

De restos y microrrestos a alimentación y reproducción social: biografía de alimentos en contextos aldeanos tempranos del valle de Tafí (primer milenio d.C)

Rocío María Molar¹

Resumen

Este artículo retoma las ideas principales del trabajo *Procesar, consumir y construir. Alimentación y reproducción de la cotidianeidad en sociedades aldeanas tempranas del primer milenio d.C. en el valle de Tafí*, cuyo objetivo fue reflexionar sobre la participación de las prácticas de transformación de alimentos vegetales en la reproducción social de las comunidades aldeanas tempranas del valle de Tafí, Prov. de Tucumán, Argentina.

Considerando al acto de alimentarse como dinámico y fundamental en la constitución de los grupos sociales, se analizó la trayectoria que atraviesan los productos vegetales en su constitución como alimentos, con el objetivo de visualizar las condiciones estructurales y las estrategias de los agentes que las reprodujeron. Con este fin, se implementó un estudio de múltiples variables que incluyeron la identificación de microrrestos, análisis de estructuras agrícolas y materialidades asociadas al procesamiento y consumo de alimentos.

La presencia en el área de estudio de parcelas agrícolas de pequeña escala en contigüidad a las unidades residenciales, el cultivo centralizado en un número limitado de productos y los espacios de almacenamiento al interior de las viviendas, nos permitieron discutir la idea de grupos domésticos relativamente autónomos, unidos en colectivos más amplios a través de relaciones mediadas por actividades relacionadas a la alimentación.

Algunas consideraciones sobre el tema trabajado

El interés por estudiar la alimentación surge de considerar que esta práctica, al estar atravesada por cuestiones relacionadas a la política, la economía y la ideología, tiene el potencial de construir, reflejar y modificar las relaciones sociales, las estructuras económicas y las normas culturales.

El acto de comer es algo tan rutinario que frecuentemente se asume como un aspecto naturalizado sin reflexionar acerca de sus implicancias sociales. Sin embargo, “cocinar es

¹Becaria en el año 2014 de SeICyT-FFyH. Durante este período desarrolló y concluyó su tesis de grado, *Procesar, consumir y construir. Alimentación y reproducción de la cotidianeidad en sociedades aldeanas tempranas del primer milenio d.C. en el valle de Tafí*, dirigida por el Dr. Julián Salazar, mediante la cual obtuvo título de Licenciada en Historia.

la actividad diaria más corporativa, evocativa y fundamental” (Atalay y Hastorf 2006: 283), la práctica que une, que cohesiona a la unidad doméstica a través de la materia, la experiencia y la memoria, y que tiene un rol fundamental en la socialización de las personas (Weismantel 1995). Pensar en la planificación y consecución de las actividades diarias relacionadas a la alimentación permite vislumbrar cómo estas se constituyen en espacios de conflicto y negociación, posibilitando la reproducción social. El estudio de las materialidades y las configuraciones espaciales construidas y utilizadas para el aprovechamiento de los vegetales como alimento nos permite pensar en principios estructurantes, estrategias de los agentes y sus transformaciones en el tiempo.

En este marco, y considerando que alimentarse es una acción elemental en la vida humana en un sentido físico y nutricional pero también social y cultural, mi trabajo final de grado tuvo como problemática central la historia de vida de los alimentos vegetales y las relaciones humanas que se desarrollan en torno y para con estos. El objetivo estuvo centrado en reconocer los productos vegetales utilizados y sus contextos de producción, procesamiento y consumo, para a partir de ello, reflexionar en torno a cómo las prácticas cotidianas relacionadas a la alimentación participaron en la reproducción social de los grupos aldeanos que habitaron el valle de Tafí en el primer milenio de la Era.

Se partió de la hipótesis de que las actividades relacionadas a la manipulación de productos vegetales involucraron a distintos agentes, espacios y tiempos, posibilitando la constitución de grupos domésticos relativamente autónomos que administraban su propio alimento. Asimismo, estos grupos habrían estado vinculados entre sí mediante la prosecución de ciertas actividades coyunturales, especialmente la construcción y acondicionamiento de infraestructura productiva y celebraciones colectivas. En ambas esferas, doméstica y pública, los alimentos fueron objetos mediadores y unificadores que permitieron, junto a otras prácticas, el desarrollo y mantenimiento de esta sociedad durante gran parte del primer milenio de la era.

Dificultades teórico-metodológicas

Una de las principales dificultades que se presentó a la hora de realizar este trabajo de investigación, fue pensar en cómo ver, a través de restos materiales, a los agentes y sus prácticas.

