cristiana, sin embargo, su taxonomía e historia de evolución actualmente siguen siendo poco claras en cuanto a centros de origen y de dispersión (Depypere et al. 2007, Burger et al. 2011). Fue para el siglo XVI, que los primeros navíos y galones provenientes de Sevilla llegaron a las Antillas, trayendo entre otras especies vegetales los frutales «de Castillas» o «de hueso» entre los que se hace referencia a los «duraznos». Luego, es en México y Perú (principalmente Lima) donde este germoplasma ingresa, siendo una de las vías seguidas para dispersarse por el resto del continente (Puente y Olea 1900). Para el caso de las comunidades presentes en el noroeste de Argentina, los registros permiten postular 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 existe evidencia que demuestra que podrían haber sido introducidos por Chile (Báez 1947, 1949, Capparelli et al. 2005). Resulta lógico suponer -y basado en el relato escrito (Sica, 2010)- 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. 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 (Báez 1947, 1949; Giovanetti y Lema 2005). En efecto, hay evidencias arqueológicas del empleo comestible y ceremonial de los duraznos en contextos rituales por poblaciones nativas del período Colonial Temprano alrededor del 1600 (Capparelli et al. 2005).

Berberián (1987) documenta para el siglo XVI las plantaciones de ambas especies en Santiago del Estero y en Córdoba, siguiendo el recorrido del río Salado que proveyó de agua a modo de acequia hasta Córdoba. Ríos y Achaval (1905) citan claramente que el durazno ha llegado a ser indígena en el territorio de la Provincia. Eso explicaría que esté citado por el 100% de los entrevistados y presenta la mayor cantidad de prácticas asociadas (cultivo, cocción y disecado). Tal como se mencionó anteriormente esta especie se encuentra en ambientes naturales. El durazno es una especie introducida con potencial invasor, según lo señalan Giorgis & Tecco (2015) en su estudio sobre especies exóticas espontáneas presentes en los bosques chaqueños de la provincia. 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 Guayasbate, similar a los resultados presentados por Fernandez (2018) en la localidad de La Calera, también inmersa en Bosque serrano.

Ficus cairica es una especie del Mediterráneo y el occidente de Asia, (Hurrell et al, 2010). Vázquez de Espinosa y Sotelo de Narvaez mencionan el higo como parte de las especies presentes en la provincia de Córdoba para los siglos XVI y XVII, y Río & Achaval (1905) lo mencionan presente en los patios e incluso como especie naturalizada, pero en la actualidad no se la encuentra invadiendo los ambientes naturales sino solamente en espacios domésticos. Los pobladores actuales la conocen ampliamente (92 % de ellos) y presenta la mayor cantidad de prácticas realizada por los pobladores; cultivo, cocción (mermeladas y almibares) y deshidratación como forma de conservación.

Con respecto a la uva es importante considerar que el vino constituía un ingrediente muy importante en la dieta de Europa del Mediterráneo. Los españoles comprometidos con la conquista difundieron el cultivo de la vid y al parecer se generalizó la producción de vino aun en regiones no suficientemente aptas para la vitivinicultura. En Córdoba se vendían regularmente vinos de Mendoza, San Juan y La Rioja. La producción local más importante se localizaba en Jesús María y en sus alrededores (Arcondo, 2002). Berberian (1987) señala la mención de Sotelo de Narváz sobre el registro de plantaciones de viñedos para Santiago del Estero, y remarca la importancia del recorrido del Río Salado, que funcionó como acequia para bañar estos campos. Así también sucede con Vázquez de Espinosa (Siglo XVI)....*ay Cantidad de vinas con todos Generos de vidueijos de ubas blancas, y negras....* Por su parte Río & Achaval (1905) realizan un recorrido histórico del ingreso de vid a la Argentina, aproximando la introducción del cultivo a territorio cordobés hacia fines del siglo XVI. Consta por documentos de la época que en 1574, es decir, el año siguiente al de la fundación de Córdoba, los españoles introdujeron y plantaron 10.000 cepas en el lugar denominado "Chacra de la Merced". En Colonia Caroya, desde los primeros tiempos de la conquista se había introducido el cultivo de la vid en Cruz del Eje, Jesús María y Córdoba. Para el 1900 se contaba con 5 variedades diferentes de procedencia chilena. Se cultivaron en Cruz del Eje, Villa del Soto, Colonia Caroya, Capilla del Monte, Totoral, Tulumba, Jesús María, Deán Funes y Altos de Córdoba.

