

Criar, cocinar y comer animales. Una zooarqueología de los mundos culinarios en la quebrada de Pajchela (Cusi Cusi, Puna de Jujuy) entre los siglos XIV y XVII



Jesica Carreras*

Fecha de defensa: 3 de marzo de 2022

Director: Dr. José María Vaquer

Codirector: Dr. Juan Pablo Miyano

Jurados: Dres. Carlos Belotti López de Medina,

Francisco Pazzarelli y Amalia Zaburlín

Introducción

La tesis de doctorado propone una zooarqueología de los mundos culinarios en la quebrada de Pajchela (Cusi Cusi, Puna de Jujuy), un sector de los Andes sur, desde el siglo XIV hasta el siglo XVII. El objetivo consistió en caracterizar las prácticas y técnicas culinarias, la reproducción de sociabilidades y la relación de las personas con los animales que formaron parte de las comidas del pasado en los sitios Pajchela Núcleo y Casas Quemadas.

La propuesta entiende que es posible analizar e interpretar los huesos de los animales que formaron parte de los mundos culinarios del pasado desde una perspectiva de la comida, permitiéndonos colocar ésta materialidad dentro de redes mayores de relación, pero con el foco en el cocinar y en el comer. Así, esta investigación se enmarca en los estudios que abordan las problemáticas de la comida a partir del reconocimiento de su multidimensionalidad (Hastorf, 2017; Pazzarelli, 2008, 2012), es decir, desde una visión que dé cuenta del carácter holístico del cocinar y comer (Carreras, 2021). Parte de la idea de que, en tanto seres sociales, no comemos solo alimentos o nutrientes (o animales o plantas), sino comida (Aguirre, 2017). Una comida se compone de varios ingredientes que, al combinarlos, se transforman. Comer y beber son experiencias que se repiten en forma cotidiana, siendo siempre actos situados en un tiempo, un lugar determinado y en el marco de una sociedad específica (Aguirre, 2017). Una comida es la esfera en la que confluyen alimentos, nutrientes, ingredientes, sabores, olores y colores. Se combinan texturas y temperaturas, pero también paisajes y temporalidades; saberes, tradiciones, técnicas culinarias y prácticas (Carreras y Pey, 2019). En este trabajo me interesó concentrarme en los ingredientes de origen animal, buscando generar interpretaciones que nos permitan pensar a los restos óseos animales como partes constituyentes –y en muchos casos fundamentales– de las comidas del pasado. A partir de este enfoque, es que he enmarcado los

análisis zooarqueológicos dentro del campo de estudio de la arqueología de la comida (Pazzarelli, 2008, 2012).

Los sitios arqueológicos trabajados en esta tesis se sitúan en la microrregión de Cusi Cusi, dentro de la Cuenca Superior del Río Grande de San Juan (Puna de Jujuy, Argentina) (Figura 1).

El pueblo actual más cercano al área de estudio es Cusi Cusi, cabecera del municipio homónimo, distribuido entre los departamentos jujeños de Rinconada y Santa Catalina. Se encuentra cercano al límite geográfico actual entre Argentina y Bolivia, a 3800 m s.n.m. y se trata de un pueblo principalmente pastoril. Desde el año 2010, nuestro equipo –Proyecto Arqueológico y Antropológico Pallqa– se encuentra trabajando en esta región, que no contaba con antecedentes de investigación sistemáticos. Hemos avanzado en el conocimiento del pasado de esta región a partir de la prospección, registro de sitios, excavación, estudio del paisaje agrícola y análisis de los materiales recuperados (Carreras, 2020; Pey, 2017; Pey, 2021; Vaquer, 2016; Vaquer, Eguía y Carreras, 2018; Vaquer et al., 2020). Las excavaciones se han centrado, hasta el momento, en la quebrada de Pajchela, específicamente en dos sitios que son los que investigué: Casas Quemadas y Pajchela Núcleo. Específicamente se han excavado tres recintos habitacionales. Los fechados radiocarbónicos ubican las ocupaciones más antiguas en estos sitios dentro del Período de Desarrollos Regionales Tardío II (ca. 1200-1450 años d.C.).

