

RESEÑAS BIBLIOGRÁFICAS

Subsistencia y alimentación en arqueología. Una aproximación a las sociedades indígenas de América precolombina. Autores M. Bonomo, F. Skarbutun y L. Bastourre. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Editorial de la Universidad de La Plata. 2019. 237 p. ISBN 978-950-34-1748-5

Fecha de recepción: 9 de junio de 2020

Fecha de aceptación: 11 de junio de 2020

Pocas obras son tan esperadas y escasas como un libro de cátedra ameno y actualizado. Y este libro es justamente eso. *Subsistencia y alimentación en arqueología. Una aproximación a las sociedades indígenas de América precolombina*, concebido por Mariano Bonomo, Fabiana Skarbutun y Laura Bastourre ha sido desarrollado para la Cátedra Arqueología de la Alimentación en América del Sur, correspondiente a la Licenciatura en Antropología de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo (FC-NyM) de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP). Esta cátedra, previamente existente con otra denominación, renovó completamente sus contenidos a partir de 2014 y adoptó su actual nombre a partir de 2019. Es en ese marco surge este libro digital, publicado por EDULP, la Editorial de la Universidad Nacional de La Plata.

Su propósito es integrar información acerca de los contenidos teórico-metodológicos y prácticos que se emplean para estudiar la subsistencia y la secuencia de producción de alimentos, en el marco de los objetivos pedagógicos de la cátedra. Pero además contiene información original y producción de parte de sus integrantes. Su intención es complementar la bibliografía del programa, mucha de la cual se encuentra dispersa, en distintos formatos e idiomas. Ello se debe al notable crecimiento de la producción bibliográfica sobre este campo de investigación en arqueología y a la implementación de nuevas y variadas metodologías analíticas. Sin embargo, considero que

el resultado excede estos propósitos iniciales, para convertirse en un libro de gran utilidad para muchos públicos diferentes, que incluso está siendo citado en trabajos científicos del país y del exterior.

El libro está compuesto por 5 capítulos, agrupados en dos partes. La primera parte (capítulos 1 a 3) aborda los aspectos teóricos y metodológicos sobre la subsistencia y la alimentación en arqueología. La segunda parte del libro (capítulos 4 y 5) se centra en las principales etapas de la secuencia de procesamiento y consumo de alimentos. Acompañando al texto central, se incluyen además 14 boxes o recuadros, escritos por especialistas en los temas o en la casuística que se trata en cada uno de ellos. Además se incluyen abundantes y oportunas ilustraciones, de gran calidad, que dan sentido al objetivo pedagógico que se persigue.

En tanto los estudios sobre la subsistencia humana han sido centrales en nuestra disciplina, la trayectoria histórica de las distintas formas de abordarla nos muestra como se ha ido complejizando y enriqueciendo con el avance de las investigaciones. En este sentido el libro contempla los estudios clásicos que han guiado las investigaciones, así como los temas centrales que han servido como ejes clasificatorios de las sociedades bajo análisis, para retomarlos, desandarlos y exponer las críticas y reformulaciones a que dieron lugar. Así, por ejemplo, sucede con la clásica dicotomía entre caza-recolección vs. producción alimentaria, que desde hace tiempo empezaron a incomodarnos por su linealidad evolutiva que enmascaraba la riqueza y multidimensionalidad de las experiencias humanas,

particularmente de las sociedades indígenas americanas prehispánicas.

De esta manera, el primer capítulo recorre la historia de los estudios de subsistencia, los cambios conceptuales desde los trabajos clásicos hasta los más recientes, encuadrándolos en los paradigmas teóricos más influyentes en la Antropología. También discute los cambios acontecidos en estos estudios desde la perspectiva economicista que situaba a la subsistencia como el centro de la actividad humana, para recuperar luego los aspectos sociales y simbólicos que la atraviesan.