Para el caso de Guayasbate, si bien todos los entrevistados la consumen y hay dos registros de plantaciones (variedades chinche, blanca y negra), en varios casos las plantas se han secado, probablemente por escasez de agua.

Respecto a la cebada, con un único registro arqueológico en Argentina hasta el momento (Petrucci et al. 2018), es mencionada con frecuencia en los documentos históricos (Vázquez de Espinosa 1500-1600 y Luján de Vargas 1692-1693.), y para el 1905, Rio & Achaval comentan la disminución del cultivo de este cereal ya que entra en desventaja a hora de competir con la alfalfa como planta forrajera. Los pobladores actuales no lo reconocen en el muestrario fotográfico ya que las diferencias macroscópicas con el trigo son indistinguibles a simple vista, pero ante la mención del cereal reconocían claramente el uso y cultivo en el pasado como forrajera.

Las siguientes 7 especies han sido mencionadas por los documentos históricos y científicos más modernos pero no le adjudican importancia en la subsistencia o preparación de alimentos como las desarrolladas hasta el momento; ellas son melón, nuez, garbanzo, granada, damasco, aceitunas y lima. Cabe aclarar que el quinoto fue incorporado en el muestrario fotográfico por encontrarse en las viviendas de Guayascate en las visitas iniciales antes de las entrevistas.

Sandía, aceituna y verdolaga tienen la característica de ser mencionadas solamente en bibliografía moderna y no presentan referencias en los documentos históricos. Aparentemente son cultivos de reciente mención (150 años) aunque seguramente fueron incorporadas al cultivo de nuestra provincia sin ser registradas. Son las dos primeras de elevado reconocimiento como alimenticias entre el 100 y el 92 % de los pobladores de Guayascate, y la última es una adventicia presente en 21 provincias argentinas de origen centro americano y posterior difusión en Sudamérica.

El análisis de las prácticas llevadas adelante por los pobladores según los alimentos sean nativos o introducidos nos permite observar que existen profundas diferencias entre estos dos grupos, que no se ven reflejadas en el reconocimiento de las especies en su atributo de alimenticias. Las plantas nativas son fundamentalmente recolectadas, utilizadas para elaborar dulces/arropes/jaleas y almacenadas con potencial uso de forrajeras; en cambio las plantas introducidas reciben tratamientos diferentes ya que son obtenidas por el comercio, cultivadas, usadas para la elaboración de platos principales (no confituras) y conservadas por deshidratación, acción que implica un mayor esfuerzo que a la práctica de almacenamiento. Figuras 2 y 3.

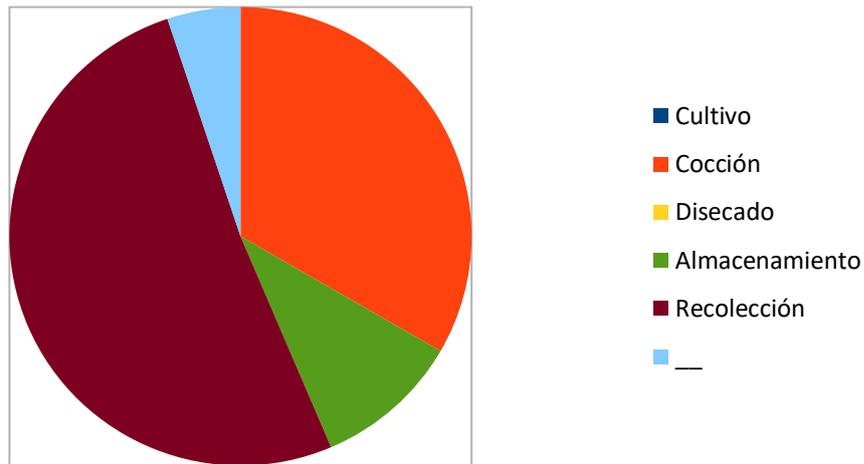


Figura 2 Proporción de prácticas realizadas con las especies alimenticias nativas por parte de los pobladores de Guayascaté.