Herramientas teóricas

Esta investigación propone que, en primer lugar, es necesario situarnos a nosotros mismos, como sujetos que investigan en el marco de disciplinas científicas; y con ello contextualizar desde dónde interpretamos, revisando nuestros espacios de producción. Los conceptos que utilizamos nunca están exentos de cargas, bagajes y construcciones previas (Vaquer, 2015); no son neutros, tampoco objetivos. Explorar, problematizar y discutir el *corpus* conceptual que solemos utilizar en zooarqueología para referirnos a las relaciones de las personas con los animales (como recursos, aprovechamiento, explotación y consumo, entre otros), resulta necesario para cuestionar ciertos presupuestos subyacentes que se encuentran inmersos en las interpretaciones. Se parte de la idea de que la relación moderna y occidental entre humanos y animales no es universal, y que de aquí provienen los conceptos más utilizados en el campo de la zooarqueología argentina. Entonces, en esta tesis exploré el concepto de animal y las múltiples esferas de interacción posibles entre humanos y animales en el mundo

* Instituto Interdisciplinario Tilcara (IIT), Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires (UBA) / Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Belgrano 445 (CP 4624), Tilcara, Provincia de Jujuy, Argentina. E-mail: jessicacarreras@gmail.com

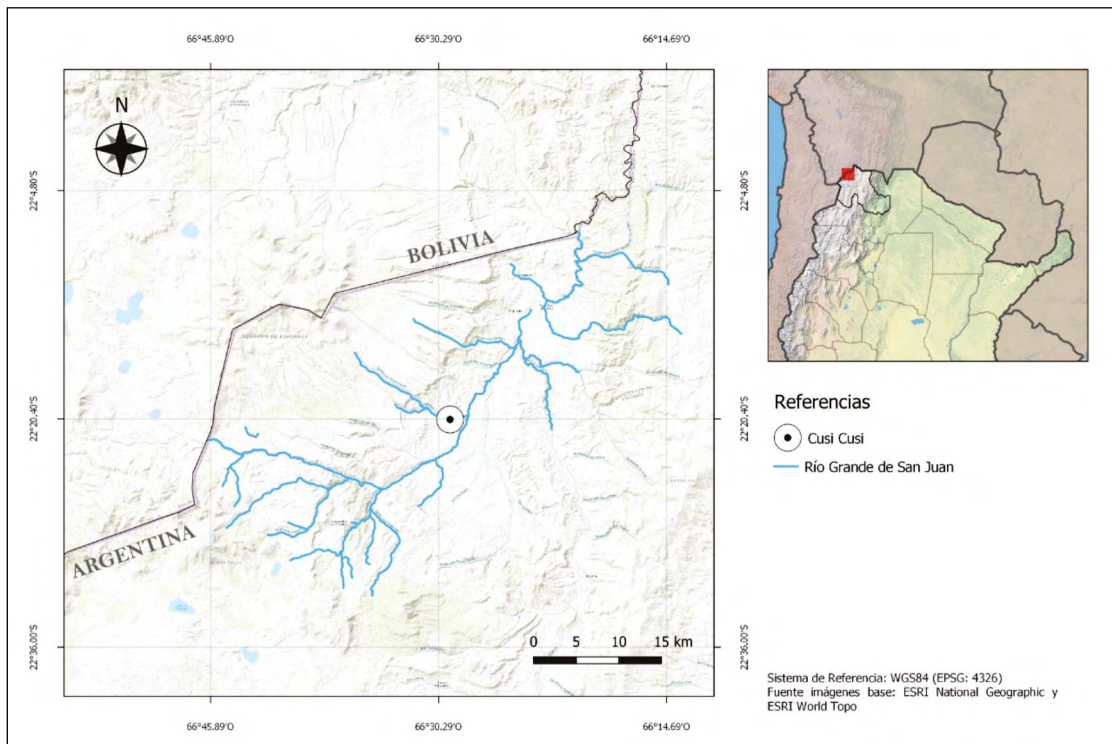


Figura 1. Localización del área de estudio.

andino, entendiendo que es necesaria la discusión acerca de las maneras en las que se han construido los discursos sobre la comida y la alimentación desde el estudio de los restos de animales. Mi propuesta consiste en considerar y utilizar los principios epistémicos andinos, con el objetivo de que nos permitan interpretar, comprender, conceptualizar y teorizar el pasado a partir de otras formas de entender el mundo, con el objetivo de lograr un acercamiento a otros mundos culinarios, a otros mundos animales y empezar a pensar en otras formas de construir nuestras interpretaciones, visibilizando concepciones usualmente no contempladas en nuestra disciplina.

