

## EL USO DE RECURSOS POR LOS CAZADORES-RECOLECTORES POSTHISPÁNICOS DE PATAGONIA CONTINENTAL Y SU IMPORTANCIA ARQUEOLÓGICA

Luciano Prates\*

La economía ortodoxa ignora el hecho de que las prácticas puedan tener otros principios que las causas mecánicas o la intención consciente de maximizar la utilidad (Bourdieu y Wacquant 1995:82).

### RESUMEN

*En este trabajo se sintetiza la información disponible sobre la explotación de recursos por las sociedades indígenas posthispánicas de Patagonia continental, sobre todo de Norpatagonia, y se discute sobre su importancia para los estudios arqueológicos. Para ello se realizó una revisión no exhaustiva de información proporcionada, principalmente, por cronistas, viajeros y naturalistas. Se aborda el aprovechamiento de los recursos faunísticos (mamíferos, aves, peces y moluscos), detallando en cada caso los usos y subproductos empleados. También se resumen las observaciones referidas a los recursos vegetales y minerales. Se pone especial énfasis en algunos casos puntuales de interés arqueológico, por sus posibles correlatos en el registro material: distribución geográfica de algunas especies, animales sometidos a restricciones alimentarias y reparto diferencial de partes anatómicas de animales entre miembros de un grupo. Aunque algunos de estos procesos son difíciles de controlar en el registro arqueológico, jugaron un rol determinante en su formación.*

Palabras clave: *Norpatagonia - cazadores-recolectores posthispánicos - explotación de recursos.*

### ABSTRACT

*The exploitation of resources by post-hispanic continental patagonian indigenous societies is summarized in this paper. It is also discussed the importance of this kind of data for archaeological studies. Here it is provided a detailed, but non exhaustive, analyses of ethnographic data obtained from traveler's chronicles and descriptions, who made direct observations on hunter-gatherers*

---

\* CONICET y Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP. E-mail: lprates@fcnym.unlp.edu.ar.

*peoples. This paper focus on exploitation of same resources: animals (big and small mammals, birds, fishes and mollusks), vegetables (i.e. fruits, leafs, tubers and roots) and minerals (lithics raw material, pigments); the specific use of each is described. Also it is discussed about some specific topics of special archaeological interest, such as: geographical distribution of species, food restrictions, and differential distribution of anatomical pieces among members of a group. Although some of this processes are difficult to control or identify, they played an important role in formation processes of the archaeological record.*

*Key words: Norpatagonia - post-hispanic hunter-gatherers - resources exploitation.*

## INTRODUCCIÓN

La diversidad, abundancia y distribución de los recursos en una región eran algunas de las variables tenidas en cuenta por las sociedades del pasado para la planificación y realización de sus actividades. Sin embargo, el modo en que ellas definieron, concibieron y se comportaron frente a los recursos no respondía a patrones universales, sino que estaba mediatizado por un complejo y particular sistema de prácticas y creencias. Dichos patrones eran influenciados tanto por las características del recurso en sí mismo y del ambiente en general como por las necesidades energéticas, el orden social e ideacional y la trayectoria histórica de los grupos (Sahlins 1977; David 1992; Politis y Saunders 2002; Hernando 2004). Comprender el rol de los recursos en una sociedad implica, por lo tanto, considerar la forma en que ellos se articulan en esa compleja trama.

Esta complejidad de relaciones ha sido tenida en cuenta de manera desigual por la arqueología contemporánea para abordar el estudio del vínculo entre las sociedades y el ambiente (véase discusión en Politis 2007). Por ejemplo, desde una visión positivista y materialista, como la predominante en las últimas décadas en la disciplina arqueológica, pero fuertemente cuestionada en el seno otras ciencias humanas (Bourdieu y Wacquant 1995), se consideran casi exclusivamente los factores ecológicos y adaptativos como claves para la interpretación de los hechos sociales. Otros aspectos no ligados directamente a dichos factores, como los ideacionales (*latto sensu*), son desestimados por considerarse “epifenómenos” del comportamiento (véase discusión en Descola y Pálsson 2001). En el caso de la arqueología argentina, la popularidad de los enfoques positivistas se fue acrecentando como producto del mismo proceso que llevó a la crítica y el abandono de los modelos de la escuela histórico-cultural austro-alemana, la cual enfatizó la consideración de factores étnicos para la explicación de la variabilidad del registro arqueológico. Sin embargo, y aun cuando este cambio “paradigmático” conllevó a una indudable maduración de la disciplina, los nuevos modelos han manifestado ciertas limitaciones para dar cuenta de la complejidad y la dinámica de las sociedades. Sobre todo por la incapacidad para reconocer y considerar la importancia de factores no vinculados con mecanismos adaptativos para la interpretación de los hechos sociales, más allá de las dificultades metodológicas que implique su tratamiento (véanse excepciones en Bonomo 2006 y Fiore y Zangrando 2006). Varios autores, incluso, han discutido sobre la manera en que se restringe la gama de explicaciones posibles cuando se interpreta la economía de las poblaciones del pasado mediante la aplicación de los marcos de referencia tecno-económicos propios de la sociedad occidental (Godelier 1976; Pfaffenberger 1992; Hernando 2004; Politis 2004). Esta forma de razonamiento conduce a la elaboración de complejos modelos sobre la base de una conceptualización de la realidad cuya lógica no es compatible con la de las sociedades que se pretende explicar. Para una comprensión más precisa del registro arqueológico, por el contrario, los arqueólogos necesitan tomar conciencia de la extrema diversidad y complejidad de los hechos sociales (Gallay 1992; Karlin y Julien 1994).

En este contexto, una de las estrategias de investigación arqueológica que se ha mostrado más útil para dimensionar la diversidad y complejidad de los fenómenos sociales es la etnoarqueología

(Sillar 2000; González-Ruibal 2003; Hernando 2004; Politis 2004). Si bien la información generada por esta disciplina ha sido aplicada en una gran diversidad de estudios arqueológicos, la falta de referentes empíricos contemporáneos (etnográficos) en algunas regiones del mundo, como Pampa y Patagonia, ha restringido su utilidad. No obstante, en estos casos y en otros similares, distintos tipos de información han adquirido relevancia como referentes etnográficos para los trabajos arqueológicos. En primer lugar, los estudios realizados sobre poblaciones actuales -de otros lugares del mundo- con modos de vida similares a los de los pueblos estudiados, abordados mediante el uso de la analogía transcultural. En segundo lugar, las observaciones directas realizadas por cronistas, naturalistas y viajeros sobre las poblaciones humanas autóctonas antes de su desaparición, apelando a la continuidad histórica de ciertas prácticas sociales. Aunque esta última fuente carece de la sistematicidad y el control que caracteriza a los estudios etnoarqueológicos, debido a la imposibilidad de realizar trabajos de campo, provee una valiosa fuente de datos (Sillar 2000; Politis 2004).

Sobre la base de lo discutido hasta aquí, el objetivo principal de este trabajo es sintetizar la información vinculada con el uso de los recursos por parte de los cazadores-recolectores posthispánicos de Patagonia continental, sobre todo de Norpatagonia. Debido a las limitaciones de espacio, se enfatizará en el registro de continuidades generales y no de diferencias en las prácticas de las sociedades del área a lo largo del tiempo y del espacio. No se busca efectuar una recopilación exhaustiva de datos, sino identificar tendencias generales sobre conductas que tengan correlatos materiales y que puedan ser útiles como complemento para quienes realizan investigaciones arqueológicas. Para ello se consideraron las observaciones directas de las sociedades aborígenes y del ambiente realizadas, sobre todo, por los cronistas, naturalistas y viajeros en el centro y norte de la Patagonia entre finales del siglo XVIII y finales del XIX (entre muchos otros Basilio Villarino, Alcides d'Orbigny, Auguste Guinnard, Guillermo Cox, Jorge Claraz y George Musters), desde el extremo norte de la Patagonia hasta la provincia de Santa Cruz y desde momentos previos a la incorporación generalizada del caballo a la vida de las poblaciones aborígenes (1712-14)<sup>1</sup> hasta el siglo XX. Si bien fueron consideradas otras fuentes más recientes de algunos investigadores (por ej. Bórmida y Casamiquela y Aguerre), que podrían afectar la homogeneidad de la muestra, se consideró relevante su incorporación por tratarse también de información etnográfica de primera mano. Se parte de la premisa de que la mayoría de las poblaciones patagónicas compartieron algunas formas de pensamiento y conceptualización de la realidad y que, en ciertos casos, estaban adaptadas a un ambiente semejante y explotaban una gama de recursos similar. Esta premisa ha sido considerada como marco general, lo que no implica ignorar los matices y las variaciones existentes en un espacio tan amplio y con una dinámica socio-cultural tan compleja. Aun así, la información etnográfica de primera mano, independientemente del período y lugar en que haya sido obtenida, constituye una valiosa fuente de analogías e hipótesis.