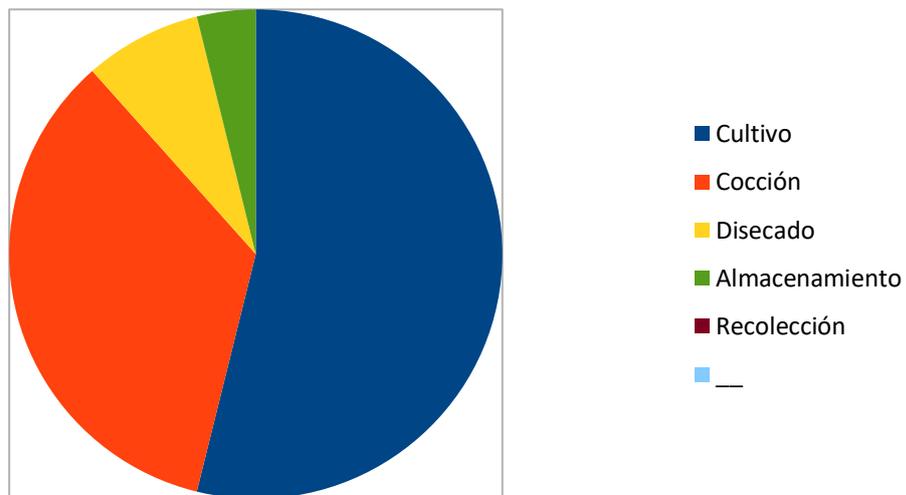


Figura 3 Proporción de prácticas realizadas con las especies alimenticias introducidas por parte de los pobladores de Guayascaté.

Por último, de manera similar a esta investigación, Fernández (2018) en su trabajo sobre plantas alimenticias con pobladores rurales de la Localidad de La Calera inmersa en Bosque serrano 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. Esta tendencia muestra una mayor

desapropiación y desvinculación del lugareño con su entorno rural próximo, siendo cada vez menos común la búsqueda y recolección de especies comestibles y la preparación de comidas con estos ingredientes.

Tal como lo propone Hernández Ramírez, (2018) el mencionado fenómeno se inscribe en una dinámica general que caracteriza nuestro tiempo. La cultura alimentaria hace referencia a 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 como la relación humana con el ambiente, incluido todo ello 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.

CONCLUSIONES

- 1- El reconocimiento de las cualidades comestibles de la totalidad de especies presentadas a los pobladores, sean estas nativas o introducidas al territorio a partir del siglo XVI, es amplio (sólo desconocen los atributos de dos especies) y general ya que la mayoría de los pobladores las identifican como tales. El conocimiento de las especies nativas comestibles estaría vinculado a la identidad de los pobladores rurales criollos que habitan en Guayascate desde hace 3 generaciones al menos. En cambio las especies introducidas reflejan la amplia disponibilidad de ellas en el comercio y la aceptación general de todos los pobladores.
- 2- Las prácticas actuales que se llevan adelante con los dos grupos de especies son diferentes, dominado la recolección en el monte y la elaboración de dulces para las nativas, en cambio para las introducidas las acciones más relevantes son el cultivo, la comercilaización, la dishidratación y la elaboración de platos principales no azucarados.
- 3- La introducción de especies hispanas y sudamericanas que llegaron al territorio de la provincia de Córdoba a partir de 1573 generó, progresivamente, modificaciones en el repertorio de alimentos y las prácticas que hasta ese

momento era la base de la dieta de origen vegetal de los pueblos que habitaban en Guayascate.