El desarrollo de la paleoantropología ha tenido como centro de interés las estrategias de adquisición y procesamiento de alimentos y sus efectos en los aspectos evolutivos de los primeros homínidos, que son reseñados en este capítulo. También se sintetiza la visión dominante de los primeros cazadores americanos y su deconstrucción frente a la variabilidad de recursos que constituyó la dieta de los primeros americanos, prácticamente desde su ingreso al continente. La amplitud de elecciones e incorporaciones tecnológicas que acompañan esta diversidad también es detallada. Se señala la estrecha relación entre humanos, animales y plantas que condujo muy tempranamente a nuestra especie a su manipulación, selección e intensificación en diferentes situaciones y ambientes. La domesticación animal y vegetal a nivel mundial es abordada desde los enfoques teóricos que han tratado de explicarla, señalando sus ventajas y desventajas, hasta llegar a exponer a las consecuencias actuales del modo de producción capitalista.

El segundo capítulo está centrado en los principales enfoques teóricos desarrollados en torno al tema de la subsistencia, desde el evolucionismo cultural de mediados y fines del siglo XIX, que la consideraba como el elemento fundamental del cambio social, pasando por la introducción de ideas del materialismo marxista que consideró las prácticas económicas como un sistema social de producción en las ideas de V. Gordon Childe (1936). Se sintetizan las ideas principales del funcionalismo británico de mediados del siglo XX que aplicó por primera vez en arqueología el concepto de ecosistema,

así como la limitante influencia de la escuela histórico-cultural, con sus objetivos primordialmente tipológicos y cronológico-culturales y la respuesta a ello de Julian Steward (1949, 1955) y su Ecología Cultural que resaltaba el papel desempeñado por los factores ecológicos como modeladores de las culturas. Hacia las décadas de 1960 y 70 irrumpe la Nueva Arqueología y la destacada influencia de las contribuciones y reflexiones de Lewis Binford. Posteriormente comienza a considerarse la alimentación como práctica social, tomando en cuenta todos sus actores y esferas de influencia.

En este capítulo se presenta el primer box, en el cual M. Bonomo sintetiza los estudios de subsistencia en la arqueología argentina hasta la década de 1960, destacando las principales contribuciones y autores en distintos sectores de nuestro país. Para finalizar se desarrollan tres marcos teóricos predominantes en las investigaciones de numerosos arqueólogos y arqueólogas contemporáneos/as del continente americano: la ecología evolutiva del comportamiento humano, la ecología histórica y la noción de paisaje, y la arqueología de la alimentación. Se destacan sus principales exponentes a nivel mundial, los modelos y teorías enunciados. Se comentan numerosos ejemplos con útiles ilustraciones y gráficos.

Otros dos boxes se incluyen en esta sección del capítulo 2, el primero de autoría de A. Gil, refiere a la ecología evolutiva de la conducta humana como programa de investigación arqueológico en desiertos del centro occidente argentino, destacando los principales avances y resultados de los últimos años. El segundo, cuya autora es M. Marschoff, comenta sus investigaciones sobre el fuerte de Floridablanca (Santa Cruz, Argentina) en siglo XVIII, desde la perspectiva de la arqueología de la alimentación.

El tercer capítulo describe las herramientas metodológicas y las técnicas analíticas utilizadas actualmente para estudiar la subsistencia, aunque estableciendo un derrotero acerca de cómo se ha llegado al desarrollo de las técnicas vigentes a partir de los postulados de la arqueología procesual. Así se explican el por qué y el para qué del estudio de los procesos

de formación de sitios, del desarrollo de una teoría de rango medio y del surgimiento de los métodos actualísticos. Este encuadre permite a los estudiantes comprender cómo, a partir de postulados sobre el desarrollo de una arqueología estrictamente científica, surgieron perspectivas críticas que fueron abonando el desarrollo de nuevas metodologías. Este devenir dio lugar al surgimiento y la consolidación de especialidades y subdisciplinas, como la etnoarqueología, la zooarqueología, la geoarqueología, la tafonomía y la arqueología experimental, entre otras. Un primer box en este capítulo, cuya autoría es de G. Politis, relata su búsqueda de explicaciones a problemas del registro arqueológico a través de observaciones etnoarqueológicas, que permiten soslayar la aplicación de analogías directas procedentes de nuestra propia visión occidental del mundo y la cultura, aún a riesgo de no obtener respuestas explicativas.

