

# Las fuentes documentales y el estudio de las prácticas alimenticias en sociedades cazadoras, recolectoras y pescadoras del litoral del río de la Plata durante el Holoceno tardío

 María F. Alonso\*, Fernanda Day Pilaría\* y María C. Paleo\*

Recibido:  
6 de noviembre de 2018

Aceptado:  
18 de marzo de 2019

## Resumen

El análisis de las prácticas sociales vinculadas al manejo del entorno en general y al procesamiento de alimentos en particular es uno de los objetivos de investigación del equipo de trabajo en el litoral del río de la Plata. Esta temática se aborda desde distintas líneas de investigación, tales como estudios cerámicos, análisis arqueofaunísticos, arqueobotánicos y etnobotánicos, arqueométricos, métodos experimentales y actualísticos. El objetivo del presente trabajo es articular los resultados de estos estudios con el análisis de las fuentes documentales producidas durante el siglo XVI por expedicionarios europeos en la cuenca del río de la Plata, donde se busca explorar la utilización de los recursos alimenticios autóctonos, su procesamiento, almacenamiento y consumo. Asimismo, se pretende indagar sobre los usos y funciones de la tecnología, particularmente la cerámica, y su relación en los procesos culinarios. En tal sentido, se identificaron menciones del uso de recursos vegetales y animales, como peces y mamíferos terrestres, y la preparación de harina y manteca de pescado para su almacenamiento.

*Palabras clave*  
*Alimentación*  
*Recursos autóctonos*  
*Tecnología cerámica*  
*Documentos históricos*  
*Río de la Plata*  
*Sociedades cazadoras-recolectoras y pescadoras*

## Documentary sources and the study of alimentary practices in hunter-gatherer-fisher societies of the río de la Plata coast during the Late Holocene

### Abstract

The analysis of the social practices linked to environmental management in general, and food processing in particular, is one of the topics studied by our research team on the coast of the río de la Plata. We use different lines of evidence to approach this topic, including pottery studies, archaeofaunal, archaeobotanical, archaeometric, and ethnobotanical analysis; and experimental and actualistic studies. This paper aims to integrate the results

\* Laboratorio de Análisis Cerámico, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata (UNLP). Calle 64 N° 3 (CP B1900FWA) La Plata, Buenos Aires, Argentina. E-mail: alonsomfernandago@gmail.com; fernandaday@yahoo.com.ar; mcpaleo@fcnym.unlp.edu.ar

**Keywords**  
 Consumption  
 Native resources  
 Pottery technology  
 Historical documents  
 Río de La Plata  
 Hunter-gatherers-fisher  
 societies

of those studies, with the analysis of the documentary sources produced by European travelers at the río de la Plata basin during the 16th century, who were exploring the use, processing, storage, and consumption of indigenous food resources. We also assessed the uses and functions of technology, particularly pottery, and its links with the culinary processes, and we were able to identify mentions of the use of plant and animal resources, such as fish and terrestrial mammals, and the preparation of fishmeal and butter for storage.

## Introducción

Las investigaciones arqueológicas realizadas en el litoral del río de la Plata permitieron caracterizar a las sociedades cazadoras, recolectoras, pescadoras y ceramistas que ocuparon el área de estudio durante el Holoceno tardío, como así también explorar distintos aspectos vinculados al manejo del entorno, las prácticas socioeconómicas y los procesos de interacción social (Balesta, Paleo, Pérez Meroni y Zagorodny, 1997; Day Pilaría, 2018; Paleo y Pérez Meroni, 2004, 2007). Asimismo, diversos estudios del equipo de trabajo abordaron la problemática de la dieta y la alimentación en los mencionados grupos a partir del análisis de distintos registros materiales como la cerámica, el instrumental lítico y los restos arqueofaunísticos y arqueobotánicos (Day Pilaría, 2018; Day Pilaría, Casciotta, Almirón y Paleo, 2014a; Day Pilaría, Ghiani Echenique y Paleo, 2017; Day Pilaría, Merino y Gambaro, 2013; Day Pilaría, Paleo y Merino, 2014b; Paez, Paleo, Pérez Meroni y Pastorino, 1999; Paleo y Pérez Meroni, 2004, 2007; Paleo, Pérez Meroni, Menestrina y Romero, en prensa; Pérez Meroni, Paleo, Pochettino y Lema, 2010).

Con el objetivo de profundizar el conocimiento sobre las prácticas de procesamiento de recursos vegetales y animales que implementaron estas sociedades, en este trabajo se propone analizar las fuentes documentales producidas por expedicionarios europeos durante el siglo XVI en la cuenca del río de la Plata. Particularmente, se exploran las menciones sobre la utilización de recursos alimenticios autóctonos así como las actividades implicadas en su obtención, procesamiento, almacenamiento y consumo y el rol de las tecnologías en los procesos culinarios, especialmente de las vasijas cerámicas. Algunos de los interrogantes que se plantean buscan conocer en qué actividades culinarias están involucradas estas tecnologías, qué clase de recursos se aprovechaban y de qué forma se procesaron y almacenaron.

Se considera que los estudios sobre la alimentación permiten interpretar no solo aspectos relacionados con la dieta y la subsistencia de las sociedades del pasado, sino que además posibilitan reconstruir cómo los grupos se vincularon con el ambiente y los recursos, cuál fue la función de las distintas tecnologías implicadas en las actividades alimentarias y qué tipo de relaciones sociales establecieron. Asimismo, el análisis de los documentos históricos constituye una valiosa fuente de información y a partir de ellos es posible analizar las prácticas y procesos descriptos y realizar nuevas preguntas e interpretaciones para abordar el registro arqueológico. En tal sentido, este trabajo busca generar un diálogo entre las distintas líneas de evidencia para analizar y comprender la complejidad y multidimensionalidad de los procesos culinarios y las prácticas alimentarias.

## Antecedentes

Los sitios arqueológicos se ubican cronológicamente en el Holoceno tardío, entre los 1800 años AP y los 340 años AP (Tabla 1), y se encuentran emplazados en la denominada llanura costera sobre cordones conchiles (Cavallotto, 1995) que distan 1-1,5 km aproximadamente de la costa del río de la Plata (Figura 1).

Sitio/Localidad	Edad <sup>14</sup> C/Lab
Las Marías (Magdalena)	1590 ± 40 AP (NSRL-2552 CURL-6072)
	1820 ± 50 AP (NSRL-12553 CURL-6073)
San Clemente II (Punta Indio)	220 ± 60 AP (LP 258)
	817 ± 48 AP (AA 13822)
San Clemente III (Punta Indio)	1550 ± 90 AP (LP 353)
San Clemente IV (Punta Indio)	Moderno (LP 623)
	340 ± 45 AP (LP 752)
San Clemente VI (Punta Indio)	935 ± 55 AP (AA 28412)

Tabla 1. Fechados radiocarbónicos de los sitios arqueológicos del litoral del río de la Plata.

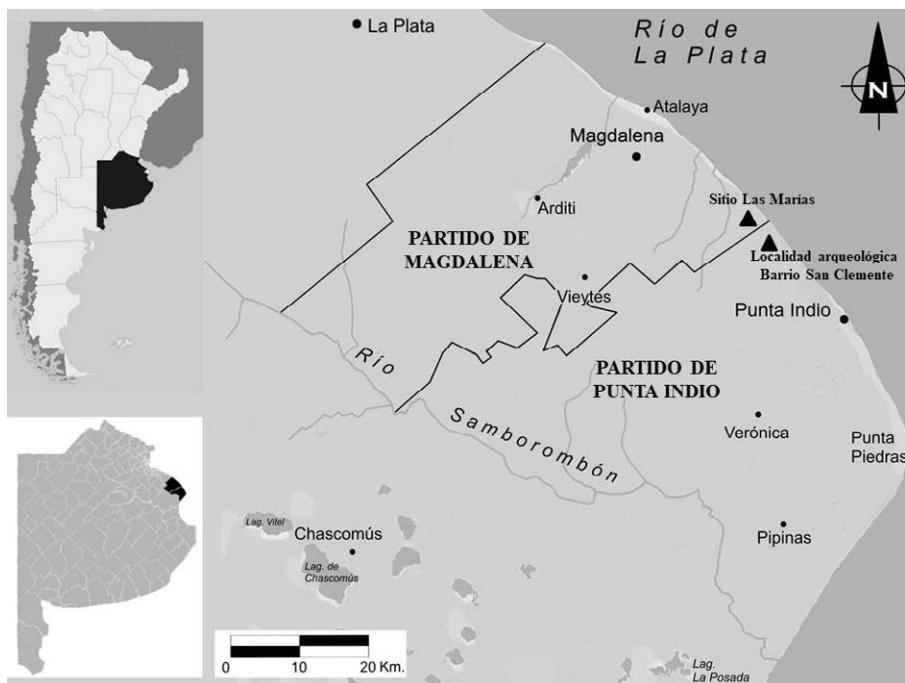


Figura 1. Mapa con la ubicación de los sitios arqueológicos en el litoral del río de la Plata, partidos de Magdalena y Punta Indio, provincia de Buenos Aires.

Sobre estos cordones se formó un suelo permeable donde se desarrolló el bosque xerófilo de tala, compuesto predominantemente por especies como tala, coronillo, sombra de toro y molle. A partir de diversos análisis paleoambientales, secuencias polínicas y estudios micrográficos de los residuos conservados en materiales arqueológicos como tiestos cerámicos y artefactos de molienda, se postula el uso potencial de los recursos vegetales provenientes del bosque de tala durante el Holoceno tardío (Paez et al., 1999; Paleo, Paez y Pérez Meroni, 2002; Paleo y Pérez Meroni, 2007; Paleo et al., en prensa; Pérez Meroni et al., 2010).