- 4- Los actuales pobladores de Guayascate poseen un, fragmentario y confuso conjunto de conocimientos sobre la historia prehispánica y colonial de la localidad, y es escasa o nula la importancia de la misma como posta en el Camino del Alto Perú y su influencia en la circulación de personas y alimentos vegetales que influyeron profundamente en la alimentación de las comunidades humanas.

Referencias Bibliográficas

- Ahumada, María Luján, & Trillo, Cecilia. (2017). Diversidad de especies naturalizadas del género *Opuntia* (Cactaceae) utilizadas por los pobladores del norte de Córdoba (Argentina). *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, 52(1), 193-208.
- Aguirre, P. (2004). Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis. Buenos Aires: Capital intelectual.
- Álvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (in) tangible. *Temas de Patrimonio Cultural* 8, 11.
- Arcondo, A. B. (2002). *Historia de la alimentación en Argentina: Desde los orígenes hasta 1920*. Ferreyra Editor. Córdoba
- Arias Toledo, B. Colantonio S. y L Galetto(2007). Knowledge and uses of edible and medicinal plants in two population fron de Chaco forest, Córdoba, Argentina. *Journal of Ethobiology* 27 (2): 218-232 .
- Arias Toledo, B. (2008). *Disponibilidad y uso de las plantas silvestres alimenticias y medicinales en las Sierras de Córdoba: su asociación con factores fitogeográficos y culturales*. Tesis Doctoral en Ciencias Biológicas. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba.
- Berberián, E. E. (1987). *Crónicas del Tucumán, siglo XVI* (Vol. 1). Comechingonia, revista de antropología e historia.
- Berberián, E., Pastor, S., Rivero, D., Medina, M., Recalde, A., López, L., & Roldán, F. (2008). Últimos avances de la investigación arqueológica en las Sierras de Córdoba. *Comechingonia*, 11(1), 143-174.
- Bernard H. R. (1995). *Research Methods in Anthropology Qualitative and Quantitative Approaches*. Altamira Press, UEA.
- Bischoff E. U. 1991 . Norte, norte, norte...su leyenda y su historia.Editorial Lerner, Córdoba
- Bixio, B., & Berberián, E. (1984). Etnohistoria de la región de Potrero de Garay (Pcia. de Córdoba-Rep. Argentina). *Comechingonia*, 3, 11-46.
- Bixio, B. (2009) *Visita a las encomiendas de indios de Córdoba 1692-1693: transcripción y estudios sobre la visita de Antonio Martines Luxan de Vargas*. CEH "Prof. Carlos S.A. Segreti". Córdoba.
- Cabido, M. y M. Zak (1999). *Vegetación del Norte de Córdoba*. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Recursos Renovables de la provincia de Córdoba y Agencia Córdoba Ambiente, Córdoba.
- Calvimonte L. y A. Moyano Aliaga (1996). El antiguo Camino Real al Perú en el Norte de Córdoba. Editorial del Copista, Córdoba
- Cámara Hernández, J., Miente Alzogaray, A. M., Bellón, R., & Galmarini, A. J. (2012). *Razas de maíz nativas de la Argentina*(No. 633.15). Universidad de Buenos Aires.
- Capparelli A., Lema V., Giovannetti M. and R. Raffino 2005. The introduction of Old World crops (wheat, barley and peach) in Andean Argentina during the 16th century A.D.: archaeobotanical and ethnohistorical evidence. *Vegetation History and Archaeobotany Official Organ of the International Work Group for Palaeoethnobotany*.DOI 10.1007/s00334-005-0093-8.