A continuación, el tercer capítulo nos remite a los principales campos de investigación y procedimientos metodológicos para el análisis de la evidencia arqueológica relacionada con la subsistencia. Análisis específicamente desarrollados sobre restos faunísticos, arqueobotánicos y artefactuales permiten identificar componentes de la dieta de las poblaciones estudiadas y sus formas de procesamiento. También es posible reconstruir patrones dietarios a partir del análisis de isótopos estables, principalmente del carbono y el nitrógeno. Un segundo box, a cargo de R. Barberena, relata la reconstrucción de pautas de movilidad de las personas y los grupos humanos a partir de la identificación de los componentes de la dieta y la distancia para la obtención de los recursos en diferentes sectores de Patagonia meridional. Pero también los residuos orgánicos que quedan atrapados, preservados o que dejan señales en los artefactos y en los restos bioarqueológicos facilitan la reconstrucción de las pautas alimentarias. Dos nuevos recuadros a cargo de N. Mazzia y L. Menéndez, respectivamente, explican la potencialidad de estos métodos.

La segunda parte del libro está centrada en las principales modalidades y etapas de la secuencia obtención y procesamiento de alimentos, incluyendo también otras esferas

sociales como la cosmogonía y el ritual. En el cuarto capítulo se caracterizan los dos estilos de subsistencia, considerados por mucho tiempo como antagónicos y reflejos de los cambios evolutivos: la caza y recolección *vs.* la producción de alimentos. Se ofrecen citas y ejemplos de la diversidad de sociedades con formas complejas y dinámicas de relacionarse con las plantas y los animales, y en definitiva, con el paisaje, que permiten desacoplar la visión tradicional de los cazadores como extractivos y desventajados contra los agricultores como productivos y aventajados. Por el contrario, se ejemplifican variadas relaciones entre los seres humanos con sus paisajes y recursos vegetales y animales que dieron lugar a formas híbridas, intermedias o transicionales que van más allá del estatus silvestre o domesticado. Luego se explicitan distintas prácticas de obtención de recursos, sostenidas alternativamente por todas las sociedades y estilos de subsistencia a través del tiempo, que van desde el carroñeo, la recolección, la caza, la pesca, la cría de animales silvestres y domésticos, con sus variantes y usos en diferentes grupos humanos de América precolombina. También se enumeran las tecnologías relacionadas con estos diferentes tipos de obtención. Se incluyen en esta sección dos recuadros. El primero a cargo de N. Ratto destaca la práctica de la caza, la complejidad de los sistemas técnicos, sus variantes y su relación con prácticas ceremoniales y factores ideológicos de las sociedades. El siguiente recuadro, a cargo de N. Carden, puntualiza el acceso a los aspectos económicos de las sociedades humanas a partir del estudio del arte rupestre. Sus manifestaciones remiten, entre otros aspectos, a la subsistencia, el simbolismo, la ritualidad y la tecnología. Para ello nos remite a ejemplos de sociedades pastoras y cazadoras-recolectoras de diferentes lugares de América.

La última sección de este capítulo hace referencia a la producción de alimentos de origen vegetal, con sus distintas variantes (cultivo, horticultura, agricultura), comenzando por detallar los cambios progresivos logrados a lo largo de la estrecha relación del hombre con las plantas, hasta llegar a la domesticación. Se expone la propuesta de Rindos (1984) en su

trabajo teórico señero sobre los modos principales de domesticación vegetal, así como las discusiones y propuestas de Piperno (2011) a partir de los modelos tradicionales, tomando en cuenta cambios ecológicos en escala amplia, tanto espacial como temporal, que dieron lugar a estos procesos. Luego se detallan las plantas domesticadas en América, según los datos obtenidos mediante las diferentes metodologías explicitadas en el capítulo 3, que remontan esta práctica a cronologías tan tempranas como el Pleistoceno final. Otros dos recuadros enriquecen esta sección final. Uno a cargo de M. Quesada, que reseña los procesos de construcción de espacios agrícolas en el paisaje andino prehispánico, que se refleja en la presencia de riego por canales y el cultivo en terrazas, entre otros rasgos destacados. El siguiente box, cuya autora es V. Lema, reflexiona acerca de las estrategias metodológicas para identificar la domesticación de especies vegetales en el registro arqueológico, desde las observaciones de restos en laboratorio hacia la consideración de los modos indígenas de relación con el entorno.