Los materiales cerámicos son los más abundantes en los conjuntos arqueológicos recuperados. Los estudios realizados mostraron que el conjunto alfarero está compuesto por distintos tipos de contenedores de procesamiento y servicio, almacenaje y transferencia (Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006; 2008). Los contenedores

de procesamiento y servicio presentan bocas con aberturas amplias que facilitan el acceso al contenido, marcas de uso y en muchos de ellos, adherencias en su cara interna, mientras que la pasta posee atributos propicios para su exposición al calor (Pérez Meroni, Paleo, López y Ghiani Echenique, 2013). En este sentido, se propone su uso doméstico para la cocción de alimentos exponiendo la cerámica directamente al fuego o al rescoldo, como así también la manufactura local de las vasijas (Ghiani Echenique y León, 2014; Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006, 2007, 2008; Paleo et al., en prensa). En cuanto a los contenedores para almacenaje, las formas se caracterizan por presentar bocas con aberturas pequeñas, paredes muy gruesas y cuellos con marcados puntos de inflexión próximos a bordes evertidos y poseen además un buen acabado de superficie con baño de pintura blanca en ambas caras. Se estima que podrían tener un uso vinculado al almacenaje de líquidos o de sustancias secas y procesadas (Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006, 2008; Paleo et al., en prensa). Por último, los instrumentos de transferencia poseen dos extremos abiertos, uno pequeño entre 2 y 4 cm que se prolonga a manera de tubo ensanchándose, mientras que el otro extremo posee una abertura variable entre 7 y 10 cm de diámetro y una longitud promedio de 15 cm. Estas formas particulares denominadas “alfarerías tubulares” podrían servir para el traspaso de sustancias tanto líquidas como sólidas (Ghiani Echenique, Uvietta y Gambaro, 2013; Paleo y Pérez Meroni, 2008; Pérez Meroni et al., 2013). En relación a los análisis de residuos orgánicos en tiestos cerámicos, en algunos contenedores se registró una asociación típica de peces o de maíz dulce, descartando la posibilidad que dichos recursos fueran hervidos en forma conjunta con otras plantas (Paleo y Pérez Meroni, 2007; Pérez Meroni et al., 2010). Al mismo tiempo, los estudios de ácidos grasos se articularon con las categorías morfo-funcionales mencionadas (Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006), lo cual permitió establecer algunas regularidades respecto a las prácticas de procesamiento, donde se destaca la importancia de las plantas nativas en la dieta, especialmente semillas y frutos (Paleo et al., en prensa).

Por su parte, los materiales líticos recuperados en los sitios son considerablemente escasos en relación a otros restos arqueológicos. Se identificaron piezas líticas confeccionadas por tallado y por abrasión, mientras que a partir de los estudios tecnomorfológicos, se clasificaron raspadores, raederos y cuchillos con filos laterales retocados, sobadores, bolas de boleadora esféricas y sin surco, confeccionadas en cuarcita gruesa, granito, diorita y toska, y manos de molinos. Entre las materias primas más utilizadas se identificaron cuarcita y calcedonia, ambas de procedencia alóctona (Balesta et al., 1997; García, 2009; García, Paleo y López, 2011; Paleo y Pérez Meroni, 2007). Se realizaron estudios micrográficos de residuos conservados en los artefactos de molienda y se identificaron distintas plantas nativas como tala (*Celtis ehrenbergiana*), sombra de toro (*Jodina rhombifolia*) y papa de aire (*Anredera cordifolia*) (Pérez Meroni et al., 2010).

Los conjuntos arqueofaunísticos de los sitios se componen de numerosos restos, a partir de los cuales se identificaron una importante variedad de grupos taxonómicos y especies, tales como *Pogonias cromis*, *Micropogonias furnieri*, *Pterodoras granulosus*, *Tupinambis* sp., anuros y ofidios, aves —particularmente *Rhea americana*— y distintas especies de mamíferos como *Arctocepalus australis*, *Otaria flavescens*, *Lama guanicoe*, *Blastocerus dichotomus*, *Ozotoceros bezoarticus*, *Puma concolor*, *Lycalopex gymnocercus*, *Canis familiaris*, *Chaetophractus villosus*, *Dasyus hybridus*, *Didelphis albiventris*, *Cavia aperea*, *Ctenomys talarum*, *Myocastor coypus* y otros introducidos como *Bos taurus*, *Equus caballus* y *Ovis aries* (Day Pilaría, 2018) (Tabla 2).

Se registraron diferencias en cuanto a las proporciones de los recursos faunísticos utilizados en los sitios analizados, las cuales se interpretaron en relación a las distintas estrategias de gestión implementadas según los momentos de ocupación del área. En el momento más temprano, representado por los sitios Las Marías y San Clemente III, las estrategias estuvieron orientadas a la pesca o captura de una amplia variedad de peces y la caza de

Sitio	Las Marías	San Clemente II	San Clemente III	San Clemente IV	San Clemente VI
Categoría taxonómica	NISP%	NISP%	NISP%	NISP%	NISP%
Moluscos	2,37	-	-	-	-
Peces	27,06	18,22	38	-	15,90
Anfibios	0,09	-	-	0,66	0,03
Reptiles	3,26	0,51	-	-	5,57
Aves	1,23	1,36	-	8,6	0,09
Mamíferos	27,93	68,49	60	31,65	32,60
<b>Subtotal NISP%</b>	<b>61,94</b>	<b>88,58</b>	<b>98</b>	<b>40,91</b>	<b>54,19</b>
Indeterminados%	37,20	24,18	2	58,94	41,40
<b>Total NSP</b>	<b>8595</b>	<b>583</b>	<b>50</b>	<b>151</b>	<b>3065</b>

Tabla 2. NSP Total y NISP% de las categorías taxonómicas presentes en los distintos sitios arqueológicos.

cérvidos —particularmente de venado de las pampas— y de distintas especies de roedores. Se destaca además la explotación de una importante diversidad de especies que, si bien se presentan en proporciones menores, expresan la riqueza de los recursos utilizados. Por otro lado, el segundo momento de ocupación del área, representado por los sitios San Clemente II y VI, evidencia una estrategia orientada a la caza de cérvidos —particularmente de venado de las pampas— y de roedores caviomorfos, al tiempo que las actividades de pesca no habrían constituido una práctica significativa en relación a las actividades de caza ya mencionadas. En el sitio San Clemente IV, que evidencia una ocupación en el momento de postcontacto, predominaron estrategias vinculadas a la caza de *Rhea americana* y de venado de las pampas, donde se adiciona también la captura de ganado vacuno cimarrón. Es interesante destacar que la pesca no se registra como una práctica socioeconómica implementada en este tercer momento de ocupación (Day Pilaría, 2018). En relación a las modalidades de procesamiento, se registraron actividades de cuereo, desmembramiento y consumo de médula ósea en los distintos conjuntos arqueofaunísticos analizados. Mientras que el estudio de otros atributos identificados como las marcas de percusión, negativos de impacto y/o lascados indican la fractura intencional para acceder a la médula o la manufactura de instrumentos óseos. Entre las prácticas de cocción, se postula el asado —al rescoldo o a fuego directo— en distintas especies de peces, mamíferos medianos, grandes y roedores (Day Pilaría, 2017, 2018). La modalidad de cocción por hervido se infiere a partir de las marcas de uso (hollín y adherencias) y de los estudios de residuos orgánicos realizados en los contenedores cerámicos, que posiblemente fueron utilizados para hervir, guisar o preparar caldos para el consumo de carne, obtención de grasa ósea y otros nutrientes (Day Pilaría et al., 2014b; Paleo et al., en prensa).

Este *corpus* de información e interpretaciones arqueológicas acerca de las prácticas y actividades realizadas por las sociedades cazadoras, recolectoras, pescadoras y ceramistas del litoral del río de la Plata, constituye un punto de partida para establecer relaciones con otras líneas de evidencias como las fuentes documentales, las cuales permiten generar nuevas preguntas de investigación así como complejizar las interpretaciones realizadas.

## Aspectos teóricos

### *Pensar la alimentación*

La alimentación es un tema de interés que abordan diversos estudios antropológicos y arqueológicos desde múltiples metodologías de trabajo y con enfoques inter y

transdisciplinarios. Se considera que para comprender cuáles son las prácticas de alimentación que realizan los grupos humanos, se debe ir más allá de la pregunta por la dieta o la subsistencia. En este sentido, las prácticas de la alimentación son una expresión sociocultural (Aguilar Piña, 2014), una instancia constitutiva de los sujetos y los grupos (Pazzarelli, 2008), que reflejan un nivel esencial de interacciones y de transformaciones dentro de la compleja red de relaciones recíprocas entre las sociedades humanas y sus ambientes naturales (Espeitx y Gracia, 1999). Asimismo, se las considera como una de las actividades de la esfera del mantenimiento, es decir como prácticas y relaciones del ámbito doméstico, fundamentales para la configuración y dinámica del entramado social, que propician además la cohesión social y sirven de base para la realización de otras actividades grupales (Montón Subías, 2005).