En este sentido, fueron de gran ayuda algunas herramientas de la teoría de la práctica (Bourdieu 2007) que, a través de los conceptos de *habitus* y campo, permite superar las

dicotomías generadas entre los agentes y las estructuras, reemplazándolas por un doble movimiento constructivista de interiorización de lo exterior y exteriorización de lo interior. En este presupuesto teórico, se entiende por campo a un espacio social estructurado, con bienes y capitales puestos en juego, y con posiciones y relaciones determinadas, que van a depender de las reglas específicas del mismo y de la apropiación que de ellas hagan los agentes. Por habitus se entiende al sistema de disposiciones (modos de actuar, de sentir, de pensar) que el cuerpo interioriza acorde a la posición social que ocupe dentro de ese campo. Se trata de estructuras estructurantes que el sujeto internaliza, pero que sin embargo no son inmutables, ya que el agente los modifica en contextos de condiciones objetivas nuevas. De esta manera, se establece una relación de doble condicionamiento: el campo estructura al habitus, pero el habitus también contribuye a construir al campo y lo dota de significado (Ibíd.).

En este trabajo, el presupuesto básico de seguir las prácticas de los agentes, como locus donde se actualizan las estructuras, nos proveyó una apertura muy productiva ya que si bien no teníamos acceso a lo que los agentes dicen que hacen, si accedíamos (mediado por los procesos postdeposicionales) a los vestigios materiales resultados de lo que ellos hacen.

Además, para lograr un acercamiento más integral al rol de los vegetales y su papel en la alimentación de estas sociedades, los contextos arqueológicos relacionados a su manipulación y consumo fueron abordados teniendo en cuenta el modelo de historia de vida planteado por Schiffer (1972). Según este modelo, antes de constituirse como parte del contexto arqueológico, todos los objetos y elementos que intervienen en las actividades humanas atraviesan una serie de procesos básicos. En el caso de los productos comestibles, estos involucran las etapas de obtención, procesamiento, consumo y descarte. Secundariamente, se consideran también las etapas de almacenamiento y transporte, las cuales implican un desplazamiento temporal o espacial del elemento.

El análisis de la trayectoria de vida de los objetos requiere además considerar la interacción específica entre personas y cosas, identificando actividades, grupos sociales participantes, áreas de actividad y objetos utilizados (Skibo y Schiffer 2008). En distintos momentos de esa historia de vida, los objetos van a intervenir de manera variable en la constitución de relaciones sociales, simbólicas y utilitarias, que serán definidas por su mediación y por el significado social que adquieran en cada situación específica en la que intervengan.

Asimismo, las actividades de procesamiento, cocción y consumo tienen su propia espacialidad, es decir, un conjunto de lugares mutuamente relacionados en los cuales se evidencian distintas pautas de alimentación que permiten conocer las reglas que los grupos incorporaron tras años de rutina y los contextos en los cuales esas reglas fueron resistidas y negociadas (De Certeau 1980).

Otro problema que se presentó, estuvo relacionado con la evidencia arqueológica con la que contábamos y la metodología que conocíamos para analizarla. Debido a que en el sitio estudiado el suelo cuenta con altos niveles de PH, los alimentos vegetales y animales no se conservan en el tiempo (Gazi y Salazar 2013). Entonces, para poder trabajar con esta temática, hubo que recurrir al estudio de microrrestos presentes en sedimentos y adherencias.

Este estudio se realiza mediante el uso de microscopio óptico con polarizador (herramienta brindada por el Laboratorio y Cátedra de Prehistoria y Arqueología) y permite obtener almidones y sílicofitolitos, productos que sometidos a comparación en distintas colecciones de referencia (Piperno 2006; Korstanje y Babot 2007) nos posibilitaron conocer qué recursos vegetales fueron utilizados.

Debido a que el estudio de microrrestos vegetales es una herramienta cuyo uso en arqueología recién se ha intensificado en estos últimos diez años, hubo que acceder a material tanto bibliográfico como de laboratorio. Una parte de este fue pagado con el fondo otorgado por la beca, principalmente algunos libros (tanto impresos como digitales) e insumos menores para la preparación y observación de muestras y materiales (agua destilada, pinzas, portaobjetos, etc.).

Resultados y conclusiones generales de la investigación

Las investigaciones realizadas durante el año que duró la beca, han dado numerosos resultados, a partir de los cuales fue realizada mi tesis de grado y distintas presentaciones a congresos y jornadas.

El trabajo de tesis, incluyó un análisis global de la trayectoria de vida por la que atraviesan los productos vegetales en su constitución como alimentos, considerando las etapas de abastecimiento, procesamiento, consumo, almacenamiento y descarte. Esto permitió llegar a conclusiones generales acerca de las relaciones desarrolladas en estos grupos aldeanos, tanto en niveles domésticos como comunitarios.

En este sentido, creemos por un lado que el alimento fue un elemento que al compartirse en la cotidianeidad permitió la consolidación de los grupos que habitaban una misma vivienda, convirtiéndose en un elemento de socialización que permitió la transmisión de un conjunto de normas y saberes que posibilitaron la reproducción social de estos grupos. Por otro lado, el consumo comunitario, este se vio evidenciado en el contexto de una ofrenda inaugural realizada en torno a una estructura de cultivo, lo cual nos permitió inferir relaciones de reciprocidad entre colectivos que exceden al grupo doméstico, los cuales primero comparten su fuerza de trabajo y, luego, alimentos y bebidas que permitan celebrar el esfuerzo compartido.