Este trabajo comienza con la presentación de la información vinculada con la explotación de las especies de fauna más utilizadas por los cazadores-recolectores del área y de otras de menor importancia para dichas poblaciones. Luego se hace referencia a las especies con escasas menciones y, para el caso del venado y del pecarí, también se discuten los datos referidos a su presencia y distribución en Norpatagonia. Se presentan y discuten también casos puntuales de especies sometidas a restricciones alimentarias y algunos ejemplos de reparto diferencial de partes anatómicas entre miembros de un grupo. Por último, se resumen las observaciones referidas a los recursos vegetales y minerales aprovechados y sus formas de explotación.

## REFERENCIAS SOBRE EXPLOTACIÓN DE RECURSOS FAUNÍSTICOS

Varias especies de animales fueron utilizadas por las poblaciones humanas que habitaron la Patagonia en el pasado, no solo para la alimentación, sino también para la construcción de

viviendas, la confección de prendas de vestir, la manufactura de instrumentos y ornamentos y la preparación de colorantes. Algunas especies, como el guanaco y el ñandú, constituyeron recursos básicos alrededor de los cuales la mayoría de los grupos organizaron la subsistencia, la movilidad y otras esferas de la vida cotidiana. Otras, como los mamíferos de mediano y pequeño porte y las aves, ocuparon un lugar secundario y, en algunos casos, como los peces y los moluscos, su uso habría sido excepcional en tiempos posthispánicos. A continuación se resumen con mayor detalle los usos específicos de los distintos tipos de animales y las implicancias más relevantes para los estudios arqueológicos.

### *La explotación del guanaco*

El recurso alimenticio más importante para la mayoría de los grupos de la región fue el guanaco (*Lama guanicoe*). La organización social y económica de estas sociedades no puede entenderse sino en estrecha vinculación con esta especie. El guanaco no solo fue explotado intensivamente por su carne, sino también por el cuero, la grasa, los tendones, las vísceras, la sangre y los huesos. Dado que la información etnográfica disponible al respecto es muy abundante, en la tabla 1 se presenta una síntesis de los principales usos y de las fuentes de las cuales se obtuvieron los registros.

### *La explotación del ñandú*

Otro animal explotado sistemáticamente por las sociedades aborígenes patagónicas fue el ñandú, tanto *Rhea americana* como *Pterocnemia pennata*. Además del uso de la carne como recurso alimenticio, fueron registradas muchas otras utilidades. Hay diversas observaciones referidas al empleo de las tripas (Fletcher [1577-80], en Embón 1949:22) y los nervios de las patas (por ej. Fitz Roy 1839:146; Roncagli (1884); Viedma [1780-83] 1972:948; Claraz [1865-66] 1988:60, 139; D'Orbigny [1828-29] 1999:308, 327, 409; Cox [1862-63] 2005:140, 223, 257) como cuerda o hilo. Con las plumas también se confeccionaban cuerdas que se utilizaban, por ejemplo, para atar el cabello (Fletcher ([1577-80], en Embón 1949:22). Según las descripciones realizadas por D'Orbigny ([1828-29] 1999), en el valle inferior del río Negro los únicos hilos utilizados por los aborígenes eran elaborados con tendones de ñandú o de otros animales grandes; los hacían secar, después los mascaban -hasta separar las fibras, para luego formar una especie de estopa-, que hilaban después hasta obtener un hilo muy fuerte y durable. Del ñandú también se empleaba la grasa como alimento fresco y para la preparación de pinturas (Musters [1869-70] 1997:91; Onelli 1998), los huesos para la fabricación de instrumentos punzantes (Guinnard [1856-59] 1947:68, 72) y la médula del fémur para la elaboración de crema (Aguerre 2000:129).

La crema, así como el ocre, era empleada para protegerse la piel del rostro del viento y del frío del invierno (Roncagli 1884:768; Muñiz s/f, en Outes 1917; Viedma [1780-83] 1972:962-963; Musters [1869-70] 1997:92, 195; Aguerre 2000:129; Cox [1862-63] 2005:251), del sol del verano (D'Orbigny [1828-29] 1999:469) y/o de las moscas, los mosquitos y el calor (Spegazzini 1884:234; Claraz [1865-66] 1988:45)<sup>4</sup>. Se empleaban la sangre, el hígado y la grasa para elaborar un tipo de embutido (Claraz [1865-66] 1988:127). La grasa del lomo y del pecho podía almacenarse para consumir en momentos de escasez de carne gorda (principalmente en invierno y primavera) (Claraz [1865-66] 1988:124; Musters [1869-70] 1997:155) o para mezclar con el charqui (Claraz [1865-66] 1988:124; Musters [1869-70] 1997:99; Aguerre 2000:128).

Durante los meses de anidación y postura -septiembre, octubre y noviembre- los huevos también eran consumidos e, incluso, podían constituir uno de los principales alimentos, dado que en esa época los animales, en su mayoría, estaban flacos (Musters [1869-70] 1997:129; véase también Guinnard [1856-59] 1947:62); se los consumía con o sin el feto desarrollado (Claraz [1865-66]

Tabla 1. Utilización del guanaco según fuentes de información etnográficas

Parte anatómica	Utilidad	Referencia bibliográfica <sup>2</sup>
Bezoar	Medicinal	Musters ([1869-70] 1997:154).
Carne	Elaboración de charqui	Entre muchos otros, Guinnard ([1856-59] 1947:82); Claraz ([1865-66] 1988:116); Musters ([1869-70] 1997:99, 184).
	Alimento fresco	Entre muchos otros, Guinnard ([1856-59] 1947); Bórmida y Casamiquela (1958-59); Claraz ([1865-66] 1988); Musters ([1869-70] 1997); D'Orbigny ([1828-29] 1999); Aguerre (2000); Cox ([1862-63] 2005).
Corazón	Alimento fresco (crudo)	Mascardi ([1670] 1995).
Cuajo	Elaboración de morcilla	Claraz ([1865-66] 1988:67).
	Alimento fresco	Claraz ([1865-66] 1988:61, 90).
Cuero	Fabricación de sacos para contener sal	Falkner ([1774] 1911); Villarino ([1782-83] 1972:1017).
	Fabricación de bolsas para contener agua	Bórmida y Casamiquela (1958-59:169); Villarino ([1782-83] 1972:1136); Musters ([1869-70] 1997:317); Aréizaga ([1526], en Mandrini 2004:53).
	Fabricación de vestimenta	Entre muchos otros, Pernetty (1770); Córdoba (1788); Pigafetta [1520] 1963; Viedma ([1780-83] 1972:884, 944); Claraz ([1865-66] 1988); Musters ([1869-70] 1997); D'Orbigny ([1828-29] 1999).
	Fabricación de pelotas para flotar (1)	Vignati (1939:532); Viedma ([1780-83] 1972:932); Tapary ([1753], en Embón 1949:68).
	Fabricación de sandalias	Viedma ([1780-83] 1972:945); D'Orbigny ([1828-29] 1999:308).
	Fabricación de cunas para niños	Musters ([1869-70] 1997:187).
	Fabricación de mantas de abrigo	Entre otros, Musters ([1869-70] 1997:204); Claraz ([1865-66] 1988:60); Muñiz (s/f, en Outes 1917:214).
	Fabricación de sonajeros (1)	Vignati (1939:540).
	Fabricación de cuerdas (1)	Bórmida y Casamiquela (1958-59:166).
	Fabricación de lazos trenzados	Muñiz (s/f), Outes (1917:214).
	Fabricación de sacos para contener colorantes	Narborough <i>et al.</i> [1670], en Embón 1949; D'Orbigny ([1828-29] 1999:309).
	Fabricación de carcaj (para contener flechas) (1)	D'Orbigny ([1828-29] 1999:342).
Cuero adulto	Fabricación de cubierta del toldo	Entre muchos otros, Fitz-Roy (1839); Hatcher (1903:169); Musters ([1869-70] 1997:90-91, 154).
Cuero de la parte ventral del cuello y de las patas	Fabricación de vestimenta para los hombres	D'Orbigny ([1828-29] 1999:308).
Cuero del corvejón	Recubrimiento de bolas de boleadora	Musters ([1869-70] 1997:64); Aguerre (2000:154).
Cuero del lomo	Fabricación de correas	Claraz ([1865-66] 1988:60).
Cuero del cuello	Fabricación de cuerda de boleadora	Musters ([1869-70] 1997:64, 154).
Cuero de chulengo	Fabricación de mantas de abrigo	Entre muchos otros, Hatcher (1903:168-69); Claraz ([1865-66] 1988:60); Musters ([1869-70] 1997:154).