De este modo, es importante incluir en los estudios sobre la alimentación, no solo las prácticas de consumo, sino también aquellas vinculadas a la preparación y la cocción, donde las materias primas se convierten en productos socialmente comestibles. Asimismo, otro aspecto importante es analizar las tecnologías involucradas en la creación de los alimentos (Montón Subías, 2005). Esta perspectiva resulta interesante en el presente trabajo, que busca indagar las relaciones entre la tecnología y los procesos culinarios. La materialidad de la tecnología brinda valiosa información sobre los contextos sociales donde circulan y se utilizan. Del mismo modo, comprender la dimensión social de la tecnología permite conocer los principios de organización del grupo, la destreza del artesano, el contexto de producción, entre otros aspectos (Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006).

## Metodología

### *Lineamientos para el abordaje de las fuentes documentales*

La etnohistoria surgió como disciplina de estudio de “etnias no europeas” a través de la utilización de las fuentes de archivo (Murra, 1975) pero luego se convirtió en una metodología aplicable a otros campos y con otros objetivos (Nacuzzi y Lucaioli, 2011). En el presente trabajo se considera que la etnohistoria es un área interdisciplinaria, es decir un punto de encuentro entre disciplinas afines como la historia, arqueología y etnografía, que buscan comprender los procesos sociales de larga duración, atendiendo a las transformaciones y continuidades que suceden en las sociedades (Bechis, 2010; Curatola Petrocchi, 2012). Sin dejar de reconocer que los grupos humanos descriptos en los documentos históricos no pueden considerarse las mismas sociedades estudiadas a partir del registro arqueológico, la posibilidad que exista una continuidad histórica de las sociedades y la procedencia local de la información etnohistórica, convierte a los escritos históricos en importantes y valiosas fuentes de datos (Prates, 2009). Los parámetros de las sociedades descriptas en los documentos no pueden traspolarse directamente sobre el pasado dado que esto “paralizaría” a las sociedades, desconociendo las posibilidades de transformación y cambio, además de imponer sobre el pasado arqueológico fuertes distorsiones (Navarrete, 2006). De este modo, los datos etnohistóricos se utilizan como marcos generadores de interpretaciones, sin realizar analogías directas sobre el registro arqueológico. En este sentido, se asume que las analogías poseen un carácter heurístico y no descriptivo histórico, es decir como ilustraciones evocativas sobre eventuales o hipotéticas situaciones sociales pretéritas (Navarrete, 2006).

Se interpreta que los documentos históricos son narraciones y representaciones que responden más a la visión europea del mundo para los momentos que describen y a las necesidades específicas de los agentes sociales que los producían que a las condiciones de las culturas en cuestión (Hulme, 1986). Por tal motivo, se analizan los documentos implementando una crítica externa e interna de las fuentes (Nacuzzi, 2002). La primera

contempla el significado, importancia y valor histórico de un documento en sí mismo y para el trabajo que se está realizando. En este sentido, se tuvo en consideración la relevancia de los documentos y las características particulares que el tipo de documento impone al relato. Mientras que la crítica interna implica la identificación del pensamiento e intenciones del autor, además de adentrarse en el medio en el que éste se desarrolló. Esta crítica debería analizar los diversos contextos en los cuales se desarrolla la acción social, considerada como el resultado de una transacción constante del individuo frente a la realidad normativa (Nacuzzi, 2002). Siguiendo esta línea, se contemplaron los objetivos de las distintas expediciones en el marco de las cuales se produjeron los documentos analizados y el origen social de los autores.

### ***Las fuentes documentales analizadas***

Se utiliza la noción de “fuente” en sentido amplio, incluyendo todo documento y escrito publicado, haya sido o no producido con tal fin (Nacuzzi, 2010). Se analizan fuentes históricas de primera mano, entre las que se encuentran crónicas, diarios de navegación y documentación epistolar, consideradas como los primeros documentos escritos por europeos para el área de estudio.

La documentación disponible para el siglo XVI fue producida en lugares de tránsito, principalmente desde las vías de navegación, motivo por el cual se tornan de importancia para nuestra zona de estudio. Sin embargo, la dificultad para sostener poblados permanentes durante las primeras décadas de la conquista y el hecho que el río de la Plata constituía una región marginal dentro de los intereses de las administraciones coloniales, hacen que las fuentes para este periodo sean relativamente escasas en comparación con otras áreas del continente. En este trabajo se analiza la carta que Luís Ramírez le escribe a su padre (Ramírez, [1528] 2007), el diario de navegación escrito por Pero Lopes de Souza (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839) y la crónica que realiza Ulrich Schmidel en su viaje al río de la Plata (Schmidel, [1599] 1903) (Figura 2).

Se hará particular énfasis en aquellos pasajes que documenten aspectos vinculados a la subsistencia y la tecnología utilizada por los pobladores nativos. Los documentos seleccionados relatan los derroteros de los expedicionarios europeos a lo largo de viajes que incluían amplios territorios. Por tal motivo, se focaliza el análisis en las secciones de los documentos que refieran a los contactos con poblaciones indígenas ubicadas en ambos márgenes del río de la Plata y el curso inferior del río Paraná (Figura 3).

## **Resultados**

### ***Análisis de las fuentes***

#### ***Expedición de Sebastián Gaboto***

La expedición a cargo de Sebastián Gaboto zarpa de Sanlúcar de Barrameda el 3 de abril de 1526, con el objetivo de realizar el mismo recorrido alrededor del mundo que había realizado anteriormente Fernando de Magallanes y Juan Sebastián Elcano y hacer negocios con especias en las islas Molucas. Sin embargo, al pasar por el puerto de Santa Catalina, en las costas de Brasil, se encuentra con naufragos europeos que pertenecían a la armada de Solís, quienes mencionan que los indios les habían hablado de la Sierra de la Plata, al oeste de donde se encontraban, y que era un lugar de riquezas. Estas noticias hicieron que Gaboto cambiara su rumbo hacia el río de la Plata, incluso sin el permiso de la Corona (Latini, 2011). Tiempo después, en febrero de 1528, llega a las costas del río de la Plata la expedición de García de Moguer quien contaba con el permiso de la Corona para explorar los mencionados territorios.

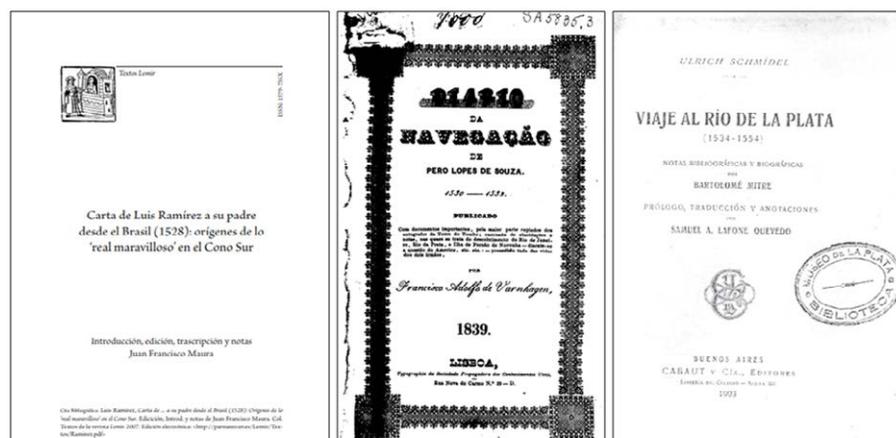


Figura 2. Tapas de las fuentes documentales analizadas.



Figura 3. Área de relevamiento y análisis de las fuentes documentales. El área punteada indica la zona de estudios arqueológicos del equipo de trabajo.

Luis Ramírez, quien posiblemente fue un joven noble hijo de Juan de Tordesillas, participó como tripulante de la expedición de Sebastián Gaboto. Desafortunadamente, muere en el ataque al Fuerte Sancti Spiritu en septiembre de 1529. La “Carta de Luis Ramírez a su padre desde el Brasil” según menciona Maura (2007) está fechada el 10 de julio de 1528 en el puerto de San Salvador y fue localizada y transcrita por Adolfo Varnhagen en la Biblioteca del Monasterio de San Lorenzo del Escorial a mediados del siglo XIX. Este documento es considerado pionero dentro de las crónicas del río de la Plata y del Brasil, ya que narra de primera mano las odiseas sobre un extenso territorio desde la entrada al río de la Plata, el río Uruguay, el descubrimiento y navegación del Paraná, y el conocimiento de los ríos Paraguay y Bermejo.

Una vez instalados en la cuenca del Plata la expedición fundó el puerto San Salvador, ubicado a orillas del río homónimo, cerca de su desembocadura en el río Uruguay. Desde allí Ramírez escribe su carta, describiendo en distintos pasajes del documento la penuria y la falta de abastecimiento que sufrieron los expedicionarios. Para subsanar sus necesidades se vieron obligados a consumir recursos nativos y negociar con la población indígena para que les facilitasen alimentos:

“(…) fue como quedamos con poco bastimento y en tierra despoblada, faltónos al mejor tiempo (...), y con hierbas del campo y no con otra cosa nos sostuvimos mientras las hallábamos y teníamos posibilidad para irnos a buscar, que nos acontecía ir dos y tres leguas a buscar los cardos del campo y no los hallar sino en agua a donde no los podíamos sacar. En fin, que nuestra necesidad lloegó a tanto extremo, que de dos perros que allí teníamos nos combino matar el uno y comerle, y ratones los que podíamos haber, que pensábamos cuando los alcanzábamos que eran capones. Estando en esta necesidad me fue forzado, lo uno, por cumplir el mandado de la persona a quien el señor capitán general había dejado allí; lo otro, por tener que comer y no morir de hambre, de ir doce leguas del real en una canoa con unos indios a sus casas a rescatar carne y pescado” (Ramírez, [1528] 2007, p. 49).