Sin embargo, además de lo presentado en la tesis, el estudio pormenorizado de la biografía de los alimentos y del contexto general del valle de Tafí en el primer milenio de la Era, ha permitido profundizar en algunas otras temáticas que fueron expuestas en jornadas y congresos y en un capítulo de un libro. A continuación se detallan estas exposiciones y actividades:

-Publiqué, como coautora, el capítulo “Comunidades de prácticas y reproducción social. Una relectura de las dinámicas sociales de los asentamientos aldeanos del primer milenio en los valles intermontanos del NOA” en el libro SALAZAR, J. (Comp.) *2014 Condiciones de posibilidad de la reproducción social en sociedades prehispánicas y coloniales tempranas en las Sierras Pampeanas (República Argentina)*. Pp.405-442. Córdoba, Argentina.

- Participé en carácter de *Coordinadora y Expositora* en la Segunda Jornada Taller de Trabajo Final de Licenciatura/Seminarios (6 de Junio de 2014) y en las Primeras Jornadas Nacionales de estudiantes y jóvenes investigadores de Historia (4,5 y 6 de Septiembre de 2014), realizada en la Escuela de Historia, FFYH. En este caso presenté una ponencia en la que se detallaban los avances de mi tesis de licenciatura.

- Participé en carácter de *Coordinadora y Expositora* en las Primeras Jornadas Nacionales de estudiantes y jóvenes investigadores de Historia (4,5 y 6 de Septiembre de 2014), realizada en la Escuela de Historia, FFYH. Presentación de la ponencia “Historia de vida de los alimentos: producción de vegetales en el valle de Tafí en el primer milenio de la Era”.

-Participé en carácter de *expositora* en las Segundas Jornadas de Investigación Internas del Centro de Estudios históricos “Prof. Carlos S. A. Segreti” (Córdoba, 6 y 7 de Noviembre de 2014). En la ponencia presentada, se mostraban los resultados del análisis del consumo de alimentos en contextos domésticos.

Además participé en actividades de extensión colaborando en el dictado del curso taller *Una historia de la tierra contada desde la tierra* desarrollado en el marco del proyecto “Fortaleciendo el principio de la dualidad en la comunidad indígena del Valle de Tafí”, llevado a cabo el 25 de Octubre de 2014 en Tafí del Valle, Provincia de Tucumán, Argentina.

Algunas consideraciones finales

Considero que obtener esta beca no solo significó un estímulo económico que me permitió acceder a distintos bienes materiales (como libros) e inmateriales (cursos y viajes), si no que fue un impulso para concluir mi trabajo de tesis.

La presentación inicial, el plan de beca, requiere un esfuerzo de realización que luego es aprovechado, principalmente al iniciar el proceso de escritura. Las actividades propuestas, la delimitación de un problema y los objetivos fijados, actuaron como guías para la producción del trabajo final. Asimismo, el marco teórico inicial y las hipótesis propuestas, fueron un punto de partida cuyo mayor valor residió probablemente en su crítica, revisión y reformulación.

Por otro lado, la beca me dio la posibilidad de pasar más horas con mi equipo de trabajo y compartir viajes a los lugares de estudio, lo cual amplió mis conocimientos y experiencias en una multiplicidad de sentidos.

BIBLIOGRAFÍA

ATALAY, Sonya y Christine HASTORF (2006) Food, Meals, and daily activities: food habitus at Neolithic Catalhoyuk. En revista *American Antiquity* 71. Abril. Pp. 283 -319.

BOURDIEU, Pierre (2007) *El sentido práctico*. Siglo XXI Editores. Argentina.

DE CERTEAU, Michel (1980) *La Invención de lo cotidiano*. Artes de hacer. Universidad Iberoamericana. México.

GAZI, Verónica y Julián SALAZAR (2013) Determinación de las áreas de actividad y organización del espacio doméstico en una unidad residencial del sitio aldeano temprano La Bolsa 1 (Tafí del Valle, Tucumán, Rep. Argentina). En revista *Arqueología Iberoamericana* 17. Febrero. Pp. 3-22

KORSTANJE, María Alejandra y María del Pilar BABOT (2007) Microfossils characterization from south Andean economic plants. En *Plants, people and places. Recent studies in phytolith analysis*. Editado por M. Madella y D. Zurro pp. 41-72. Oxbow books. Cambridge, Reino Unido.

PIPERNO, Dolores (2006) *Phytoliths. A comprehensive guide for archaeologists and paleoecologists*. Altamira Press. Oxford, Inglaterra.

SCHIFFER, Michael (1972) Archaeological context and systemic context. En revista *American Antiquity* 37- 2. Abril. Pp.156-165.

SKIBO, James y Michael SCHIFFER (2008) *People and things. A behavioral Approach to Material Culture*. Springer. United States.

WEISMANTEL, Mary (1995) Making Kin: Kinship Theory and Zumbagua Adoptions. En revista *American Ethnologist*. 22, 4. Noviembre. Pp. 685-704