- Capparelli, A. 2007 Los productos alimenticios derivados de *Prosopis chilensis* (Mol.) Stuntz y *P. flexuosa* DC., Fabaceae, en la vida cotidiana de los habitantes del NOA y su paralelismo con el algarrobo europeo. *Kurtziana* 33(1) Volumen especial de Etnobotánica:1-19.
- Capparelli, A. y V. Lema 2011 Recognition of post-harvest processing of algarrobo (*Prosopis spp.*) as food from two sites of Northwestern Argentina: an ethnobotanical and experimental approach for desiccated macroremains. *Archaeological and Anthropological Sciences* 3: 71-92
- Castro Olañeta, I. (2002). Recuperar las continuidades y transformaciones: las juntas y borracheras de los indios de Quilino y su participación en la justicia colonial. *FARBERMAN, Judith y GIL MONTERO, Raquel (comps.): Los pueblos de indios del Tucumán colonial: pervivencia y desestructuración, Universidad Nacional de Quilmes Ediciones-Ediunju, Quilmes, 175-202.*
- Castro Olañeta, I. (2004). Coyuntura, adaptación y resistencia: actores indígenas y justicia colonial. La participación de los indios del pueblo de Quilino en el espacio de la justicia (Córdoba, 1620). *Cuadernos de Historia, Serie Economía y Sociedad*, (6), 71-100.
- Contreras, J.(1993). Antropología de la alimentación. Madrid: Eudema.
- Cuestas, J. P. (1992). *Los indígenas de Córdoba bajo el régimen colonial (1570-1620)*. J. Piana de Cuestas.
- Di Lullo, O., & Carrizo, J. A. (1940). *Cancionero popular de Santiago del Estero*. A. Baiocco y cía, Santiago del Estero
- Dietler M (2017) Culinary encounters: food, identity, and colonialism. In: Twiss K (ed) *The archaeology of food and identity* (Center for Archaeological Investigations, Occasional Paper 34). Board of Trustees. South Illinois University, Illinois, pp 218–242
- 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* LXVI (238):601-628.
- Ford, R. I. (1978). Ethnobotany: Historical Diversity and Synthesis. En Ford, R. I. (Ed.). *The nature and status of Ethnobotany*. *Anthropol. Papers, Museum of Anthropology, University of Michigan* 67: 33-49.
- Fournier, D. 2003 La cocina de América y el intercambio colombino. *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. M. Montanari (comp.) Ed. Piados. Bs. As.
- Galván, Violeta & A. Killian. Consumo de maíz (*Zea mays*) en el Noroeste argentino prehispánico: un estudio paleodietario a través del análisis de isótopos estables. *Arqueología*, 2016, vol. 22, no 2, p. 429-431.
- Garza Marcué, Rosa M (2011). «La vida ceremonial como patrimonio vivo en Iztapalapa, pueblo originario de la Ciudad de México». En Catherine Good y Laura Elena Corona (coord.), *Comida, cultura y modernidad en México*. México: INAH. CONACULTA (pp. 57-74).
- Giorgis, M. A., & Tecco, P. A. (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., Lema, V., de Arqueología, D. C., & 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. In *Actas del VI Congreso Internacional de Ethnohistoria*.
- Giovannetti, M., Capparelli, A., & Pochettino, M. L. (2008). La Arqueobotánica en Sudamérica. ¿ Hacia un equilibrio de enfoques? Discusión en torno a las categorías clasificatorias y la práctica arqueobotánica y paleoetnobotánica. *Arqueobotánica y teoría arqueológica: Discusiones desde Suramérica*. Bogotá: Universidad de Los Andes, 17-33.
- González Navarro, C. 2008. Los Pueblos De Indios De La Jurisdicción Cordobesa A La Luz De La Visita De Antonio Martines Luxan De Vargas (1692-1693). En *Miradas sobre la historia social en la Argentina en los comienzos del siglo XXI* (S. Mallo y B. Moreyra, comps.). Pp. 185 – 213. CEH Carlos S.A.Segreti y CEHAC. Univ. N. de La Plata. Córdoba
- 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 *Visita a las encomiendas de indios de Córdoba 1692-1693: transcripción y estudios sobre la visita de Antonio Martines Luxan de Vargas* (B. Bixio, dir.). Tomo I:63-114. CEH "Prof. Carlos S.A. Segreti". Córdoba.
- González Turmo, Isabel (1999). «Alimentación y patrimonio: ayer y hoy». En Esther Fernández de Paz y Juan Agudo (coord.), *Patrimonio Cultural y Museología*. Santiago de Compostela: Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español (pp.141-149).
- Hamilakis, Y. (2015). Arqueología y los Sentidos. *Experiencia, Memoria, y Afecto*. JAS *Arqueología, Madrid*.
- Harris, Marvin (1989). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, (AHEAD), 0-0.
- Hilgert, N., Lambare, A. D., Vignale, N. D., Stampella, P. C., & Pochettino, M. L. (2014). ¿ Especies naturalizadas o antropizadas? Apropiación local y la construcción de saberes sobre los frutales introducidos en época histórica en el norte de Argentina. *Revista Biodiversidad Neotropical*, 4(2 Jul-Dic), 69-87.
- Hieronymus, J. (1882). *Flora Argentina*.
- Hocsman, S., & Babot, M. D. P. (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.; Ulibarri, E. A.; Delucchi, G. y M. L. Pochettino (2009). *Biota Rioplatense XIV. Hortalizas. Verduras y legumbres*. L.O.L.A. Argentina, Buenos Aires.
- Hurrell, J. A. y U. P. de Albuquerque (2012). *Is Ethnobotany an Ecological Science? Steps towards a complex Ethnobotany*. *Ethnobiology and Conservation* 2012, 1:4.
- 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. (1926). *Nueva crónica de la conquista del Tucumán*, Lima.
- 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, L. 2007. Los vegetales comestibles en la economía prehispánica tardía de Sierras Centrales. Estudios arqueobotánicos en el valle de Punilla y Salsacate (Provincia de Córdoba). Tesis de Licenciatura (U.N.Cba.). Córdoba.
- López M.L. 2017a. Archaeobotany in central Argentina: macro- and microscopic remains at several archaeological sites from early Late Holocene to early colonial times (3,000–250 BP). *Vegetation History and Archaeobotany*. First Online DOI: 10.1007/s00334-017-0627-x
- López, M. L. (2015). La cocina como medio para la reproducción social de los grupos prehispánicos de las sierras de Córdoba. En Salazar, J. (Ed.). *Condiciones de Posibilidad de la Reproducción Social en Sociedades Prehispánicas y Coloniales Tempranas en las Sierras Pampeana (República Argentina)* (pp. 177-212). Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti”, Córdoba
- López, M.; Trillo, C. y M. Recalde (2015). El consumo de mistol (*Ziziphus mistol*) en el sitio prehispánico Quebrada Norte 7 (Cerro Colorado, Córdoba). Inferencias de prácticas culinarias a partir de datos etnobotánicos. Libro de Resúmenes y Cronograma de las VI Jornadas Arqueológicas Cuyanas (p. 38). San Rafael, Mendoza.
- López, M. L. & M. A. Recalde. 2016. The first quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) macrobotanical remains at Sierras del Norte (Central Argentina) and their implications in pre-Hispanic subsistence practices. *J Archaeol Sci* 8: 426-433.
- 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.
- Medeiros M. F. T. (2009) *Etnobotánica histórica: Principios y procedimientos*. Editorial NUPEEA, Olinda, Pernambuco.
- Medina, M. 2006. Análisis zooarqueológico del sitio agroalfarero Puesto La Esquina 1 (Pampa de Olaen, Córdoba). *Anales de Arqueología y Etnología* 61-62. En prensa.
2008. Diversificación económica y uso del espacio en el tardío prehispánico del Norte del valle de Punilla, Pampa de Olaen y Llanura Noroccidental (Córdoba, Argentina). Tesis de Doctorado. Universidad de Buenos Aires.
- Medina, M. E., López, M. L., & Berberían, E. E. (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.
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. CIESAS.
- Montes, A. 2008. *Indígenas y Conquistadores de Córdoba*. Córdoba: Ediciones Isquitiipe.
- 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*. Alcion.
- Oliszewski, N. (1999). La importancia del algarrobo en el Campo del Pucará (Andalgalá, Catamarca) durante el Período Formativo. *En los tres reinos: prácticas de recolección en el cono sur de América*, 171-177.
- 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. 2013. Los caminos del sur de Charcas y de la Gobernación del Tucumán