*(continuación tabla I)*

Cuero de feto	Fabricación de quillangos	Claraz ([1865-66] 1988:60).
	Fabricación de mantas de abrigo	Claraz ([1865-66] 1988:60); Hatcher (1903:168-69); Musters ([1869-70] 1997:154; 157).
Cuero del corvejón	Fabricación de zapatos	Pigafetta ([1520] 1963); Musters ([1869-70] 1997:154).
Fémur	Fabricación de instrumentos musicales	Musters ([1869-70] 1997:103, 154).
Grasa de riñones	Alimento fresco (crudo)	Claraz ([1865-66] 1988:60, 67).
Grasa	Para mezclar con charqui	Claraz ([1865-66] 1988:83).
	Elaboración de crema para el rostro	Mascardi ([1670] 1995); Claraz ([1865-66] 1988:64, 83).
	Elaboración de colorante	Mascardi ([1670] 1995); Bórmida y Casamiquela (1958-59:171).
Hígado (mezclado con sal)	Sobado de cueros	Guinnard ([1856-59] 1947:41); trabajos citados en Caviglia (2002:55).
Hígado y grasa	Preparación de cueros	Bórmida y Casamiquela (1958-59:166).
Hígado, riñones, corazón	Alimento fresco	Claraz ([1865-66] 1988:60); Musters ([1869-70] 1997:116).
Huesos de extremidades	Estacas para el toldo	Guinnard ([1856-59] 1947:64); Aguerre (2000).
Intestino	Fabricación de cuerda de arco de flechas	Pigafetta ([1520] 1963).
Líquidos estomacales	Alimento fresco (el líquido escurrido de los vegetales del estómago es utilizado como bebida)	Claraz ([1865-66] 1988:59).
Médula ósea	Alimento fresco (crudo o asado)	Claraz ([1865-66] 1988:83, 105)
	Elaboración de morcillas	Claraz ([1865-66] 1988:134)
	Alimento fresco (crudo o cocido)	Moreno (1874:83); Claraz ([1865-66] 1988:59); Musters ([1869-70] 1997:116); Aguerre (2000:112).
	Elaboración de ocre	Musters ([1869-70] 1997:195)
	Elaboración de crema para el rostro	Aguerre (2000:112).
Médula ósea (1)	Elaboración de ocre	Bórmida y Casamiquela (1958-59:171).
Nervios	Fabricación de cuerdas para atar	Bórmida y Casamiquela (1958-59:166); Claraz ([1865-66] 1988:139).
Ojos	Alimento fresco	Claraz ([1865-66] 1988:126)
Sangre	Ofrenda	Claraz ([1865-66] 1988:42)
	Alimento fresco (crudo) <sup>3</sup>	Mascardi ([1670] 1995); Guinnard [1856-59] 1947:59; Claraz ([1865-66] 1988:60); Musters ([1869-70] 1997:143); Cox [1862-63] 2005:257; véase también consumo fresco de sangre de venado en Schmidl ([1535-37] 1947).
	Elaboración de morcilla	Claraz ([1865-66] 1988:67).
Tendones	Fabricación de cuerda de arco de flechas (1)	D'Orbigny ([1828-29] 1999:342).
Tendones del lomo	Fabricación de hilo	Musters ([1869-70] 1997:154; 203); D'Orbigny ([1828-29] 1999:327); trabajos citados en Caviglia (2002:55).
Venas	Fabricación de correas	Bórmida y Casamiquela (1958-59:169); Aguerre (2000:123).

Referencias: (1) indica casos en los que no se especifica si el cuero es de guanaco pero la información contextual permite suponerlo.

1988:90; Aguerre 2000). También se utilizaba el cuero del cuello para bolsas contenedoras de sal y, cuando las hembras cazadas estaban flacas, se utilizaba la piel para hacer mantas (Musters [1869-70] 1997:155, 156). Moyano (1948:130) describe un caso en que se fabricó un manto de casamiento con 56 charitos. La piel también se empleaba para confeccionar bolsas para transportar líquido (Guinnard [1856-59] 1947:103, 104) y, según Claraz, la del macho era muy útil y apreciada si el animal era cazado en determinados momentos del año: “La piel del macho, mientras está echado y empolla y cría los pollitos, es gruesa y a los indios les sirve de bolsa para guardar grasa. Pero cuando dejan de empollar, su piel o la de las hembras resulta demasiado delgada” (Claraz [1865-66] 1988:117; véase también Hatcher 1903).

La carne del ñandú era consumida casi exclusivamente fresca, aunque en ciertos casos era utilizada para la elaboración de charqui (Fletcher [1577-80], en Embón 1949:22), sobre todo en momentos de escasez de carne de guanaco (Aguerre 2000). En el extremo sur de la Patagonia, Spegazzini (1884:235) observó el empleo de la tibia del ñandú para la fabricación de un instrumento musical y, en el extremo norte, Cox ([1862-63] 2005:224) y Guinnard ([1856-59] 1947:72) describen el uso de plumas para adornar la cabeza; y Muñiz (s/f, en Outes 1917:214, 215) y de la Cruz ([1806] 1972:433), para la fabricación de plumeros.

### *La explotación de mamíferos medianos y pequeños*

Si bien las dos especies hasta aquí descritas (guanaco y ñandú) son las que mayor importancia revistieron en la subsistencia de las sociedades de la región, existen otras que también fueron aprovechadas. Entre las más generalizadas en las fuentes de información etnográfica se encuentran los dasipódidos. En la mayoría de los casos, tanto el peludo como el piche no eran capturados en partidas especialmente organizadas para tal fin, sino durante la realización de otras tareas (por ej. durante el regreso de las cacerías de guanacos; Musters [1869-70] 1997:117). El objetivo principal de dichas capturas era el uso de su carne para el consumo fresco (Lista 1894; Guinnard [1856-59] 1947:83, 84; Viedma [1780-83] 1972; Claraz [1865-66] 1988; D’Orbigny [1828-29] 1999:180; Aguerre 2000; Cox [1862-63] 2005:259). Se comía luego de cocinarlo directamente al fuego y/o llenando la cavidad visceral con piedras calientes (Guinnard [1856-59] 1947:84; Musters [1869-70] 1997:224; Cox [1862-63] 2005:259). La grasa de piche era considerada muy fina y, al igual que la de ñandú, solía almacenarse para ser consumida con charqui (Aguerre 2000:124). Además de la utilización como fuente de alimento, solía aprovecharse el exoesqueleto dérmico como contenedor. Antonio de Viedma ([1780-83] 1972:939) señala que “hay quirquinchos cuyo caparazón los indios usan como tartelera o plato”, y Musters ([1869-70] 1997:224) observa su empleo por parte de las mujeres como “cestillos” para guardar punzones, tendones y colorantes, o bien para servir caldo (Musters [1869-70] 1997:92).

Si bien el zorrino constituyó un recurso menos crítico en cuanto a su papel en la subsistencia de los grupos, fue importante como recurso complementario. Varios autores describen el empleo del cuero para la confección de prendas de vestir (Córdoba 1788:330; Muñiz s/f, en Outes 1917:215; Arms y Coan [1833] 1939; de la Cruz [1806] 1972:433; Viedma [1780-83] 1972:883, 943, 944; Villarino [1782-83] 1972:1130; D’Orbigny [1828-29] 1999:291, 308) y algunos destacan la calidad y el valor que los aborígenes le atribuían (Musters [1869-70] 1997:204; D’Orbigny [1828-29] 1999:291, 308). En el mismo sentido, Claraz [1865-66] 1988:79) señala que “Todos los quillangos no son impermeables [...] Los mejores e impermeables son los de zorrino” y (Muñiz s/f, en Outes 1917) que “también los hacen [a los quillangos] con cueros de zorros bordados con cueros de zorritos”. También fue documentada la utilización de los zorrinos como mascotas (D’Orbigny [1828-29] 1999:291) y para el consumo de su carne (Bórmida y Casamiquela 1958-59:165; Bove [1881-82] 2005).

El puma no era un animal explotado sistemáticamente por las poblaciones aborígenes de la Patagonia, sin embargo, cuando se lo cazaba, en general, se aprovechaba. Salvo algunas excepciones (Musters [1869-70] 1997:73), la carne era consumida y considerada de buena calidad (Bórmida y Casamiquela 1958-59:165; Musters [1869-70] 1997:73, 121; Aguerre 2000:131). Los aborígenes destacaban las aptitudes del cuero para la fabricación de quillangos, mandiles y mantas (Hatcher 1903; Claraz [1865-66] 1988:79; Musters [1869-70] 1997:74, 204). También fue documentado el consumo de la médula ósea del puma como medio para adquirir la fuerza y el coraje que lo caracterizan (Llarás Samitier 1950:183, 185).