En los Andes se conversa constantemente con otros seres. Las personas establecen relaciones de reciprocidad con los animales, quienes poseen intencionalidad y son capaces de crear relaciones por sí mismos con otras entidades, donde todos se encuentran en estas redes de relaciones y crianzas (Bugallo y Tomasi, 2012; Lema y Pazzarelli, 2015; Palacios Ríos, 1977). Los animales se definen, además, en función de otros (animales y no animales). Son mediadores en los diálogos humanos con esos otros seres, adquiriendo su carácter propiciatorio, en tanto animales vivos, o como cuerpos muertos. Los humanos tienen obligaciones con ellos, y ellos tienen obligaciones con los humanos. Forman parte de las familias y de las vidas cotidianas. Pero también cumplen roles agenciales en las celebraciones y fiestas, en esos momentos disruptivos del orden doméstico y diario. Alimentan a las personas, se convierten en ingredientes, muchas veces fundamentales de las comidas.

Síntesis de resultados

Se presentaron dos tipos de resultados, por un lado, aquellos que corresponden a las excavaciones de los tres recintos y por el otro el resultado del análisis de los restos óseos recuperados en las excavaciones de los sitios Casas Quemadas y Pajchela Núcleo (Figura 2).

Casas Quemadas es un sitio compuesto principalmente por estructuras agrícolas y solo tres posibles recintos habitacionales. De éstos, hasta el momento solo se ha excavado uno, el Recinto 1, que presenta planta rectangular y se destaca por la presencia de dos hornacinas. A partir de la estratigrafía y del análisis del material recuperado en las excavaciones, hemos identificado tres componentes, cada uno correspondiente a una forma específica de habitar el recinto y a una temporalidad determinada. El primer componente corresponde al uso actual y del pasado reciente del recinto, y se ubica desde la superficie hasta el derrumbe de los muros. El segundo componente corresponde a la ocupación colonial del recinto, y cuenta con dos fechados radiocarbónicos, que ubican su ocupación durante el Período Colonial temprano (siglos XVI y XVII). Por último, el tercer componente se corresponde con la ocupación inicial del recinto, para la que aún no se cuentan con fechados absolutos. En cuanto al análisis zooarqueológico, se pueden resaltar algunas generalidades. En todos los componentes predominan los camélidos, específicamente llamas y se observa una predominancia de especímenes adultos por sobre juveniles. Las muestras zooarqueológicas



Figura 2. Localización de los sitios de la microrregión de Cusi Cusi.

se encuentran muy fragmentadas. Sin embargo, se destaca la presencia de *Bos Taurus* en los componentes 1 y 2, permitiéndonos establecer vínculos entre esta zona y la Colonia temprana.

El sitio Pajchela Núcleo se caracteriza por la presencia de no más de tres posibles recintos habitacionales. Se destaca la presencia de un montículo plataforma artificial y escalonado, y siete estructuras chullparias alineadas en la cima de uno de los cerros, que se han asociado a prácticas relacionadas con los ancestros. Se excavaron el Recinto 1 y el Recinto 2. En el Recinto 1, de planta cuadrangular y en asociación al montículo plataforma, se han identificado tres componentes, asociados a formas específicas de habitar un mismo espacio a lo largo del tiempo. El primer componente corresponde al uso actual y subactual del recinto. El segundo componente está asociado a un uso esporádico del espacio. Por último, el tercer componente corresponde a la ocupación fundacional del recinto y se encuentra conformado por un piso de ocupación de donde proviene una gran cantidad de materiales y cuyos fechados la ubican entre los siglos XIV y XV. En cuanto al análisis zooarqueológico, el Recinto 1 presentó pocos especímenes óseos, estando la muestra muy fragmentada. En todos los componentes hay una predominancia de camélidos adultos, específicamente llamas, aunque se destaca la presencia de vicuña en el tercer componente.