En este pasaje se puede apreciar la mención de distintos recursos, tanto vegetales como animales, que los europeos consideraron comestibles, como hierbas de campo que juntaban manualmente, “cardos de campo” que recolectaban en las zonas con cauces de agua y “ratones” que cazaban. Además menciona que fue enviado en una canoa con indios hasta su lugar de asentamiento para que éstos les proporcionaran carne y pescado.

Ramírez continúa su relato, comentando la llegada de la expedición a la desembocadura del río Carcarañá en el río Coronda. Allí Gaboto había ordenado la construcción del fuerte Sancti Spiritu y describe a los pueblos con los que mantuvieron relaciones en esta región:

“(…) habían venido todos los indios de la comarca, que son de diversas naciones y lenguas, (...) entre los cuales vino una de gente del campo que se dicen quirandies. Esta es gente muy ligera; mantiénense de la caza que matan y en matándola, cualquiera que sea, la beben la sangre, porque su principal mantenimiento es, a causa de ser la tierra muy falta de agua” (Ramírez, [1528] 2007, p. 50).

El autor menciona la presencia de varios grupos étnicos, entre los que resalta a los Querandies. Caracteriza a estos grupos como cazadores de fauna terrestre, de la cual consumirían no solo su carne sino también beberían su sangre. Continuando con su descripción, señala las técnicas y herramientas de caza de estos grupos:

“(…) estos quirandies son tan ligeros que alcanzan un venado por pies; pelean con arcos y flechas y con unas pelotas de piedra redondas como una pelota y tan grandes como el puno, con una cuerda atada que la guía los cuales tiran tan certeros que no hierran a cosa que tiran” (Ramírez, [1528] 2007, p. 50).

En la región del río Carcarañá, donde se encontraba el fuerte, el expedicionario describe:

“En la comarca de la dicha fortaleza hay otras naciones las cuales son: carcarais y chanaesbeguas y chanaes-timbus y timbus de diferentes lenguajes; todos vinieron [a] hablar y ver al señor capitán general. (...) de estos, los carcarais y timbus siembran abati y calabazas y habas; y todas las otras naciones no siembran y su mantenimiento es carne y pescado” (Ramírez, [1528] 2007, p. 51).

En este pasaje se mencionan distintos grupos transitando los alrededores del fuerte: Carcarais, Chanas-beguas, Chanas-timbus y timbúes, todos hablantes de lenguas diferentes. Los recursos alimenticios mencionados para estos grupos son el pescado y las presas de caza pero no se describen formas de procesamiento de los mismos. Resulta de interés señalar la aclaración que hace Ramírez al especificar que no todos los grupos de la zona del fuerte practicaban el cultivo, dedicándose a dicha actividad solo los carcarais y timbúes, que sembraban abatí y calabazas.

En esta región también menciona la presencia de los Guaraníes: “Aquí con nosotros está otra generación que son nuestros amigos, los cuales se llaman guarenís” (Ramírez, [1528] 2007, p. 51). Menciona que, a falta de provisiones, se han mantenido a base de recursos vegetales y animales nativos:

“Nuestro mantenimiento en esta tierra es y ha sido desde postrero de mayo del dicho ano, que nos faltó el mantenimiento de España, cardos y pescado y carne, y esto a ventregadas. El pescado de esta tierra es mucho y muy bueno (...). Es la tierra es muy sana y muy llana, sin arboledas. Hay en ella muchas maneras de cazas, como venados y lobos y raposos y avestruces y tigres. Estos son cosa muy temerosa. Hay muchas ovejas salvajes, de grandor de una muleta de un año, y llevarán de peso dos quintales. Tienen los pescuezos muy largos a manera de camellos; son estraña cosa de ver” (Ramírez, [1528] 2007, p. 51).

En estos pasajes el autor describe el paisaje circundante y caracteriza a los recursos ícticos como abundantes y de buena calidad. Luego el relato de Ramírez continúa con las hazañas que acontecieron cuando decidieron remontar río arriba el Paraná para llegar hasta el río Paraguay. Como se señaló, mientras Gaboto marchaba en búsqueda de las tierras del rey Blanco y sus riquezas, Diego García llegó al estuario del Plata. Al desembarcar en San Salvador, se anoticia, por medio de sus pobladores, del curso que había tomado Gaboto, por lo que parte a su búsqueda para reclamar su lugar en la conquista. García de Moguer encontró a Gaboto en la desembocadura del río Pilcomayo y luego de fuertes desavenencias decidieron volver juntos a España, donde entablaron un largo conflicto (Latini, 2011). Mientras ambos jefes —Gaboto y García— incursionaron en el territorio, las relaciones entre la población de San Salvador y los nativos se hicieron cada vez más hostiles. Como resultado, los indígenas atacaron, incendiando a la población de San Salvador, y dieron muerte a todos los europeos que las habitaban.

### *Expedición de Martim Affonso de Souza*

Lopes de Souza fue un explorador portugués, proveniente de una familia de nobles, que llegó al río de la Plata con la expedición que estaba a cargo de su hermano Martim Affonso de Souza. Dicha expedición parte de Belem (Portugal) en 1529 con el objetivo de explorar el litoral brasileño hasta el río de la Plata, instalar poblaciones estratégicas y proteger el comercio de maderas en el Brasil (Politis, 2014). El Diario de Navegación ([1530-1532] 1839) fue escrito entre 1530 y 1532, y permaneció inédito hasta que Francisco Varnhagen lo descubrió en la Biblioteca Real do Paco da Ajuda y lo publicó en 1839.

La importancia de este documento radica en la valiosa recopilación de información de primera mano, en la descripción y caracterización de los recursos naturales disponibles en la región y de los encuentros con los grupos indígenas de la zona. El Diario de Navegación fue escrito en tiempo real y brinda un relato diario de los sucesos de la expedición, hecho que lo diferencia de otro tipo de documentos, como crónicas, los cuales fueron escritos una vez concluido el viaje y basados en los recuerdos de su autor.

Luego de pasar algunos meses en la costa de Brasil, una parte de la expedición emprendió un viaje con el fin de recorrer el río de la Plata. Las primeras menciones sobre la incursión en dicha zona describen el naufragio sufrido por la nave capitana. Luego de este suceso encuentran y acondicionan un bergantín en la playa y continúan viaje hacia el oeste. Comandados por Pero Lopes de Sousa y otros treinta hombres, se dirigen río arriba para tomar posesión de la tierra para la Corona de Portugal. Dicha odisea comienza el 23 de noviembre de 1530 cuando parten desde el río Bengoais (actual río Solís Grande). Al día siguiente, luego de pasar la noche al pie del monte San Pedro (actual cerro de Montevideo), el portugués menciona la presencia de agua dulce y peces muertos, información que hace suponer, se encontraban en la zona estuárica del río: “Aquí comecei a achar agua doce, e muito pescado morto” (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839, p. 39).

El día 24 de noviembre bajaron a tierra en la zona de la desembocadura del río Santa Lucía y exploraron las inmediaciones sin encontrar gente. El 25 por la mañana se dedican a cazar. Aquí el expedicionario comienza con la descripción del paisaje y los recursos, resaltando la belleza y la abundancia vista en el ambiente, características que repetirá a lo largo del relato. Menciona recursos tales como peces, venados, emas (ñandúes) y sus huevos, miel y cardos comestibles. Además, el mismo día, relata el primer encuentro con grupos indígenas de la zona, describe aspectos de su vestimenta y de las canoas utilizadas en la navegación y pesca:

*“(...) saíram da terra a mim 4 almadias, com muita gente [...] remavam-se tanto, que parecia que voavam. Foram logo comigo todos; traziam arcos e frechas e azagaias de pao tostado, e elles com muitos penachos todos pintados de mil cores [...] a fala sua não entendiamos; nem era como a do Brasil; falavam do papo como mouros: as suas almadias eram de 10, 12 braças de comprido [20 metros de largo] e mea braça de largo [ca. 1 m de ancho]: o pão dellas era cedro, mui bem lavradas: remavam nas com hûas pás mui compridas; no cabo das pás penachos e borlas de penas; e remavam cada almadia 40 homêns todos em pé: e por se vir a noite nam fui ás suas tendas, que pareciam em hûa praia de frente donde estava; e pareciam outras muitas almadias varadas em terra; e elles acenavam que fosse lá, que me dariam muita caça; e quando viram que nam queria ir, mandaram hûa almadia por pescado[...]; e deram nos muito pescado”* (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839, p. 41).

El 27 de noviembre se encontraban frente a las islas de la actual ciudad de Colonia (Uruguay) y relata “mandei concertar a padesda do bargantim, e pôr a artelharia e mordem, e írmos concertados para pelejar; porque na terra viamos muitos fumos, que he sinal de ajuntamento de gente” (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839, p. 42). Luego, al llegar a la isla Martín García, señala “onde matei muito pescado de muitas maneiras... tomavamos peixes d’altura de hum homem, amarelos e outros pretos com pintas vermelhas, - os mais saborosos do mundo” (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839, p. 43). A partir de estos pasajes, se puede visualizar la descripción del paisaje isleño, las arboledas que brindan reparo y la presencia de algunos recursos como pescado y miel. Esto mismo señala para el día 3 de diciembre:

*“(...) aqui começava a achar as ilhas, com muitos arboreros e frechos e outras mui fermosas arbores; muitas ervas e flores como as de Portugal, e outras diferentes; muitas aves e garças e abatardas, e eram tantas as aves, que com páos as matavamos”* (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839, p. 43).