En la información etnográfica disponible sobre el empleo de los zorros no se han hallado referencias sobre el consumo de la carne. Su rechazo podría estar asociado, probablemente, con su sabor fuerte y muy amargo (Aguerre 2000:127). Sin embargo, son abundantes las referencias en cuanto al uso del cuero para la fabricación de prendas de vestir (Muñiz s/f, en Outes 1917:214; Musters [1869-70] 1997:204; Viedma [1780-83] 1972:943; Aguerre 2000:127, 130)<sup>5</sup>, al que, como al de zorrino, consideraban de buena calidad pero menos abrigado que el de otros animales, principalmente del guanaco: “les proporcionaban [los cueros de zorro y zorrino] mantos más ricos pero menos calientes” (D’Orbigny [1828-29] 1999:308).

Hay otros mamíferos medianos y pequeños cuyas referencias etnográficas de utilización son muy aisladas. Fue observado el consumo de la carne del coipo y la fabricación de vestimentas con su cuero (Pernetty 1770; Aguerre 2000:127). En el norte de la Patagonia, el venado de las pampas fue empleado para el consumo de su carne (Guinnard [1856-59] 1947:31, 35), para fabricar con su cuero una prenda utilizada por los hombres para la guerra (Viedma [1780-83] 1972:960) y para la cobertura de las viviendas (Ladrillero [1558] 1880). Si bien existen abundantes referencias sobre el consumo de la carne del venado en la región pampeana, no se hallaron registros de esta práctica en la Patagonia (se volverá sobre este punto más adelante). Claraz ([1865-66] 1988:139) describe detalladamente el procedimiento seguido para la fabricación de bolsas contenedoras de agua con cueros de mara. El consumo alimenticio de roedores pequeños fue documentado aisladamente por varios autores (entre otros, Moreno 1874; Siewert 1896:378; Pigafetta [1520] 1963; Aguerre 2000:127; Aréizaga [1526], en Mandrini 2004:54) y el de lagartijas y de huevos de tortuga por Claraz ([1865-66] 1988:63, 98).

#### *La explotación de aves y de valvas de moluscos*

Además del ñandú, varias aves de mediano y pequeño porte adquirieron significativa importancia entre los recursos complementarios de las poblaciones. A través de fuentes etnográficas fue documentado el consumo de avutardas (*Chloephaga poliociphal*) (Lista 1894; Musters [1869-70] 1997:132; Aguerre 2000:127), de pájaros (Viedma [1780-83] 1972:928; Musters [1869-70] 1997:113) y de aves acuáticas (Casamiquela 1969:121; Claraz [1865-66] 1988:128). Luis de la Cruz ([1806] 1972:432) también menciona el uso que las mujeres aborígenes de Neuquén hacían de la piel de los cisnes (*Cygnus melanocoryphus*). Varios autores además registraron la recolección y el consumo de huevos de pájaros (Musters [1869-70] 1997:143), de loros barranqueros (Claraz [1865-66] 1988:95), de perdices (Guinnard [1856-59] 1947:62; Claraz [1865-66] 1988:96), de avutardas (Claraz [1865-66] 1988:70; Musters [1869-70] 1997:131, 142; Aguerre 2000:103) y de patos, gallaretas y gaviotas (Claraz [1865-66] 1988:128; Musters [1869-70] 1997:142; Aguerre 2000:103)<sup>6</sup>. Casamiquela (1985:7, 97) señala, además, que las mujeres y los niños practicaban la caza y recolección de huevos de patos, avutardas y afines, que cumplían un papel no despreciable en la dieta.

Por último, debe hacerse referencia a los fines diversos con que fueron empleadas las valvas de moluscos marinos. Moreno describe su utilización para contener líquido y como elemento ornamental: “Des mollusques, tels que la venus meridionales, etc., quelquefois mis en pièces.

Avec un trou au milieu pour servir de parure, et de grans spécimens d'un gendre de voluta, qui ont servi à ces sauvages pour boire de l'eau" (Moreno 1874:83). Asimismo, D'Orbigny agrega que: "grandes conchillas marinas con volutas, que llaman kepuek, les sirven de copas" (D'Orbigny [1828-29] 1999:301, 470). En cuanto a las valvas de moluscos, también fue observada su utilización para la fabricación de instrumentos musicales -sonajeros- (Vignati 1939:540; véase un ejemplo arqueológico de instrumentos de valva en Bórmida 1949). Aunque existen numerosas referencias arqueológicas respecto de la utilización de las valvas de gasterópodos marinos como ajuar funerario en diferentes zonas de la región pampeana y patagónica (entre muchos otros Gradin 1984; Politis *et al.* 2003; Bonomo 2005; Borrero y Barberena 2006; Berón 2007; Cimino 2007), en la bibliografía consultada solo se registró un dato etnográfico referido a esta práctica (Du Nort [1599], en Embón 1949:40). Llama la atención que dicho autor no solo se refiere a la práctica habitual de los aborígenes patagónicos de enterrar a los muertos en la costa y ofrecer valvas de moluscos marinos como ofrenda, sino también de colorear con rojo los cuerpos y las cosas que entierran con ellos, sobre lo cual existen numerosas evidencias arqueológicas (véase síntesis en Prates 2008:48).

A partir de las fuentes etnográficas hasta aquí discutidas puede reconocerse la explotación efectiva de una pequeña parte de las especies faunísticas disponibles en la región. Otras, aun cuando pudieron constituir recursos potencialmente útiles para las poblaciones humanas, no habrían sido aprovechadas con frecuencia en tiempos posthispánicos. Sobre ellas se profundizará en el siguiente apartado.

#### *Recursos con referencias escasas de explotación*

El primer grupo al que debe hacerse mención entre las especies cuya explotación ha sido poco mencionada en la literatura es el de los venados de las pampas (*Ozotoceros bezoarticus*). Debido a que actualmente en la Argentina esta especie solo habita áreas muy restringidas de las provincias de Corrientes, Santa Fe, Buenos Aires y San Luis (Cabrera 1976; Merino 2003:9), discutiremos también sobre las crónicas que permitan esclarecer aspectos específicos de su distribución antes del siglo XX, complementando los aportes hechos al respecto por Casamiquela (1975).

Las referencias sobre la presencia de venados al sur del río Colorado durante los siglos XVIII y XIX son numerosas. Fueron observados en los campos circundantes a Viedma (Lista 1880:21; Claraz [1865-66] 1988:44), cerca de la costa atlántica norpatagónica (Villarino [1782-83] 1972:661, 648; D'Orbigny [1828-29] 1999:271), en la costa atlántica a la altura del paralelo 44° de latitud Sur (Viedma [1780-83] 1972:867)<sup>7</sup>, en la isla Gama (Villarino [1782-83] 1972:661), en el valle inferior del río Negro (Doering *et al.* 1881:32; Musters [1869-70] 1997:321, 353; D'Orbigny [1828-29] 1999:271) y en la isla grande de Choele Choel (Villarino [1782-83] 1972:1134). Además de su presencia, algunos de los autores citados aportan datos sobre su abundancia y ubicación precisa: "Insistían [los tehuelches] también particularmente en el hecho de que el ciervo, que abunda en el valle del río Negro y en la región situada al norte de él, no se encuentra nunca al Sur de la Travesía" (Musters [1869-70] 1997:321). "Esta tarde salí un corto rato para examinar si hallaba vestigios de haber estado indios en este sitio en el tiempo que aquí falto de él, y reconocí que no estuvo nadie, y hallé muchas gamas, pero me admiró la abundancia de perdices" (Villarino [1782-83] 1972:1134). "A mi regreso, me hice preparar mi caza... que consistía en dos ciervos, macho y hembra. Es la única especie que abunda en la región (Bahía San Blas); solo se la encuentra en la vecindad del mar y a orillas de los ríos" (D'Orbigny [1828-29] 1999:271). Otros autores que incluyen al venado entre las especies que se encuentran al sur del río Colorado son Burmeister (1883-91), Falkner ([1774] 1911:80), Moreno ([1876-77] 2004:79) y Outes (1905:234) y, al sur del río Negro, Claraz ([1865-66] 1988:49), Lista (1880:21) y Casamiquela (1975:113). Este último realizó dos hallazgos de restos óseos de este animal (un

cráneo y un asta) en la superficie de un médano en cercanías de San Antonio (provincia de Río Negro).

Sobre la base de la nutrida información referida a la presencia de venados de las pampas en el noreste de la Patagonia (véase también Casamiquela 1975), principalmente en las áreas del litoral atlántico y en el interior de los valles, llama la atención la escasez de referencias sobre su aprovechamiento por los aborígenes del área. La más cercana proviene del sur de la región pampeana: “A pesar de esa devastación, tuvimos, por nuestra parte, algunos cuartos de ciervo guazú-ti, del cual los habitantes solo comen las hembras, a causa de la repugnancia que les inspira el fuerte olor a ajo que exhalan los machos” (D’Orbigny [1828-29] 1999:195). Esta aparente falta de registros no concuerda con los datos arqueológicos obtenidos en la región, que muestran la presencia de restos de venados en numerosos sitios de la costa y del interior (véase Prates 2008 y trabajos allí citados). Posiblemente, este vacío de información sea el resultado de la matanza indiscriminada que sufrió la especie con fines comerciales a partir del siglo XVIII. El impacto negativo de este proceso sobre la población pudo influir también en la importancia del venado como recurso en la economía de los cazadores-recolectores.