- durante la expoación Inca y la invación española (Siglo xv-xvll), en Tedeschi, Sonia et al, 14° Encuentro de Historia Regional Comparada siglos xvi a mediados del siglo xix, FHC-UNL. Santa Fé: Ediciones UNL.
- 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.
- 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, M. Rivolta, V. Seldes, M. Vázquez y P. Mercolli (eds.), Procesos sociales prehispánicos en el sur andino: la vivienda, la comunidad y el territorio, pp. 361-376. Editorial Brujas. Córdoba
- Pastor, S. (2008). Acerca de una inhumación temprana (ca. 2500 AP) en el sitio Cruz Chiquita 3 (Valle de Salsacate, Córdoba, Argentina). *Comechingonia*, 11(1), 127-142.
- Pastor, 2008b. Arroyo Tala Cañada 1 (valle de Salsacate). Espacio doméstico y productivo en el sector central de las Sierras de Córdoba (Argentina) durante el período prehispánico tardío (ca. 1000-300 AP). *Revista Arqueología* 14. En prensa.
- Pastor S, López ML (2011) Consideraciones sobre la agricultura prehispánica en el sector central de las sierras de Córdoba (Argentina). In: Korstanje A, Quesada M (eds) En arqueología de la agricultura: casos de estudio en la región Andina Argentina. Ediciones Magna, Buenos Aires, pp 208–233.
- Pastor, S., Medina, M., Recalde, A., López, L., Berberían, E. (2012) “Arqueología de la región montañosa central de Argentina. Avances en el conocimiento de la historia prehispánica tardía” *Relaciones XXXVII* (1), 89–112.
- Pearsall D (2015) *Paleoethnobotany. A handbook of procedures*. NY: Left Coast Press, Inc.de Puente, Y. O., & Manuel, D. (1900). Los trabajos geográficos de la Casa de Contratación.
- Petrucci, N., Lema, V., Pochettino M.L.,Palamarczuk, V., Spano, R & M.Tarragó 2018. From weeds to wheat: a diachronic approach to ancient biocultural diversity in the Santa María valley, northwest Argentina. *Vegetation History and Archaeobotany* (2018) 27:229–239. <https://doi.org/10.1007/s00334-017-0647-6>
- Raffino, R., Gobbo, D., Vázquez, R., Capparelli, A., Montes, V., Iturriza, R., ... & Mannasero, M. (1997). El ushnu de El Shincal de Quimivil. *Tawantinsuyu*, 3, 22-39.
- Ramon-Laca, L. (2003). The introduction of cultivated citrus to Europe via Northern Africa and the Iberian Peninsula. *Economic Botany*, 57(4), 502-514.
- Recalde, A. (2006). Las representaciones rupestres y su relación con el paisaje. Aproximación a un análisis regional en el sector occidental de las sierras de Córdoba. *Comechingonia*, 9, 77-90.
- Recalde, A. (2007). Representaciones rupestres del Período Agroalfarero Tardío en el sector oeste de las Sierras Centrales (provincia de Córdoba). *Arqueología*, (14), 239-249
- Recalde, A. (2008). Representaciones rupestres del Período Agroalfarero Tardío en el sector oeste de las Sierras Centrales (provincia de Córdoba). *Arqueología* 14: 239-249, Buenos Aires. 2008b. Representaciones rupestres y sitios de ocupación transitoria en el Período Agroalfarero Tardío: los casos de Charquina 2 y Cerco de