Avanzando río arriba, por un brazo muy largo del nordeste, indica que encontraron “muito corvos marinhos” (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839, p. 43).

En los siguientes días del mes de diciembre señala que avanzaron unas cuantas leguas río arriba y sobre el territorio, que no encontraron rastros de gente pero sí de muchas

alimañas. Mientras que para los días 13 y 14 de diciembre indica “e noite matámos quatro veados, os maiores que nunca vi”, “hüas alimarias como raposas, que sempre andam n’agua, e matavamos muitas: tem sabor como cabritos” (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839, p. 46).

Menciona además que estas tierras son de los indios *Carandins* y que el 15 de diciembre toma posesión de ellas para la corona de Portugal. Destaca los recursos antes descriptos, la caza de venados, ñandúes, perdices y codornices, la abundancia de pescados, la sabrosura del agua del río y la belleza de estas tierras. Luego avanza en dirección noroeste hacia unas islas y menciona el encuentro con tres hombres y una mujer Bengua chaná (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839). El 21 de diciembre describe el encuentro con mucha gente en las costas del actual departamento de San José en la República Oriental del Uruguay,

*“(…) achei a gente que á ida topára nas tendas; e saíram-me almadias, e todos sem armas, senam vinham com muito prazer abraçar-nos: e o vento era muito; e fazia gram mar; e elles acenavam-me que entrasse para hum rio, que junto das suas tendas estavam (...) e que nam podíamos estar seguros da gente, que era muita: - que lhe parecia que eram 600 homê; e que aquillo, que pareciam tendas que eram 4 esteiras, que faziam hûa casa em quadra, e em riba eram descobertas: e fato lhe nam víra: senam reides da feição das nossas. Como vi isto me despedi delles; e lhes dei muita mercadoria; e elles a nós muito pescado”* (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839, p. 50).

Señala que manda a juntar agua dulce en unas vasijas, ya que luego se adentraban donde se junta con el agua salada: “Mandei encher as vasilhas de agua doce; porque nos achegavamos á enseada onde se ajunta doce com a salgada” (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839, p. 50). No hay más detalles en relación a estas vasijas, se considera que podrían tratarse de las denominadas “botijas peruleras”, “Olive Jars”, “cantimplora” o “jarras comerciales”, utilizadas por los expedicionarios europeos para transportar sustancias sólidas o líquidas (Amores y Chisvert, 1993; De Grandis, 2012; Schávelzon, 2018). El 23 de diciembre indica nuevamente la abundancia de ñandúes, venados, campos y arboledas en lo más alto del Monte de San Pedro. Luego comienzan a navegar unos días, comentando que los fuertes vientos y las islas de piedras dañan el bergantín, que no tenían para comer y que muchos hombres estaban casi muertos. El día 26 de diciembre se acercan a la costa y comen hierbas cocidas, buscan leña, en un campo encuentran palos, lanzas con un extremo quemado y redes, cercos, trampas para cazar, cuevas y sepulturas cubiertas con redes de pesca y para cazar venados:

*“(…) este día nam comemos senam erva cosidas. E andando pela terra em busca de lenha para nos aquearmos fomo dar n’hum campo com muitos páos tanchados a reides, que fazia hum cerco, que me parecer á primera que era armadilha para caçar veados; e depois vi muitas covas fuscas, que estavam dentro do doito cerco das reides: entao vi que eram as sepulturas dos que morian, a tudo quedao tinham lhe punham sobre a cova; porque as pelles, con que andavan cobertos, tiham ali sobre a cova, e outras macas de páo, e azagaias de páo tostado, e as reides de pescar e as de caçar veados (...). Aqui juntas estariam trinta covas”* (Lopes de Souza, [1530-1532] 1839, p. 54).

Allí describe que, a falta de leña, manda a sacar los palos de los cercos, que matan y comen dos venados. Que luego se acercó gente que poseía pieles, redes para cazar, palos de piedra de tamaño grande y borlas de plumas de ñandú, y que la base de su alimentación era exclusivamente de carne y pescado. Luego, el diario de navegación relata que llegan a la isla de Palmas donde se encontraba Martim Affonso de Souza y siguen su derrotero.

### *Expedición de Pedro de Mendoza*

Por último, se analizó la crónica Viaje al Río de la Plata ([1599]1903) de Ulrich Schmídel, viajero y cronista de origen alemán que entre 1534 y 1554 participa de la expedición de Pedro de Mendoza que arribó al río de la Plata con el objetivo de conquistar y poblar las tierras que conformarán la Gobernación del Río de la Plata y del Paraguay. Se cree que Schmídel nació en el ducado de Baviera, y fue hijo de un reconocido noble de la región y, si bien no se conoce mucho sobre su juventud, se considera que recibió una educación elemental (Mitre, 1903). Su relato fue escrito en alemán y la primera edición se publicó en ese idioma en 1567, luego, se realizaron otras ediciones en alemán y latín. En este trabajo se utiliza la edición de Lafone Quevedo (1903).

Las riquezas que Pizarro llevó al rey de España como botín de la conquista del Imperio Inca y las novedades que provenían de las expediciones de Gaboto y García sobre la existencia de la Sierra de la Plata, hicieron pensar a la corona española que la conquista de la región del Plata le depararía prometedores resultados. A su vez, las noticias sobre la presencia de expediciones portuguesas en la región, como la de Lopes de Souza, impulsaron a la corona a poner un freno a la posible expansión de Portugal en esas tierras. Fue en este contexto que el rey capituló con Pedro de Mendoza y lo nombró Adelantado del Río de la Plata. Mendoza organizó una importante expedición con la intención de poblar las tierras conquistadas, partiendo del puerto de Sanlúcar en el año 1534 (Latini, 2011).

Ulrich Schmídel ([1599]1903) menciona el arribo al río de la Plata en 1535 y relata un primer encuentro con grupos Charrúas: “Allí nos encontramos con un pueblo de Indios llamados Zechuruass que constaba como de unos 2.000 hombres, y que no tenían más de comer que pescado y carne” (p. 146).

Con la fundación de Buenos Aires en 1536 los europeos comienzan a tener un contacto más directo con las poblaciones que habitaban la margen derecha del río de la Plata. Con relación a ello menciona:

“En esta tierra dimos con un pueblo en que estaba una nación de Indios llamados Carendies; (...) nos trajeron de comer carne y pescado. Estos *Carendies* no tienen habitaciones propias, sino que dan vueltas á la tierra (...); y cuando viajan en el verano suelen andarse más de 30 *millas* por tierra enjuta sin hallan una gota de agua que poder beber. Si logran cazar ciervos ú otras piezas del campo, entonces se beben la sangre. También hallan á veces una raíz que llaman *Cardes* (*Cardos*) la que comen por la sed” (Schmídel, [1599] 1903, p. 148).

En un momento posterior la relación con este grupo se tornó más hostil, en este apartado Schmídel relata el ataque a un asentamiento indígena:

“En este pueblo de ellos no hallamos más que mantos de *nuederemóytter*en como se llaman, iten harto pescado, harina y grasa del mismo (...) dejando unos 100 hombres de los nuestros en el pueblo para que pescasen con las redes de los Indios y con ello abasteciesen á nuestra gente; porque eran aquellas aguas muy abundantes de pescados” (Schmídel, [1599] 1903, p. 150).

En estas primeras menciones sobre los pueblos habitantes del territorio, diferencia dos grupos: Charrúas y Querandíes. Resalta como recursos alimenticios principales “el pescado y la carne”. En este sentido, el concepto de carne no está asociado específicamente a ningún recurso faunístico en particular, aunque la posterior mención de la caza de “ciervo y piezas de campo” permite hipotetizar que se está hablando de mamíferos terrestres de mediano y gran tamaño. Además del consumo de la carne, se destaca la utilización de la sangre animal como bebida. En cuanto a los recursos

vegetales, se observa la recolección de una planta denominada cardo, de la cual se utilizaría la raíz. La generalidad de los términos utilizados no permite identificar con precisión el taxón botánico al que se hace referencia. Indica también la gran cantidad de pescado encontrada en el asentamiento, además de redes de pesca, y menciona dos formas particulares de procesamiento de este recurso: la preparación de harina y manteca de pescado. En la edición de la crónica utilizada se cita en un pie de página:

Dice Hans Stade: “Hacen harina de carne y pescado así (Los Guaraní del Brasil): la asan al fuego en medio del humo, la dejan secar, desmenuzándola en seguida y la vuelven á secar en ollas que llaman Yueppaun. Después la muelen en mortero de palo, la ciernen en cedazo, y la reducen á polvo (...)” (Schmídel, [1599] 1903, p. 150).

El procesamiento de estos productos permite el almacenamiento y el consumo diferido en el tiempo. Se menciona la utilización de ollas para su preparación, donde los contenedores cerámicos estarían implicados, además se podría inferir también que el producto final era almacenado también en recipientes cerámicos.

Luego del ataque de Corpus Christi por parte de cuatro naciones de indios, el cronista relata la hambruna que pasaron. Como menciona Latini (2011), las sucesivas tensiones que se dieron entre los grupos de la zona y los europeos hicieron que estos últimos decidieran retomar la navegación incursionando en el río Paraná, en busca de provisiones. Esta expedición, al mando de Ayolas, llega a los Timbúes, donde señala: “Esta nación no come otra cosa, ni en su vida ha tenido otra comida, ni otro alimento que carne y pescado” (Schmídel, [1599] 1903, p. 158).