Por otra parte, el Recinto 2 presenta planta subrectangular. Se caracterizó por presentar gran cantidad de restos óseos de animales en asociación a rocas de gran tamaño que he interpretado, a partir de la estratigrafía y del análisis zooarqueológico, como un solo evento de arrojado. Se destaca la ausencia de otras materialidades asociadas, resaltando la presencia de un *tumi*, un mortero con su mano de moler

y algunos pocos fragmentos cerámicos. Por debajo de este evento hemos registrado el incendio de la techumbre del recinto, pudiendo ser identificada la paja quemada en algunos sectores donde la combustión no fue completa y concentraciones de la torta de arcilla o barro que se suele colocar por encima de la paja de los techos. Los materiales recuperados por debajo del incendio se han analizado como conjuntos separados, caracterizándose por los bajos porcentajes en los que aparecen. Para el Recinto 2 se han identificado dos conjuntos zooarqueológicos, pero me concentraré solo en el que se encuentra por encima del incendio del recinto. El conjunto se destaca por la presencia de una gran cantidad de especímenes (10.624 especímenes), con un elevado porcentaje de identificabilidad (77% de especímenes identificados). Hay una presencia mayoritaria de camélidos, aunque por las características de la muestra resulta fundamental tener en cuenta que también hay cérvido, puma y suri en muy bajas cantidades. Entre los camélidos se observa una predominancia de vicuñas, seguidas por llamas y luego por guanacos. Se encuentran representadas todas sus partes esqueléticas, a partir de las se obtuvo un MNI (Número Mínimo de Individuos) de entre 27 y 32 individuos. En relación con los perfiles etarios, todas las clases de edad se encuentran presentes, con una leve predominancia de los camélidos subadultos. La mayoría de los elementos no presentan evidencias de acción del fuego, y se destaca el buen estado de conservación de la muestra, con bajos estadios de meteorización y la presencia de marcas antrópicas de procesamiento y consumo. La muestra se encuentra muy poco fragmentada.

Discusiones y consideraciones finales

A partir de una zooarqueología de los mundos culinarios en la quebrada de Pajchela, se propuso pensar en una identidad

culinaria pastoril, andina y puneña, que trasciende las temporalidades y nuclea personas y animales. Una identidad en la que los camélidos son los ingredientes animales principales de las comidas pasadas y presentes donde sus huesos remiten a prácticas culinarias, gestos técnicos, recetas diferentes y prácticas de limpieza. A partir de los huesos se pueden identificar e interpretar ritmos culinarios que se involucran en el criar, en el cocinar y en el comer, y que se vinculan con diferentes maneras de habitar un mismo espacio. A partir de la identificación de diferentes ocupaciones, tanto del Recinto 1 de Casas Quemadas como del Recinto 1 de Pajchela Núcleo, se realizó una correlación entre diferentes maneras de cocinar y comer y las diferentes formas de habitar un mismo espacio. He propuesto tres formas en las que esto sucedió en estos dos recintos: comer en la casa, comer en tránsito y comer en el campo. Asimismo, para el Recinto 2 de Pajchela Núcleo, a partir de la gran cantidad de especímenes óseos identifiqué un evento de celebración de lo extraordinario, que ha sido vinculado a una cuarta forma, las comidas festivas. Todas estas diferentes maneras de habitar y, en consecuencia, de comer, no se presentan como excluyentes entre sí, sino como constitutivas de los mundos culinarios del mundo andino, y específicamente de Cusi Cusi.

Me interesa resaltar los resultados del contexto festivo identificado en el Recinto 2, donde he interpretado dos eventos asociados, que en conjunción conforman uno solo: el incendio de este espacio, seguido del arrojado de restos de una comida colectiva junto con rocas de variados tamaños, que ha sido interpretado como una clausura del recinto. Si bien aún no contamos con fechados radiocarbónicos que nos permitan ubicar de forma absoluta la temporalidad, la presencia de un *tumi* o cuchillo vinculado a ceremonias Inkas nos permite trabajar con la hipótesis de que este evento estuvo asociado a la llegada inkaica a esta zona. La clausura del Recinto 2 a través del fuego y del posterior arrojado de los restos de una comida comunitaria nos permite establecer una relación entre los mundos culinarios y otras esferas de la vida comunal. La presencia del montículo plataforma y de las estructuras chullparias alineadas en la parte más alta del sitio generan un contexto específico en el que se desarrolló este evento comunitario, en el que no solo se destaca el incendio de una casa, sino que además coloca en el centro del encuentro a la comida. Pajchela Núcleo se constituye, así, en un posible lugar de reunión, asociado a un espacio de memoria y de relación con la ancestralidad.