Además del venado, otro mamífero del que no se han registrado referencias sobre su explotación por parte de los cazadores-recolectores patagónicos es el de la familia *Tayassuidae* (pecarí). El pecarí de collar (*Dicotyles tajacu*) es la especie que en la actualidad se encuentra más próxima al territorio patagónico y cuya distribución tiene como límite meridional el centro de la provincia de San Luis (Olrog y Lucero 1980). Casamiquela (1975) ha defendido su presencia en Norpatagonia a partir de datos bibliográficos; algunos de los cuales retomamos en las próximas líneas y complementamos con nuevas referencias. De acuerdo con la información disponible, Outes (1930:256) plantea que el pecarí pudo incursionar en estas regiones hacia el siglo XVIII. Villarino ([1782-83] 1972:661, 691) da cuenta de la abundancia de jabalíes -no señala si se trata de cerdos cimarrones o pecaríes- en cercanías de Isla del Jabalí, en la costa norpatagónica: “La tierra es arenisca y sin leña, pero no falta pasto; su calidad es mejor que la del río Negro [...] y abunda de perdices, leones, jabalíes y liebres... Al anochecer me retiré a bordo, y se mataron hoy 17 jabalíes” (Villarino [1782-83] 1972:661). “Al anochecer volvieron a bordo los cazadores, habiendo traído 24 jabalíes; y se puso el viento de muy mal semblante” (Villarino [1782-83] 1972:691). Musters ([1869-70] 1997:318) señala que “la ruta de los chanchos” -ubicada entre Valcheta y Sauce Blanco- debe su nombre al hecho de haberse cazado en ella “cerdos monteses, pecaríes quizá”. Por su parte, Viedma, en un oficio remitido al virrey Vértiz en 1779, comunica que “en el Bergantín Nra Sra del Carmen y Sn Antonio ván diez y ocho Barriles de Tozino... de Zerdo Jabalí” (según transcribe Deodat 1958-59:403; véase también Falkner [1774] 1911:82). Claraz ([1865-66] 1988:124) observó un jabalí en la costa sur del río Negro, en proximidades de la Primera Angostura, y sostuvo que este valle constituye el límite sur de la distribución de la especie. Como el caso de Villarino, ni Viedma ni Claraz especifican si se trata de jabalí europeo o pecarí.

En la misma zona, D’Orbigny ([1828-29] 1999:406) intentó cazar pecaríes y, aunque no encontró ninguno, registró rastros “inequívocos”. En su descripción de la fauna de los alrededores de Carmen de Patagones, el mismo autor sostiene que el pecarí de collar habita los pantanos de las orillas del río Negro (D’Orbigny [1828-29] 1999:536-537). Moreno ([1876-77] 2004:80) tampoco duda de la presencia de pecaríes en el valle del río Negro. Sostiene que, si bien no pudo ver ninguno vivo de cerca ni identificar los caracteres del cuero para reconocer la especie a la que pertenecía, tuvo la suerte de probar su carne y adquirir dos cráneos. Cox ([1862-63] 2005:273) se refiere a la presencia de chanchos alzados en el Limay y, aunque relata haber comido su carne, reconoce no haberlos observado vivos. Tampoco duda Zeballos ([1878] 2002) de que el género *Dicotyles* ocupaba el río Colorado, al señalar que no habita los terrenos altos sino los matorrales del fondo del valle. Por último, Hudson (1893:38) describe la presencia de restos óseos de pecarí en sitios arqueológicos del valle del río Negro, y Doering *et al.* (1881) incluyen el norte de la provincia de Río Negro en el área de distribución del género.

A pesar de que los datos puntuales presentados en los párrafos anteriores no disipan la duda acerca del límite meridional de distribución de pecaríes, las observaciones de naturalistas de reconocida trayectoria, como D'Orbigny, Hudson y Moreno, abonan la hipótesis de Casamiquela (1975) sobre su presencia en Norpatagonia. Si así fuera, la falta de referencias vinculadas con su explotación podría ser atribuida, como en el caso del venado, a la retracción de la especie en el área durante tiempos históricos y la consecuente disminución de su aprovechamiento. No obstante, y como se mencionará más adelante, el consumo pudo haber estado sujeto a las restricciones alimentarias que con frecuencia pesaban sobre la carne de pecarí en diferentes sociedades cazadoras-recolectoras sudamericanas.

Además del venado y del pecarí, los cronistas tampoco han mencionado el aprovechamiento de otros animales por parte de los cazadores-recolectores patagónicos. En el caso del río Negro, por ejemplo, no se han registrado datos de la caza del coipo (*Myocastor coypus*), cuya población es muy abundante tanto en el cauce principal como en brazos y lagunas. Tampoco de almejas de agua dulce (principalmente *Diplodon chilensis*), que habita sustratos de arena muy limpia (Doering *et al.* 1881:73) y es apta para el consumo, muy abundante y fácil de recolectar. Aunque son diversas las evidencias arqueológicas de explotación de moluscos marinos y fluviales en Norpatagonia (entre otros Bórmida 1964; Sanguinetti de Bórmida 1999; Borella y Favier Dubois 2006; Prates y Marsans 2007; Prates 2008), no se hallaron datos etnográficos de dicha práctica. Incluso, D'Orbigny ([1839] 1944:270) sostiene que ni los puelches ni los patagones iban nunca a la orilla del mar, y que no consumían los moluscos allí disponibles. Las únicas menciones identificadas sobre el aprovechamiento alimenticio de los moluscos (marinos) para Patagonia continental proceden de la costa meridional (actual provincia de Santa Cruz) y corresponden a observaciones efectuadas en la primera mitad del siglo XVI por García Jofre de Loaysa ([1526] 1852) y Transilvano ([1520] 1837, en Embón 1949). El primero de los autores también menciona el consumo de carne de ballena.

A pesar de que las poblaciones de pinnípedos eran muy grandes en la costa norpatagónica (entre otros Villarino [1782-83] 1972; D'Orbigny [1828-29] 1999) y que los antecedentes arqueológicos de su explotación son también abundantes (por ej. Sanguinetti de Bórmida 1999; Borella y Favier Dubois 2006), las referencias etnográficas de su uso por parte de los aborígenes también son escasas. Dichas referencias se vinculan con la utilización de los cueros para la cobertura de toldos (Guinnard [1856-59] 1947:31) y para la fabricación de alforjas (Cardiel [1748] 1930:231). El empleo de la carne para la alimentación en el centro y norte de la Patagonia no ha sido registrado.

En el caso de la explotación de peces fluviales la situación es similar. Aunque son frecuentes los hallazgos de restos óseos asociados a contextos arqueológicos (Martínez *et al.* 2005; Prates 2008), muchos cronistas coincidieron al señalar el escaso interés de los aborígenes del área por este recurso: “La caza y la pesca son las mismas que en aquel destino, pero los indios no aprovechan la pesca, porque ignoran el modo de tomarla, y carecen de instrumentos para hacerla” (Viedma [1780-83] 1972:940). “Pero los indios, con excepción de Casimiro, no comían pescado, y al parecer me veían saboreando con los mismos ojos con que el inglés mirara a primera vista la afición de ellos a la sangre” (Musters [1869-70] 1997:142-143). También Lista (1894:100) y Bórmida y Casamiquela (1958-59:165) plantean que no comían pescado, ni de mar ni de río. A diferencia del primero de los autores, que sostiene que “lo consideraban inmundo”, los últimos aclaran que su informante no exhibió actitudes de rechazo hacia los peces. En el mismo sentido, D'Orbigny ([1828-29] 1999:325) destaca que, a diferencia de los habitantes de Tierra del Fuego, los patagones carecen de toda aptitud para la pesca. Roberto Pellao, mapuche contemporáneo confinado a una reducción en el Parque Nacional Aluminé, haciendo referencia a las restricciones sobre el consumo de peces, dijo que su pueblo sólo come animales con pelo (Preloran 1996, en Politis 2007). También del oeste de Norpatagonia procede una de las pocas excepciones a la

negativa por el consumo de peces en el área: “aprovechaban las creces del río para retener los peces en cercados de ramas cuando baja el agua” (Cox [1862-63] 2005:187)<sup>8</sup>.

Al igual que los peces, otros animales tampoco han sido utilizados como fuentes de alimento por las sociedades patagónicas; algunos por motivos ideológicos. En muchas circunstancias los tabúes restringían el consumo de partes específicas de un animal y, en otras, la restricción operaba sobre consumidores específicos, de grupos determinados de sexo y edad. Ejemplos de estas prácticas se tratarán con mayor profundidad en el siguiente apartado.