Posteriormente Mendoza decidió emprender su regreso a España, dejando al mando de la expedición a Juan de Ayolas, quien decidió continuar navegando río arriba y fundó Asunción, en la confluencia de los ríos Paraguay y Paraná. Los posteriores relatos y sucesos que se describen en la crónica ya no pertenecen a nuestra área de interés. De todos modos, es importante mencionar que a medida que los conquistadores van subiendo por los ríos Paraná y Paraguay y se adentran en el territorio, se pueden visualizar diferencias significativas en la mención de los recursos alimenticios explotados por los grupos que allí viven.

Luego de morir Ayolas, lo reemplazó Domingo Martínez de Irala, quien decide llevar adelante el despoblamiento de Buenos Aires en 1541 y trasladar la armada a la ciudad de Asunción, donde la convivencia con los indios era mucho más pacífica (Latini, 2011). Al momento de abandonar Buenos Aires Irala deja una nota en la que menciona:

“(...) todos los indios que por este rrio arriba ay q. biben en la Ribera del no son gente que siembran ny de ninguna policia son de guardarse mucho dellos especialmente al tpo del rescate porq estando avisados y los bergantines apartados de tierra algund tanto podrán rrescatar con ellos y serán proveídos de pescado y de manteca e pellejos e carne (...)” (Irala, 1541 en Schmídel, [1599] 1903, p. 393).

Este pasaje es particularmente interesante, ya que en el mismo se explicita la ausencia de agricultura en los grupos que habitaban alrededor del asentamiento europeo.

## Discusión

### *El diálogo entre los documentos históricos y el registro arqueológico*

El análisis de estos documentos aporta valiosa información sobre las prácticas de obtención, procesamiento y consumo de varios recursos alimenticios propios de

la región de estudio, al mismo tiempo que permite hipotetizar sobre el rol de las tecnologías involucradas en dichas actividades. Un aspecto importante a tener en cuenta en el análisis de las fuentes con respecto a las plantas y animales es el problema de las analogías taxonómicas (del Papa, 2012; Loponte y De Santis, 1995; Politis y Pedrotta, 2006). Las descripciones ambientales suelen ser ambiguas y parciales, particularmente aquellas que aluden a especies faunísticas autóctonas desconocidas para los primeros expedicionarios, lo que puede traducirse en el empleo de términos propios de los animales conocidos para referirse a las especies nativas a partir del uso de análogos taxonómicos (*e. g.* avestruces, ovejas). Esto puede dificultar las inferencias y comparaciones que se realicen a partir de los taxones o actividades implementadas por los grupos indígenas. En el caso de las denominadas “ovejas salvajes” estas podrían corresponder a camélidos (ver discusión en Politis y Pedrotta, 2006). Mientras que las menciones a los “cardos” podrían referirse al falso caraguatá (*Eryngium pandanifolium*) cuyo nombre popular es cardo o cardoncillo. Es posible que los expedicionarios relacionaran esta especie con el “cardo de castilla” (*Cynara cardunculus*), que fue introducido en la zona en la primera mitad del siglo XVIII (Recalt, 2004). Ambas especies poseen usos similares, pueden consumirse crudos o cocidos, mientras que los rizomas tienen propiedades hepáticas y gastrointestinales (Pochettino, Paleo, Ghiani Echenique, Doumecq y Hurrell, 2016).

Los documentos analizados mencionan tanto recursos disponibles, como aquellos consumidos ya sea por los propios expedicionarios o por los pueblos nativos. Las descripciones del paisaje permiten identificar una gran diversidad de especies animales y vegetales. Sobre los recursos consumidos, las tres fuentes coinciden en resaltar la importancia de los peces y de los mamíferos de tamaño pequeño y mediano en la dieta de los pobladores de la región, y que fueron aprovechados también por los expedicionarios cuando escaseaban sus víveres o cuando intercambiaban bienes con las poblaciones indígenas. El análisis arqueofaunístico de los sitios del litoral del río de la Plata también evidencia un predominio de estos taxones para los dos primeros momentos de ocupación del área, aunque con proporciones diferentes para cada uno (Tabla 2). Mientras que en el tercer momento de ocupación, alrededor de los 300 años AP (1449-1621 cal AD), predominan la explotación de roedores, ñandú, venado de las pampas y vaca y se destaca la ausencia de restos de peces (Day Pilaría, 2018). Cabe resaltar que el ganado vacuno fue introducido en la zona por Juan de Garay alrededor de 1580 (Loponte y De Santis, 1995; Pedrotta, 2015), es decir, en momentos posteriores a las expediciones que se relatan en los documentos analizados.

En relación a los modos de obtención de los recursos faunísticos, las fuentes mencionan la utilización de diferentes tecnologías. Luis Ramírez y Schmídel describen que los grupos querandíes poseían gran destreza cuando cazaban con arco, flecha y boleadoras. Estos instrumentos están presentes en el registro lítico de los sitios de la región de estudio (García, 2009; García et al., 2011). Lopes de Souza menciona además el uso de trampas, cercos, palos y lanzas con un extremo quemado para cazar. A partir de los análisis e interpretaciones arqueológicas, se considera que las estrategias de pesca fueron variadas, incluyendo desde el uso de arpones óseos, tal y como lo evidencia un instrumento recuperado en el sitio Las Marías (Day Pilaría, 2018; Day Pilaría, Paleo y Pérez Meroni, 2015), arco y flecha, lanzas, mazas, entrampamiento y/o la utilización de plantas como cebos (Day Pilaría, 2018). En cuanto al uso de redes, Lopes de Souza describe que los grupos de la margen oriental del río de la Plata las utilizaban y que fueron halladas en el campo cubriendo las sepulturas. Schmídel también señala que ellos utilizaron redes de los indios para pescar. En el registro arqueológico no hay evidencia directa de su uso, ya que no se conservaron las fibras vegetales, aunque cabe mencionar que se identificaron improntas en distintos fragmentos cerámicos, que podrían asignarse a dichas fibras (Day Pilaría, 2018; Day Pilaría y Gambaro, 2012). Además, Pero Lopes de Souza menciona que los indios *Carandins* utilizaban

embarcaciones de casi 20 metros de largo, muy bien confeccionadas en madera de cedro para las expediciones de pesca. Es interesante destacar que en el partido de Berisso se recuperaron dos canoas monóxilas confeccionadas en madera de *Enterolobium contortisiliquum* (timbó colorado) (Brunazzo y Rivera, 1997), mientras que para la región del Delta en la provincia de Buenos Aires, también se registra el uso de canoas (Loponte, 2008).

Por otro lado, las tres fuentes analizadas mencionan el aprovechamiento de la carne de la fauna terrestre y de su sangre para beber, particularmente de venados, infiriendo un uso integral de las piezas de caza. A partir del estudio del conjunto de cérvidos del sitio Las Marías, teniendo en cuenta los índices de fragmentación, los tipos de fracturas intencionales para acceder a la médula ósea o confeccionar instrumentos óseos, que además se encuentran presentes en el registro (Day Pilaría et al., 2015), las marcas de corte en zonas particulares que evidencian la reducción de las carcasas, entre otros atributos, se postula también que estas sociedades realizaron un aprovechamiento intensivo y un uso integral de los venados y ciervos (Day Pilaría et al., 2014).

Los documentos mencionan el consumo de algunos recursos vegetales por parte de los europeos, como los cardos, recolectados manualmente en los cauces de agua dulce, y las hierbas de campo que también se aprovecharon cocidas. Schmídel destaca que los cardos eran recursos consumidos por los habitantes de la zona, de los cuales aprovechaban sus raíces. A partir de los estudios micrográficos realizados en artefactos de molienda recuperados en los sitios arqueológicos se identificó la presencia de distintas plantas nativas (Pérez Meroni et al., 2010). De este modo, la integración de distintas líneas de análisis permitió destacar la importancia y aprovechamiento de estos recursos, especialmente de sus semillas y frutos (Paleo et al., en prensa). Los documentos mencionan la presencia de plantas domesticadas sólo para algunos grupos de la zona, como los Timbúes, mientras que la carta de Irala resalta que los pobladores aledaños a Buenos Aires no implementaron dichas prácticas.

Sobre las formas de procesamiento de los recursos alimenticios, la crónica de Ulrich Schmídel proporciona valiosa información cuando menciona la preparación de harina y manteca de pescado. En este documento se cita el relato del expedicionario alemán Han Staden (Schmídel, [1599] 1903, p. 150), quien fue secuestrado por un grupo indígena en la zona norte de Brasil en la segunda mitad del siglo XVI. En su convivencia con los nativos, Staden describe la preparación de estos productos, a través de las etapas de ahumado, secado y molienda del pescado, donde se menciona la utilización de instrumentos de molienda, tales como morteros y molinos y ollas de cerámica, aunque no se caracterizan dichas tecnologías. Esta manera de procesar los recursos permite la posibilidad de almacenaje y consumo diferido en el tiempo. En este sentido, como ya se mencionó en el registro arqueológico se recuperaron fragmentos cerámicos que poseen bocas con aberturas pequeñas, entre 3 y 6 cm, y paredes muy gruesas. Asimismo, el análisis por difracción de rayos X sobre la capa interna de pintura, destaca la presencia de zeolita (analcima), una arcilla que posee la propiedad de absorción de olores (Paleo y Pérez Meroni, 2005-2006, 2008). Las características morfo-funcionales, en relación con los resultados de los estudios de ácidos grasos y el particular acabado de la superficie, permiten señalar que estos contenedores podrían haber sido utilizados para el almacenaje de líquidos o de sustancias secas y procesadas. Respecto a las "alfareras tubulares", en tanto instrumentos de transferencia, podrían estar implicadas en el traspaso de sustancias líquidas o sólidas, como la harina de pescado. Por su parte, el análisis de residuos orgánicos en otras formas cerámicas, cuyos resultados según las proporciones de ácidos y la presencia de otros compuestos como colesterol y sus derivados, permite señalar que podrían haberse cocinado mamíferos terrestres (Paleo et al., en prensa).