- la Cueva 3 en el Valle de Guasapampa (Córdoba). *Crónica sobre la Piedra. Arte rupestre de las Américas*, 181-192.
- Recalde, A. & Gonzalez Navarro, C. 2010. El arte rupestre como una forma de resistencia a la dominación española en las Sierras Centrales. Córdoba, Argentina. Coloquio internacional “la vitalidad de las voces indígenas, arte rupestre de contacto y en las sociedades coloniales” Instituto de Investigaciones estéticas. Oaxaca. México
- 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* 49 (4) 573-588
- Río, M. y L. Achával (1905). *Geografía de la Provincia de Córdoba, Volumen II*. Gobierno de la Provincia de Córdoba, Argentina.
- Rivero, D., S. Pastor y M. Medina 2008-09. Intensificación en las Sierras de Córdoba. El abrigo rocoso Quebrada del Real 1 (ca. 6000-500 AP, Córdoba, Argentina). *Anales de Arqueología y Etnología* 63-64: 227-246.
- Rivero, D. 2015 El surgimiento de la desigualdad social en la 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. 2013. La etnobotánica histórica: el caso mocoví en la reducción de San Javier en el siglo XVIII *Etnobiología* 11 (3)
- Rosso, C. N. (2015). Las celebraciones indígenas desde una perspectiva etnobotánica histórica: el caso de los Mocovíes de la reducción de San Javier durante el siglo XVIII. *Chungará (Arica)*, 47(4), 645-657.
- Saur Palmieri V., M. L. López & 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). *Bol. Soc. Argent. Bot.*
- Sayago, M. (1969). Estudio fitogeográfico del norte de Córdoba. *Boletín de la Academia Nacional de Ciencias de Córdoba* 46: 123-427.
- Sciammaro, L. (2015). *Caracterización fisicoquímica de vainas y harinas de algarrobo (Prosopis alba y Prosopis nigra). Aplicaciones en productos horneados y fermentados* (Doctoral dissertation, 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.
- Smith, B. 2006 Documenting domesticated plants in the archaeological record. En *Documenting domestication. New genetic and archaeological paradigm*, editado por M. Zeder, D. Bradley, E. Emshwiller y B. Smith, pp. 15-24. University of California Press, Berkeley.
- Stampella, P. C., Lambaré, D. A., Hilgert, N. I., & Pochettino, M. L. 2013. What the Iberian Conquest Bequeathed to Us: The Fruit Trees Introduced in Argentine Subtropic— Their History and Importance in Present Traditional Medicine. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2013.
- Torrice Chalabe, J. K. , & Trillo, C. (2015). Prácticas de manejo, usos y valoración de taxones de Cactaceae en el Noroeste de Córdoba, Argentina. *Bonplandia*, 24(1), 5-22.
- Trillo, C., Colantonio, S., & Galetto, L. (2014). Perceptions and use of native forests in the