### *Restricciones alimentarias y distribución diferencial de partes*

Para finalizar con la discusión sobre los recursos faunísticos de los cazadores-recolectores posthispanicos de Patagonia es necesario mencionar de manera sintética algunos ejemplos de restricciones alimentarias y reparto diferencial de presas, o partes de ellas, entre los miembros de un grupo. En cuanto al primero de los puntos, además de los peces, que, como fue señalado en el apartado anterior, fueron excluidos con frecuencia de la dieta de los aborígenes patagónicos, pueden citarse otros ejemplos de especies o presas sometidas a restricciones alimentarias similares. Tal es el caso del aguilucho, el gavilán (Bórmida y Casamiquela 1958-59:165) y de una especie de lagarto (Vignati 1939:532; Musters [1869-70] 1997:216), que no eran cazados por motivos mágicos y/o religiosos. Los cerdos y los pecaríes tampoco eran consumidos ni cazados (Lista 1894; De la Cruz [1806] 1972:434). Estos últimos, según Casamiquela (1969:59-60), estaban sujetos a restricciones por la creencia de que en la vida anterior habían sido hombres que se convirtieron en cerdos a causa de su mala conducta; muchos tabúes similares a éste han sido descriptos en grupos amazónicos (Politis y Saunders 2002). El consumo alimenticio de otros animales estaba restringido a determinados grupos etarios o de género. Claraz ([1865-66] 1988:117, 126) describe con precisión de qué modo se impedía que los niños consumieran ciertos animales (o partes de ellos) para evitar perjuicios en su salud o en sus aptitudes futuras para la caza. A título de ejemplo puede citarse:

no permiten que los niños coman lengua. Les impide hablar bien [...] Tampoco les dan huevos machos, porque los hace flojos; ni secos, porque no aprenden a bolear bien y se pegan en la cabeza; ni carne de feto, porque no es carne terminada y los hace débiles [...] Tampoco pueden comer piche con cría, porque tienen la pelvis debilitada y los niños también se vuelven débiles de pelvis; y así una cantidad de cosas (Claraz [1865-66] 1988).

En cuanto al segundo de los puntos, es decir, el referido al reparto diferencial de presas entre los miembros de un grupo, entre los ejemplos más gráficos puede mencionarse el ingreso diferencial de unidades anatómicas en una unidad doméstica según la posición social de sus ocupantes y/o el rol desempeñado por alguno/s de ellos durante la cacería. Casos como éste fueron observados y descriptos por Guillermo Cox en el sector occidental de Norpatagonia. Este autor señala que, cuando se cazaba un ñandú, las partes más valiosas, es decir, las plumas -por su valor comercial- y las patas -por la utilidad de los tendones para la elaboración de cuerdas- siempre quedaban para el cazador (Cox [1862-63] 2005:257). Una situación similar plantea para el reparto de los guanacos. En este caso, el cuerpo<sup>9</sup> era para el cazador, la cabeza para el líder de la partida y el resto se repartía entre otros integrantes del grupo (Cox [1862-63] 2005:257). El mismo autor también observa patrones similares en el reparto de las partes anatómicas de animales domésticos y señala que, luego de su retorno de las cacerías en las pampas, el cacique Inacayal carneó un potrillo, repartió los muslos entre distintos toldos y se quedó él con la sangre para morcillas (Cox [1862-63] 2005:211; véase otro caso en Guinnard [1856-59] 1947 y trabajos citados por León 2005).

El reparto diferencial de partes anatómicas entre los miembros de un mismo grupo o, incluso, entre miembros de grupos establecidos en campamentos diferentes, es una práctica habitual entre sociedades de cazadores-recolectores de distintos lugares del mundo (Marshall 1994; Politis y Costa Angrizani 2008; véase también discusión en Mengoni Goñalons 1999). Si bien los ejemplos puntuales citados para Patagonia no proporcionan herramientas para la identificación de este patrón en el registro arqueológico, alertan sobre las dificultades metodológicas para interpretar la representación diferencial de partes en los sitios sin considerar la hipótesis de reparto diferencial entre unidades domésticas del mismo asentamiento. La evaluación de este tipo de problema requiere la generación de expectativas específicas para su reconocimiento arqueológico.

## REFERENCIAS SOBRE EXPLOTACIÓN DE RECURSOS VEGETALES

El aprovechamiento de recursos de origen vegetal entre los cazadores-recolectores de Patagonia en general y de Norpatagonia en particular es muy diverso, y ha sido observado de manera recurrente desde los primeros contactos hispano-indígenas. Sin embargo, el registro arqueológico ha permitido reconocer evidencias fragmentarias de este tipo de práctica, sobre todo de aquellas vinculadas con el uso de la madera como combustible o como materia prima para la confección de artefactos (entre otros, Rolandi de Perrot 1981; Nacuzzi y Pérez de Micou 1983-85; Ancibor 1988-90; Pérez de Micou 1991, 2002; Berón y Fontana 1997). En los siguientes acápite se presenta un esquema general que muestra de manera sintética la diversidad de especies y usos de vegetales reconocidos no solo por los cronistas y viajeros que recorrieron el área, sino también inferida a partir de algunos estudios actualísticos (por ej. Ladio y Rapoport 1999; Rapoport *et al.* 1999; Ladio y Lozada 2000).

Desde los primeros tiempos de la conquista hasta finales del siglo XIX, se han proporcionado muchos datos sobre el consumo de plantas por parte de los aborígenes. La mayoría de las referencias se vinculan con el aprovechamiento de las partes subterráneas (raíces y tubérculos) (Nacuzzi y Pérez de Micou 1983-85:413). Tanto las especies como las formas de preparación y consumo referidas por los informantes son muy variables. Aun así pueden enumerarse, entre muchos otros, los siguiente grupos: *Arjona patagónica* o *A. appressa*, *Arjona Tuberosa*, *Bolax Glebaria*, *Malvastrum sulphureum* y *Malva* sp. Entre los cronistas que dan cuenta de la explotación de raíces y tubérculos se encuentran: Dumont d'Urville (1841:154); García Jofre de Loaysa [1526] 1852; Moreno (1874:76-77); Lorentz y Niederlein (1881:197); Spegazzini (1884:238); Ball (1886); Vehedor ([1535], en Vignati 1941:323); Guinnard ([1856-59] 1947:78, 85, 100); Schmidl ([1535-37] 1947); Pigafetta ([1520] 1963); Villarino ([1782-83] 1972:1073, 1086, 1123); Claraz ([1865-66] 1988:61, 64, 90, 132, 136); Musters ([1869-70] 1997:88, 100, 130, 131, 170, 171, 185, 206, 233, 236, 296); D'Orbigny ([1828-29] 1999:325-326); Aguerre (2000:101-102); Zeballos ([1878] 2002:196); Aréizaga ([1526], en Mandrini 2004:53, 57); Cox ([1862-63] 2005:216). En un trabajo sobre la elaboración de pan por parte de los tehuelches, Vignati (1941) concluye que, aunque son muy variadas las raíces que ellos consumían (crudas o cocidas), la más generalizada habría sido *Bolax gunnifera* (*Azorella cespitosa*, *sensu* Correa 1988).

Otro género de importancia para la subsistencia de los grupos humanos del área es el de los algarrobos (*Prosopis* sp.). Sobre la utilización de sus frutos en el norte de la Patagonia existen varias referencias etnográficas. Vehedor ([1535], en Outes 1905:253), al referirse al uso de semillas, sostiene: “se trata seguramente de [...] frutas de algarrobo (*Prosopis denudans* y *Prosopis patagonica*) y algarrobillo (*Prosopis campestris* y *Prosopis alpataco*)”. Musters ([1869-70] 1997:94, 316) observa el consumo fresco del fruto por parte de los aborígenes cerca de Valcheta y la fabricación de una bebida por parte de grupos “manzaneros” (en cuanto a esto último véanse también Mascardi [1670] 1995 y Cox [1862-63] 2005). Bórmida y Casamiquela (1958-59:166) señalan que las chauchas eran procesadas en morteros hondos (véase también Casamiquela 1969).

Si bien Guinnard ([1856-59] 1947:100, 106) hace una descripción exhaustiva de los usos y formas de preparación del fruto del algarrobo, la más completa fue realizada por Claraz en su viaje al Chubut:

las comen ya sea crudas o cocidas, ya un poco tostadas en ceniza caliente; después de masticarlas, escupen las semillas y vainas. También hicieron harina. La sustancia alveolar que rodea las semillas contiene azúcar y es harinosa. Se tuestan en un instante, luego se machacan entre piedras, y la sustancia alveolar es la que proporciona la harina. Pero como las vainas, los pedacitos y las semillas están mezclados, se pasa todo por un tamiz. Se come la harina que tiene un sabor dulce, parecido al assamar. Las vainas [...] y las semillas se hierven en agua y lo ingieren [...]; pero tiene un gusto demasiado dulce (Claraz [1865-66] 1988:140).