En los documentos se destacan las menciones de las tecnologías involucradas en la obtención de los recursos, mientras que las prácticas de procesamiento no son descriptas con detalle, como así tampoco la funcionalidad de los contenedores cerámicos en los procesos culinarios. Sin embargo, la mención de la preparación de manteca y harina de pescado, permite inferir que la tecnología cerámica pudo intervenir en diversas prácticas de preparación, procesamiento y almacenaje de productos. La única mención de “vasijas” se encuentra en el Diario de Navegación de Pero Lopes de Souza, cuando refiere a su utilización en la recolección de agua dulce, por parte de los expedicionarios europeos, aunque no se detalla si éstas eran indígenas o europeas ni se describen sus características.

## Reflexiones finales

La articulación de las primeras fuentes documentales para el área de estudio con la información generada a partir de diversos estudios del registro arqueológico es un ejercicio enriquecedor, ya que posibilita establecer relaciones a partir de las distintas materialidades y generar nuevos interrogantes para abordar cada una de las líneas de evidencias. En este sentido, se considera que las fuentes documentales no conforman un complemento de la información del registro arqueológico, sino que constituyen distintas evidencias que dan cuenta de diversos aspectos de los procesos sociales acontecidos o de una parte de ellos. Por tal motivo, es interesante poner en diálogo estos registros, con temporalidades y características diversas, en donde la continuidad histórica y espacial brinda la posibilidad de analizar procesos y prácticas sociales.

Respecto a los estudios sobre la alimentación, en tanto fenómeno social amplio, esta articulación permite contribuir al diálogo inter y transdisciplinar para integrar las interpretaciones, contemplar los procesos completos de la alimentación, las distintas materialidades presentes, la diversidad de prácticas involucradas y los distintos significados en juego (Babot, Pazzarelli y Marschoff, 2010).

En este sentido, el análisis efectuado a partir de las fuentes documentales aporta también a dimensionar la complejidad y multiplicidad de los aspectos involucrados en las prácticas alimenticias y en los procesos culinarios implementados por las sociedades cazadoras, recolectoras, pescadoras y ceramistas del litoral del río de la Plata. Los estudios sobre la alimentación y las actividades culinarias no solo contemplan la obtención, preparación, almacenamiento, servicio y consumo de los recursos, sino que pueden considerarse como articuladores en la interpretación de distintas dinámicas socioculturales.

## Agradecimientos

Este trabajo se llevó a cabo en el marco de una Beca de Experiencia Laboral otorgada a la primera autora por el Consejo Interuniversitario Nacional (Convocatoria 2016) y dirigida por las coautoras. La misma se enmarca dentro de las investigaciones del Laboratorio de Análisis Cerámico de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata. Agradecemos especialmente a nuestras compañeras del equipo de investigación que fueron parte de este trabajo con sus oportunos comentarios y sugerencias. A los y las organizadores/as del VII Encuentro de Discusión de Arqueología del Nordeste Argentino y a las coordinadoras y participantes de la Mesa de Comunicaciones sobre Arqueología de la Alimentación. A la editora y los y las evaluadores/as por sus comentarios y sugerencias.

## Referencias citadas

- » Aguilar Piña, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11-31.
- » Amores, F. y Chisvert, N. (1993). Tipología de la cerámica común bajomedieval y moderna sevillana (SS. XV-XVIII). *SPAL*, 2, 269-325.
- » Babot, M. P., Pazzarelli, F. y Marschoff, M. (2010). Presentación. En *Libro de resúmenes de las Jornadas de Arqueología de la Alimentación* (pp. 9-11). Córdoba: Museo de Antropología. Facultad de Filosofía y Humanidades. Universidad Nacional de Córdoba.
- » Balesta, B., Paleo, M. C., Pérez Meroni, M. y Zagorodny, N. (1997). Revisión y estado actual de las investigaciones arqueológicas en el Parque Costero Sur (Pdo. Magdalena; Prov. de Buenos Aires). En M. A. Berón y G. G. Politis (Eds.), *Arqueología pampeana en la década de los '90* (pp. 147-160). San Rafael: Museo de Historia Natural de San Rafael.
- » Bechis, M. (2010) *Piezas de etnohistoria y de antropología histórica*. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Antropología.
- » Brunazzo, G. A. y Rivera, S. M. (1997). Rescatando dos canoas del olvido. Un aporte al conocimiento de las embarcaciones indígenas recuperadas en el partido de Berisso. *Museo*, 2(9), 87-91.
- » Cavallotto, J. L. (1995). *Evolución geomorfológica de la llanura costera ubicada en el margen sur del Río de la Plata*. (Tesis Doctoral inédita), Universidad Nacional de La Plata, Argentina.
- » Curatola Petrocchi, M. (2012). Los cinco sentidos de la etnohistoria. *Memoria Americana*, 20(1), 61-78.
- » Day Pilaría, F. (2017). La gestión de los recursos faunísticos en el litoral del Río de la Plata durante el Holoceno tardío. En *Libro de actas del VIII Congreso de Arqueología de la Región Pampeana* (pp. 20-21). Luján: Universidad Nacional de Luján.
- » Day Pilaría, F. (2018). *Gestión de los recursos faunísticos en sociedades cazadoras, recolectoras y pescadoras. Análisis arqueozoológico en sitios del litoral del Río de la Plata (partidos de Magdalena y Punta Indio, provincia de Buenos Aires)*. (Tesis Doctoral Inédita), Universidad Nacional de La Plata, Argentina.
- » Day Pilaría, F., Casciotta, J., Almirón, A. y Paleo, M. C. (2014a). Un viejo sushi-bar en el Río de La Plata. Análisis de la ictiofauna del sitio Las Marías (Magdalena, prov. Bs. As). En *Resúmenes VII Congreso de Arqueología de la Región Pampeana* (p. 4). Rosario: Ministerio de Innovación y Cultura de la Provincia de Santa Fe.
- » Day Pilaría, F. y Gambaro, R. (2012). Caracterización de la ictiofauna del sitio Las Marías, Magdalena, Buenos Aires. En *Libro de Resúmenes de las IX Jornadas de Jóvenes Investigadores en Ciencias Antropológicas* (p. 69). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano, Universidad Buenos Aires.
- » Day Pilaría, F., Ghiani Echenique, N. y Paleo, M. C. (2017). Los peces en la dieta de las sociedades del litoral del Río de La Plata en el Holoceno tardío. En *Scientia Interfluvius, Suplemento. Resúmenes del VII Encuentro de Discusión Arqueológica del Noreste Argentino*, (suplemento), (p.18). Paraná: Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Autónoma de Entre Ríos.

- » Day Pilaría, F., Merino, M. y Gambaro, R. (2013). Explotación y consumo de cérvidos en el litoral fluvial bonaerense durante el Holoceno tardío final: análisis de los sitios San Clemente VI y Las Marías. *Revista del Museo de La Plata*, Sección Antropología, 13(87), 153-166.
- » Day Pilaría, F., Paleo, M. C. y Merino, M. (2014b). Prácticas de procesamiento de cérvidos en el sitio Las Marías (Partido de Magdalena, Buenos Aires, Argentina). *Revista Mexicana de Etnobiología*, 12(2), 50-63.
- » Day Pilaría, F., Paleo, M. C. y Pérez Meroni, M. (2015). Hasta los huesos. Análisis de los artefactos óseos del litoral fluvial del Río de La Plata. En *Libro de resúmenes del VI Encuentro de Discusión Arqueológica del Noreste Argentino*, (p. 62). Gualeguaychú: Ministerio de Cultura y Comunicación de Entre Ríos. <http://6edan.webs.com/Libro%20de%20Res%C3%BAmenes%20VI%20EDAN.pdf> (Acceso: Febrero 2018)
- » De Grandis, N. (2012). Barcos mercantes y tráfico comercial en la costa del Río de la Plata. Las botijas de media arroba. *Teoría y práctica de la Arqueología histórica latinoamericana*, 1(1), 109-118.
- » del Papa, L. M. 2012. First approach to study the presence of domesticated camelids (*Lama glama*) in the Chaco-Santiago region, a marginal zone of the South Central Andes. *International Journal of Osteoarchaeology*, 25(1), 1-16.
- » Espeitx, E. y Gracia, M. (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Áreas: Revista Internacional de Ciencias Sociales*, 19, 137-152.
- » García, M. S. (2009). Análisis del material lítico proveniente de sitios de cazadores-recolectores del Holoceno Tardío de los Partidos de Magdalena y Punta Indio, Provincia de Buenos Aires. Laboratorio de Análisis Cerámico, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP. Manuscrito inédito.
- » García M. S., Paleo, M. C. y López, L. (2011). Análisis del material lítico del sitio Las Marías, Holoceno tardío, partido de Magdalena, Buenos Aires. *Arqueología Rosarina Hoy*, 3, 115-125.
- » Ghiani Echenique, N. M. y León, P. N. (2014). Metodología 3D para la reconstrucción de formas cerámicas en contextos de cazadores-recolectores. Sitio Las Marías (partido de Magdalena, provincia de Buenos Aires). En A. Castro Esnal, M. L. Funes, M. Grosso, N. Kuperszmit, A. Murgó y G. Romero (Eds.), *Entre pasados y presentes IV: Estudios contemporáneos en Ciencias Antropológicas* (pp. 579-595). Buenos Aires: Asociación Amigos del Instituto Nacional de Antropología.
- » Ghiani Echenique, N., Uvietta, A. R. y Gambaro, R. (2013). Alfarerías tubulares en el noreste de la provincia de Buenos Aires: Caracterización y distribución. *Revista del Museo de La Plata*, Sección Antropología, 13(87), 299-314.
- » Hulme, P. (1986). *Colonial encounters: Europe and the native Caribbean, 1492-1797*. Nueva York: Routledge.
- » Latini, S. H. (2011). Primeros contactos e interacción en las costas del Plata a partir del siglo XVI. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, XXXVI, 345-351.
- » Lafone Quevedo, S. (1903). Prólogo. En U. Schmidel *Viaje al Río de la Plata (1534- 1554)* (pp. 39-134). Buenos Aires: Cabaut y Cía. editores.
- » Loponte, D. M. (2008). *Arqueología del Humedal del Paraná inferior (Bajíos Ribereños Meridionales)*. Buenos Aires: Serie Arqueología de la Cuenca del Plata. Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano, Secretaría de Cultura de la Nación.
- » Loponte, D. M. y De Santis, L. (1995). Los llanos de las vacas. Sistemática y taxonomía en el Descubrimiento. En *Jornadas Chivilcoyanas de Ciencias Sociales y Naturales*, (pp. 145-150). Chivilcoy: Centro de Estudios en Ciencias Sociales y Naturales.