- arid Chaco of Córdoba, Argentina. *Ethnobotany Research and Applications*, 12, 497-510.
- Trillo, C.; Arias Toledo, B.; Galetto, L. y S. Colantonio (2010). *Persistence of the Use of Medicinal Plants in Rural Communities of the Western Arid Chaco [Córdoba, Argentina]*. *The Open Complementary Medicine Journal* (2):80-89.
- Trillo, C.; Colantonio, S. y L. Galetto (2014). *Perceptions and Use of Native Forests in the Arid Chaco of Córdoba, Argentina*. *Ethnobotany Research & Applications*, 12: 497-510.
- Trillo, C. (2016). *Prácticas modeladoras sobre los paisajes culturales del oeste de la provincia de Córdoba, Argentina*. *Zonas áridas*. En prensa.
- Villagra, P.E., Cony, M.A., Mantován, N.G., Rossi, B.E., González Loyarte, M.M., Villalba, R., Marone, L., (2004). *Ecología y Manejo de los algarrobales de la Provincia Fitogeográfica del Monte*. In Arturi, M.F., Frangi, J.L., Goya, J.F. (Ed.). *Ecología y Manejo de Bosques Nativos de Argentina*, Universidad Nacional de La Plata. Buenos Aires: AOP, Vázquez Mazzini
- Warman A. 1988 *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. Ed. Fondo de Cultura económica. México.
- Zhang, D. X., & Mabberley, D. J. (2008). Citrus. *Flora of China*, 11, 51-97