A pesar de que las evidencias arqueológicas de molienda son muy abundantes en toda la Patagonia, sobre todo durante el Holoceno tardío, solo existe un dato directo de aprovechamiento de semillas de *Prosopis* en esta región (Prates 2007). Algo más al norte, en la provincia de Mendoza, Lagiglia (1957, en Casamiquela 1969) reconoce restos de harina en una tumba indígena de San Rafael (véase otro ejemplo en Gil 2000:37). En la misma región también son abundantes las observaciones y descripciones del aprovechamiento que hacían los grupos aborígenes de este recurso (Lafone Quevedo 1900:53 y Cabrera 1929).

Además del algarrobo, los frutos de piquillín (*Condalia microphylla*) y chañar (*Geoffroea decorticans*) constituyeron una fuente habitual de alimentos en Norpatagonia, especialmente durante finales del verano y el otoño (Guinnard [1856-59] 1947:106; Claraz [1865-66] 1988:140). En mayo de 1782, Villarino ([1782-83] 1972:1130), luego de encontrar un toldo abandonado cerca de la confluencia de los ríos Limay y Neuquén, observa que sus habitantes habían dejado en su interior frutos de chañar. Estos frutos, además de ser aptos para el consumo fresco, pueden servir para la elaboración de harina (Maranta 1987).

Otro vegetal cuyo uso fue documentado en numerosas fuentes de información etnográfica es el molle (*Schinus* sp.). Su resina era muy apreciada para uso masticatorio y limpieza de la dentadura (Falkner [1774] 1911:81; Pineda [1520], en Outes 1917:214; Claraz [1865-66] 1988:45; Musters [1869-70] 1997:191) y como sustancia adhesiva para el enmangue de piezas líticas (Burmeister 1888; Bórmida y Casamiquela 1958-59:169; Guinnard [1856-59] 1947:100). Muñiz (s/f) relata que, cerca de Patagones, los indios le comunicaron que la masticación de esta sustancia era muy buena para no sentir hambre durante los días en los que no se ha comido (véase diario publicado por Outes 1917:214)<sup>10</sup>. Aunque Lorentz y Niederlein (1881:256) también señalan que los indios empleaban la capa de cera que cubre los tallos de *Monttea aphylla*, no aportan precisiones en cuanto al tipo de uso que le daban. En las siguientes citas se resumen la forma de preparación y las utilidades de las sustancias vegetales resinosas:

aunque esté verde arde muy bien. Lo usan para hacer “itschó”, queman las ramas y ponen debajo una bandeja con agua. Las gotas que caen dentro las juntan y mastican” (Claraz [1865-66] 1988:45). Se le pone la resina del molle [a la unión entre la punta lítica y el astil de madera] es como el chicle que hay ahora [...] Cuando éramos chicos mascábamos, se limpian los dientes [...] Cuando se abrió el palo y se metió la piedra, se pone la resina del molle y la ceniza y es como poxipol, no sale más (Aguerre 2000:123).

En la tabla 2 se sintetiza y completa el panorama general de la información disponible sobre la explotación de vegetales por parte de los grupos patagónicos. La variedad de especies empleadas y de usos documentados refleja la importancia que este tipo de recurso asumió en la economía de las poblaciones y del profundo conocimiento que éstas tenían de la flora regional.

Tabla 2. Utilización de recursos vegetales según fuentes de información etnográficas

Especie <sup>11</sup>	Utilidad	Referencia bibliográfica
Apio silvestre ( <i>Apium australe</i> )	Alimento fresco y medicinal	Claraz ([1865-66] 1988:95, 97); Musters ([1869-70] 1997:174); Casamiquela (1999); Rapoport <i>et al.</i> (1999:12).
Achicoria silvestre ( <i>Taraxacum</i> sp.)	Alimento fresco	Lista (1896).
<i>Azorella diapencoides</i>	Elaboración de goma para utilizar como matriz del colorante	Spegazzini (1884).
Bayas (varias)	Alimento	Musters ([1869-70] 1997:185, 317); Rapoport <i>et al.</i> (1999:16, 20, 32, 34, 54, 56, 66, 68).
<i>Berberis buxifolia</i>	Alimento fresco (fruto)	Lista (1896).
Berro ( <i>Rorippa</i> sp.¿?)	Alimento fresco	Casamiquela (1999).
<i>Bolax glebaria</i>	Masticatoria Limpieza dental	Nacuzzi y Pérez de Micou (1983-85:418).
Caña	Astil para flechas de arco	Albo [1520] 1837:214; Du Nort [1599], en Embón 1949:40; Fletcher [1577-80], en Embón 1949:21
Cápsulas (varias)	Alimento fresco	Rapoport <i>et al.</i> (1999:48, 50, 62).
Cardo ( <i>Salsola kali</i> ¿?)	Alimento fresco	Rappoport <i>et al.</i> (1999).
Chilca ( <i>Baccharis salicifolia</i> )	Elaboración de yesca (para encender fuego)	Ball (1886); Casamiquela (1999).
Diente de león ( <i>Taraxacum officinale</i> )	Alimento fresco	Musters ([1869-70] 1997:206).
Drupas (varias)	Alimento fresco	Rapoport <i>et al.</i> (1999:26, 38,40).
Endibia (¿?)	Alimento fresco	Oneto (1884, en Embón 1949:378); Casamiquela (1999).
Espinaca silvestre (¿?)	Alimento fresco	Musters ([1869-70] 1997:142, 143).
Fresa ( <i>Fragalia chiloensis</i> )	Alimento fresco	Musters ([1869-70] 1997:185).
<i>Galium Chaetophoum</i> (raíz)	Elaboración de sustancia tintórea	Lorentz y Niederlein (1881:225).
Hierba (¿?)	Medicinal	Musters ([1869-70] 1997:217).
Hongo (¿?)	Alimento	Roa (1887, en Embón 1949:393); Musters ([1869-70] 1997:167).
Hongo (¿?)	Elaboración de yesca (para encender fuego)	Musters ([1869-70] 1997:172, 238).
Legumbres (¿?)	Alimento fresco (crudo o cocido)	Musters ([1869-70] 1997:206).
Manzanilla (¿?)	Alimento	Siewert (1896:382).
Maqui blanco ( <i>Hyalis argentea</i> )	Masticatoria	Ball (1886); Musters ([1869-70] 1997).
Mimbre (¿?)	Fabricación de cunas para bebés	Musters ([1869-70] 1997:195).
( <i>Oxicleadus aphyllus</i> )	Masticatoria	Lorentz y Niederlein (1881).
<i>Chuquiraga avellanadae</i>	Masticatoria	Spegazzini (1884:238).
Piñones de araucaria ( <i>Araucaria araucana</i> )	Alimento fresco (crudo o cocido)	Musters ([1869-70] 1997:268); Zeballos ([1878] 2002:195).

(continuación tabla 2)

“Polcura” (¿?)	Elaboración de sustancia tintórea	D’Orbigny ([1828-29] 1999:472).
<i>Prosopis strombulifera</i>	Elaboración de sustancia para curtir cueros (a partir de los taninos)	Lorentz y Niederlein (1881:212).
<i>Prosopis strombulifera</i> (raíz)	Elaboración de sustancia tintórea	Lorentz y Niederlein (1881:212).
<i>Prosopis</i> sp. (espinas)	Estaqueo de cueros	Trabajos citados en Caviglia (2002:55).
<i>Chinopodium Quinoa</i> (Linco)	Alimento	D’Orbigny ([1828-29] 1999:475); Cox [1862-63] 2005:218.
Relvun ( <i>Galium pusillum</i> )	Elaboración de sustancia tintórea de color rojo	D’Orbigny ([1828-29] 1999:472).
Sauce colorado ( <i>Salix humboldtiana</i> )	Fabricación de balsas para el río	Villarino ([1782-83] 1972:651).
	Fabricación de viviendas de ramas	Casamiquela (1985:94).
	Fabricación de astiles para flechas	Casamiquela (1985:94)
	Encendido del fuego	De la Cruz ([1806] 1972)
Tomillo ( <i>Lippia foliolosa</i> ¿?)	Alimento Condimento	Musters ([1869-70] 1997:303).
Totora ( <i>Scirpus</i> sp.) (tallo)	Fabricación de astiles para flechas	Moreno (1874:78).
Totora ( <i>Thypha</i> sp. ¿?) (raíz)	Alimento	Harrington (1968); Aguerre (2000:103).
Uña de gato ( <i>Nassauvia</i> sp.) (raíz)	Fabricación de peines	Bórmida y Casamiquela (1958-59:172); D’Orbigny ([1828-29] 1999:327).
Wásshmkes (¿?)	Fabricación de peines	Spegazzini (1884:231).