- » Lopes de Sousa, P. [1530-1532] 1839. *Diario da Navegação de Pero Lopes de Sousa*. Lisboa: Typographia da Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Uteís.
- » Maura, J. F. (2007). Introducción. En L. Ramírez *Carta de Luis Ramírez a su padre desde el Brasil (1528): orígenes de lo 'real maravilloso' en el Cono Sur*, (pp. 2-7). Textos de la revista *Lemir*, <http://parnaseo.uv.es/Lemir/Textos/Ramirez.pdf> (Acceso: Septiembre 2017).
- » Mitre, B. (1903). Notas bibliográficas y biográficas. En U. Schmidel *Viaje al Río de la Plata (1534- 1554)* (pp. 3-35). Buenos Aires: Cabaut y Cía. editores.
- » Montón Subías, S. (2005). Las prácticas de alimentación: cocina y arqueología. En M. Sánchez Romero (Ed.), *Arqueología y género* (pp. 159-175). Granada: Universidad de Granada.
- » Murra, J. V. (1975). Las investigaciones en etnohistoria andina y sus posibilidades en el futuro. En J. V. Murra (Ed.), *Formaciones económicas y políticas del mundo andino* (pp. 275-312). Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- » Nacuzzi, L. R. (2002). Leyendo entre líneas: una eterna duda acerca de las certezas. En S. Visacovsky y R. Guber (Comps), *Historia y estilos de trabajo de campo en Argentina* (pp. 229-262). Buenos Aires: Antropofagia.
- » Nacuzzi, L. (2010). *Principios básicos de entrenamiento en la investigación: la tesis de licenciatura*. Buenos Aires: Facultad de Filosofía de la Universidad de Buenos Aires.
- » Nacuzzi, L. y Lucaioli, C. (2011). El trabajo de campo en el archivo: campo de reflexión para las ciencias sociales. *Publicar*, IX(X), 47-62.
- » Navarrete, R. (2006). Analogías poderosas: El uso de la analogía para el estudio arqueológico de la complejidad social prehispánica y colonial temprana en el oriente venezolano. *Boletín Antropológico de la Universidad de los Andes*, 24(67), 221-258.
- » Paez, M. M., Paleo, M. C., Pérez Meroni, M. y Pastorino, S. (1999). El bosque de tala como recurso potencial: interpretación arqueológica y palinológica. En *Resúmenes XIII Congreso Nacional de Arqueología Argentina* (pp. 369-370). Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba.
- » Paleo, M. C., Paez, M. M. y Pérez Meroni, M. (2002). Condiciones ambientales y ocupación humana durante el Holoceno tardío en el litoral fluvial bonaerense. En D. Mazzanti, M. Berón y F. Oliva (Eds.), *Del Mar a los Salitrales* (pp. 365-376). Mar del Plata: Universidad Nacional de Mar del Plata.
- » Paleo, M. C. y Pérez Meroni, M. (2004). Problemáticas vinculadas a las estrategias de subsistencia de la localidad arqueológica Barrio San Clemente. En C. J. Gradín y F. Oliva (Eds.), *La Región Pampeana. Su pasado arqueológico* (pp. 311-319). Rosario: Laborde editor.
- » Paleo, M. C. y Pérez Meroni, M. (2005-2006). Dimensión social de la tecnología cerámica en sociedades cazadoras-recolectoras. *Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*, 15-16, 73-85.
- » Paleo, M. C. y Pérez Meroni, M. (2007). Primeros resultados del sitio "Las Marías", Partido de Magdalena. Provincia de Buenos Aires. En F. Oliva, N. de Gradín y J. Rodríguez (Comps.), *Arqueología Argentina en los inicios de un nuevo siglo* (pp. 275-286). Rosario: Laborde editor.
- » Paleo, M. C. y Pérez Meroni, M. (2008). Relación forma-función en un conjunto alfarero del partido de Magdalena, provincia de Buenos Aires: una aproximación metodológica. En A. Austral y M. Tamagnini (Comps.), *Problemáticas de la Arqueología Contemporánea* (pp. 219-226). Río Cuarto: Universidad Nacional de Río Cuarto.
- » Paleo, M. C., Pérez Meroni, M., Menestrina F. y Romero, L. (en prensa). Indagando sobre prácticas alimentarias en la costa del Río de la Plata a través del estudio de ácidos grasos. *Comechingonia*.

- » Pazzarelli, F. (2008). Notas acerca de una arqueología de la comida. *La Zaranda de Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología*, 4, 157-162.
- » Pedrotta, V. (2015). Recursos, espacio y territorio en las Sierras de Cayrú (siglos XVI-XIX, Región Pampeana Argentina). En V. Pedrotta y S. Lanteri (Direc.), *La frontera sur de Buenos Aires en la larga duración. Una perspectiva multidisciplinar* (pp. 53-94). La Plata: Asociación Amigos del Archivo Histórico de la Provincia de Buenos Aires.
- » Pérez Meroni, M., Paleo, M. C., López, L. y Ghiani Echenique, N. (2013). Caracterización de pastas cerámicas del sitio Las Marías, Partido de Magdalena, Provincia de Buenos Aires. Integración de distintas líneas de trabajo. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano, Series Especiales*, 1(2), 95-106.
- » Pérez Meroni, M., Paleo, M.C., Pochettino, M. L. y Lema, V. S. (2010). Procesamiento y consumo de vegetales por grupos cazadores-recolectores del Holoceno tardío, en los partidos de Magdalena y Punta Indio, provincia de Buenos Aires. En M. Berón, L. Luna, M. Bonomo, C. Montalvo, C. Aranda y M. Carrera Aizpitarte (Eds.), *Mamül Mapu: Pasado y presente desde la arqueología pampeana* (pp. 215-226). Ayacucho: Libros del Espinillo.
- » Pochettino, M. L., Paleo, M. C., Ghiani Echenique, N., Doumecq, M. B y Hurrell, J. (2016). *La construcción del paisaje del Litoral Rioplatense 1. Las plantas y sus usos como patrimonio del Parque Costero del Sur*. La Plata: Universidad Nacional de La Plata.
- » Politis, G. (2014). Las implicancias arqueológicas del Diario de Pero Lopes de Sousa (1531) durante su viaje al Río de la Plata y al Delta Inferior del río Paraná. *Revista del Museo de Antropología*, 7(2), 317-326.
- » Politis, G. y Pedrotta, V. (2006). Recursos faunísticos y adaptación humana en el este de la región Pampeana durante el Holoceno Tardío: el caso del guanaco (*Lama guanicoe*). *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, XXXI, 301-336.
- » Prates, L. (2009). El uso de los recursos por los cazadores recolectores posthispánicos de Patagonia continental y su importancia arqueológica. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, XXXIV, 201-230.
- » Ramírez, L. [1528] 2007. Carta de Luis Ramírez a su padre desde el Brasil (1528): orígenes de lo 'real maravilloso' en el Cono Sur. Textos de la revista *Lemir*, <http://parnaseo.uv.es/Lemir/Textos/Ramirez.pdf> (Acceso: Septiembre 2017).
- » Recalt, G. (2004). Los Cardos y las tareas rurales en la provincia de Buenos Aires durante el siglo XIX. *Mundo Agrario. Revista de estudios rurales*, 4(8) <https://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/vo4no8ao4/1443> (Acceso: Octubre 2018)
- » Schávelzon, D. (2018). *Catálogo de cerámicas históricas de Buenos Aires (siglos XVI-XX), con notas sobre la región del Río de la Plata*. Buenos Aires: Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad de Buenos Aires.
- » Schmidel, U. [1599] 1903. *Viaje al Río de la Plata (1534- 1554)*. Buenos Aires: Cabaut y Cía. Editores.