Referencias citadas

- » Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar Editorial.
- » Bugallo, L. y Tomasi, J. (2012). Crianzas mutuas. El trato a los animales desde las concepciones de los pastores puneños (Jujuy, Argentina). *Revista Española de Antropología Americana*, 42(1), 205-224. https://doi.org/10.5209/rev_REAA.2012.v42.n1.38644
- » Carreras, J. (2020). Primeras aproximaciones al registro zooarqueológico de Pajchela Núcleo, Puna de Jujuy: un acercamiento a las prácticas de manejo y consumo de animales en un contexto agro-pastoril. *Arqueología* 26(2), 13-31. <https://doi.org/10.34096/arqueologia.t26.n2.5582>
- » Carreras, J. (2021). Comer comida, comer animales. Conceptualizaciones teóricas hacia una zooarqueología de la comida. *La Zaranda de Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología*, 19(1), 24-39. <https://plarci.org/index.php/lazarandadeideas/article/view/854> (Acceso: 30 de abril, 2023).
- » Carreras, J. y Pey, L. (2019). Explorando las formas de cocinar una kalapurca en Cusi Cusi (Puna de Jujuy). Etnografía de un plato andino. *Antropologías del Sur*, 6(12), 39-59. <https://doi.org/10.25074/rantros.v6i12.1160>
- » Hastorf, C. (2017). *The Social Archaeology of food. Thinking about eating from prehistory to the present*. New York: Cambridge University Press.
- » Lema, V. y Pazzarelli, F. (2015). Memoria fértil. Crianza de la historia en Huachichocana. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*, 2015, 67976. <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.67976>
- » Palacios Ríos, F. (1977). *"...Hiwasaha uywa uywataña, uka uywaha hiwasaru uyusitu": los pastores aymara de Chichillapi*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP).
- » Pazzarelli, F. (2008). Notas acerca de una arqueología de la comida. *La Zaranda de Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología*, 4, 157-162. <https://plarci.org/index.php/lazarandadeideas/article/view/567> (Acceso: 30 de abril, 2023).
- » Pazzarelli, F. (2012). *Arqueología de la comida. Cultura material y prácticas de alimentación en Ambato, Catamarca (Argentina) Siglos V-XI*. (Tesis de Doctorado inédita), Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
- » Pey, L. (2017). Diseño metodológico para un modelo funcional productivo del entorno de un sitio agrícola andino. *La Zaranda de Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología*, 15(2), 113-133. <https://plarci.org/index.php/lazarandadeideas/article/view/404/388> (Acceso: 30 de abril, 2023).
- » Pey, L. (2021). *Tejedores de andenes: una interpretación de la historia del paisaje agrícola de Cusi Cusi (Rinconada, Puna de Jujuy)*. (Tesis de Doctorado inédita), Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- » Vaquer, J. M. (2015). La arqueología como ciencia del Espíritu: Relaciones entre la Arqueología, la Hermenéutica filosófica y las consecuencias prácticas de las interpretaciones. *Estudios Atacameños*, 51, 15-32. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-10432015000200003>
- » Vaquer, J. M. (2016). La ocupación colonial temprana (S. XVI y XVII) en Casas Quemadas (Cusi Cusi, Rinconada,

- Jujuy): primeras aproximaciones a las relaciones entre lo global y lo local. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 10(2), 1-26. <https://rdahayl.com/index.php/rdahayl/article/view/116> (Acceso: 30 de abril, 2023).
- » Vaquer, J. M., Eguía, L. y Carreras, J. (2018). Primeras aproximaciones al conjunto zooarqueológico del Recinto 1 de Casas Quemadas (Cusi Cusi, Rinconada, Jujuy). *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano (Series Especiales)* 6(2), 55-70. <http://hdl.handle.net/11336/129364>
- » Vaquer, J. M., Pey, L., Carreras, J., Di Tullio, M., Sclafani, M. y Braun, E. (2020). Habitando el Recinto 1 de Pajchela Núcleo (Cusi Cusi, cuenca superior del Río Grande de San Juan, Jujuy): cambios y discontinuidades. *Comechingonia. Revista de Arqueología*, 24(2), 185-211. <https://doi.org/10.37603/2250.7728.v24.n2.28914>