El quinto y último capítulo aborda aspectos del procesamiento y cocción de los alimentos, con la finalidad de entender cómo estos recursos son transformados en productos socialmente comestibles, desde la perspectiva de la alimentación como una práctica social y se analizan sus correlatos en el registro arqueológico. Así, se enumeran una infinidad de prácticas y técnicas de transformación que se aplican tanto a los recursos faunísticos como vegetales, tales como cuereo, trozamiento, corte, picado, desgranado, pelado, rallado o molienda, a los que se añaden acciones como lavar, remojar, cernir o batir, que suelen preceder a la cocción de los alimentos. Luego se analizan los diferentes métodos de cocción, la mayoría de los cuales se utilizan en el presente, agregando reflexiones acerca de su correlato material y las metodologías analíticas desarrolladas para comprenderlas a través del registro arqueológico. Pero también se toma en cuenta transformaciones que posibilitan la conservación y almacenamiento, cuya enumeración haría muy extensa esta reseña. Aunque es preciso destacar la exhaustividad

con que es tratada esta temática. Se agregan tres recuadros en este capítulo. El primero a cargo de P. Babot, una de las referentes en los estudios arqueobotánicos y paleoetnobotánicos en nuestro país. La autora se refiere al abordaje arqueológico del procesamiento vegetal, el cual puede ser conducido mediante líneas de evidencia directas (microrrestos vegetales) o indirectas (estudio del instrumental empleado). Destaca que los saberes tradicionales conforman un corpus de conocimiento fundamental para formular hipótesis y expectativas para los casos arqueológicos. El siguiente recuadro, a cargo de A. Frank, remite a la experimentación como vía metodológica de gran utilidad para abordar la termoalteración de los conjuntos óseos faunísticos. Expone los resultados que le permitieron interpretar conjuntos de huesos termoalterados en sitios de la meseta central de la provincia de Santa Cruz. El último recuadro, cuyo autor es A. L. Soares, hace referencia a sus estudios sobre la forma y función de la cerámica guaraní en el sur de Brasil. Señala que las reconstrucciones de formas a partir de los fragmentos cerámicos señalaron un predominio de las vasijas que estaban destinadas al fuego (ollas, tinajas y platos para comer) en oposición a las vasijas que no iban al fuego (tinajas para almacenar agua o bebidas fermentadas, vasos para beber). Ello permitió corroborar datos que ya eran conocidos a partir de la información etnográfica e histórica.

Otro aspecto interesante de este último capítulo es la referencia al enfoque estructuralista liderado por Claude Lévi-Strauss, quién a través de su propuesta del “triángulo culinario” ha abordado la función simbólica que tiene la comida en todas las sociedades humanas. Más allá de las discusiones y las críticas de su propuesta, el libro nos recuerda que siempre es bueno volver a los autores clásicos, como una manera de repensarnos en nuestra práctica profesional.

En sus conclusiones, el libro sintetiza los contenidos desarrollados a lo largo de 237 páginas, de manera didáctica y sobre todo muy dinámica y actualizada, utilizando un lenguaje accesible a cualquier tipo de lector. Si bien ha sido concebido para los estudiantes

de la UNLP que eligen esta materia optativa para su formación profesional, considero se constituye en una obra de consulta también para profesionales, investigadores y docentes de diferentes ámbitos.

REFERENCIAS

Steward, J.

1949. Cultural Causality and Law. A Trial Formulation of Early Civilization. *American Anthropologist* 51:1-27.

1955. *Theory of Culture Change: The Methodology of Multilinear Evolution*. Urbana II. The University of Illinois Press.

Mónica Alejandra Berón

* Instituto de las Culturas (IDECU)-Universidad de Buenos Aires-CONICET Facultad de Filosofía y Letras, Museo Etnográfico "Juan B. Ambrosetti". E-mail: monberón@retina.ar