## RECURSOS MINERALES

Entre los grupos cazadores-recolectores, los materiales líticos constituyeron un recurso de gran importancia, dado que han sido empleados como materias primas para la confección de gran parte de los instrumentos. Sin embargo, a diferencia de las detalladas descripciones disponibles para el área de estudio sobre la utilización de otro tipo de recursos (principalmente alimenticios), no se registraron referencias etnográficas precisas sobre las fuentes de obtención y, en especial, sobre las formas de manufactura de materiales líticos. Las más abundantes están referidas a casos puntuales de utilización de bloques de roca tenaces y abrasivas para sobar cueros (entre otros Guinnard [1856-59] 1947:41; Bórmida y Casamiquela 1958-59:166; Casamiquela 1985:8), para procesar vegetales (entre otros Guinnard [1856-59] 1947:106; Alonso Vehedor [1535] en Embón 1949:14; Bórmida y Casamiquela 1958-59:172; Claraz [1865-66] 1988:140; Cox [1862-63] 2005:205) y para la preparación de charqui (entre otros Guinnard [1856-59] 1947:82; Claraz [1865-66] 1988:117; Aguerre 2000:124). También se empleaban rocas silíceas para fabricar raspadores (Lista 1880:11; Bórmida y Casamiquela 1958-59:166; Musters [1869-70] 1997:110; Cox [1862-63] 2005:224) y cabezas líticas para flechas (por ej. Ladrillero [1558] 1880; Du Nort [1599], en Embón 1949:40; Fletcher [1577-80], en Embón 1949:22) y para cortar carne (García Jofre de Loaysa [1526] 1852). Varios cronistas también registran el uso de “piedras calientes” (rodados) para la cocción de algunos alimentos (véanse entre otros Casamiquela 1985:8 y Musters [1869-70] 1997:224).

Aun así, Casamiquela (1985) enumera varios topónimos referidos a la presencia de fuentes de aprovisionamiento de diferentes clases de rocas utilizadas por las poblaciones indígenas. A manera de ejemplo pueden citarse Queupú Niyeo, ubicado en la meseta central de Río Negro<sup>12</sup>, que en lengua araucana alude al lugar donde hay rocas silíceas para la confección de instrumentos; Limeñ Niyeo, ubicado en la misma región, se traduce literalmente como “allí hay lajas”, término reservado generalmente para referirse a un grupo de areniscas muy útiles para la elaboración de instrumentos abrasivos; y Gaiman, que, en idioma tehuelche, alude a otra arenisca similar a la anterior. El mismo autor se refiere a la obtención de rocas para la elaboración de bolas en Sierra Grande (Río Negro) y para la confección de artefactos de uso ritual -placas grabadas y hachas ceremoniales- en afloramientos de rocas blandas en la costa atlántica y en Valcheta (Casamiquela 1985:98-99).

Además de los recursos minerales descritos hasta aquí, deben señalarse otros que fueron explotados de manera muy generalizada por las poblaciones humanas en toda la región patagónica. Tal es el caso de la sal, los colorantes y la arcilla para la fabricación de alfarería. La sal constituyó, en tiempos históricos -y seguramente esto es extensible a momentos previos a la conquista española-, un bien con fluida circulación: “La sal es un artículo muy necesario para ellos, y rehacen sus provisiones cuando pasan por alguna de las numerosas salinas que se encuentran en el país” (Musters [1869-70] 1997:206). Además de ser un producto vital para las poblaciones -dado que mediante su consumo se incorpora sodio al organismo<sup>13</sup>- la sal era utilizada para la elaboración de uno de los alimentos más importantes de estos grupos: el charqui (véanse, entre otros, Guinnard [1856-59] 1947:82; Musters [1869-70] 1997:99; D’Orbigny [1828-29] 1999:189). Aunque es un recurso altamente predecible, está muy restringido espacial y, en ciertas circunstancias, temporalmente. En su reconocimiento del río Negro, Villarino relata cómo los grupos cordilleranos se proveían de sal en proximidades del río Colorado: “Que en su tierra hay muchísimos pinos, y que los piñones son casi tan grandes, como dátiles, y muy gustosos [...] que por aquel país no hay sal, y que por esto la llevan de las Salinas del Colorado en cargas y con efecto las he visto en sacos de cuero” (Villarino [1782-83] 1972:1017).

En el norte de la Patagonia, las fuentes de obtención de sal están disponibles en lugares muy puntuales, principalmente en el sector este. A 50 km al sur del río Negro y a 35 km al noroeste del océano Atlántico, se encuentra la salina explotada más grande de Sudamérica (Garleff *et al.* 1994), emplazada en el fondo del gran bajo del Gualicho. Tiene una superficie explotable cercana a los 133 km<sup>2</sup>, con una capa superficial temporaria de cloruro de sodio casi puro -cosechable anualmente- de 4 a 7 cm de espesor (Re y Brodtkor 1962; Yáñez 2003). Existen otras salinas de menor importancia, entre ellas la “de Andrés Paz”, descrita por D’Orbigny ([1828-29] 1999) y ubicada a 25 km río arriba de Carmen de Patagones (véase también Bustos 1992:47); la “Salina Piedra” y la de “Anzoátegui”<sup>14</sup>. En todas puede realizarse la cosecha sólo luego de la evaporación espontánea del agua ocurrida durante períodos secos, principalmente en el verano, por lo que la abundancia y el acceso varían en razón del régimen de lluvias. No obstante, en la salina del Gualicho hay sectores elevados en los que puede obtenerse sal en gran parte del año (Re y Brodtkor 1962). También eran utilizadas las “Salinas Grandes” (provincia de La Pampa) para el aprovisionamiento de sal por grupos de procedencias diversas, incluso del sector occidental de Norpatagonia (De la Cruz [1806] 1972).

En lo referido a los colorantes, para su elaboración se empleaban diferentes materiales de origen mineral, vegetal y animal. En general se preparaban lápices de diversos colores (principalmente rojo y amarillo) que se conservaban en cajitas o bolsitas especialmente preparadas (Guinnard [1856-59] 1947:34). Viedma ([1780-83] 1972:941) observó en el sur de la Patagonia el empleo de tierras de diferentes colores para la fabricación de pigmentos (véase otro caso en Cox [1862-63] 2005:224). Musters ([1869-70] 1997:43) se refiere a la tierra negra con que los aborígenes pintaban sus cuerpos y a la mezcla de ocre rojo, grasa y/o tuétano con que decoraban los toldos. Bourne ([1848] 1998:85-86) describe la forma en que preparaban una amalgama de arcilla, sangre, carbón y grasa para pintar sus cueros (véanse también Outes 1905; Bórmida y

Casamiquela 1958-59:171; De la Cruz [1806] 1972:438-39; Musters [1869-70] 1997:91; Onelli 1998; D'Orbigny [1828-29] 1999:309, 469). A partir de las observaciones realizadas en el sur de la Patagonia, Spegazzini aporta numerosos datos en cuanto a la elaboración y los usos de los materiales colorantes:

Los colores que empleaban los tienen parte en polvo y parte empastados en pequeños cubos; son de origen mineral, los sacan de las minas de San Juan y de otras aún desconocidas de la cordillera; el rojo y el amarillo en varias gradaciones son ocre; el blanco es una especie de kaolín, el negro es carbón pulverizado muy finamente; para empastarlos usan de la goma que echa afuera una planta común en Patagonia, la larreta (*Azorella diapensoides*) fundida y mezclada con grasa. Estos colores los usan para pintar los quillangos, y tal vez también los tejidos; además con ellos en algunos días se pintan la cara, mezclándolos con fresca grasa de yegua (Spegazzini 1884:234).

Algunas referencias sobre los colorantes señalan que su preparación no podía realizarse de cualquier modo. Por el contrario, era un procedimiento cuyo significado simbólico requería respetar ciertos principios:

Para buscar pintura, no podía ir cualquiera, era tierra que uno quería para pintar quillangos, era algo sagrado. La abuela iba siempre, para ella era algo muy sagrado, no había que romper nada. Para hacer los lápices se buscaba solamente el color de la tierra que uno quería, se iba una sola vez al año y se juntaba un montón y con eso se hacían montones de lápices (Dora Manchao de Camusu Aike, en Caviglia 2002:55).

Otras fuentes de obtención de sustancias colorantes, más septentrionales y próximas a la región de estudio, fueron mencionadas por los cronistas. Sánchez Labrador ([1767] 1936:49) se refiere a la abundancia de tierras de diferentes colores en el valle del río Colorado. También Pedro Andrés García ([1819] 1972:621) señala que el río Colorado tiene “barrancas muy altas de greda colorada con que se pintan los rostros los indios”. En su viaje desde el río Negro hasta el Chubut, Claraz identifica numerosos sitios en los que se proveían de materiales colorantes (por ej. arenisca disgregada de color verde, yeso, arcillas amarillas y pardo-rojizas y óxido de hierro) para fabricar las pinturas que empleaban para pintar sus cuerpos y toldos (Claraz [1865-66] 1988:76, 77, 84). El mismo viajero también observó que los aborígenes obtenían tierra negra para tintura en el Bajo del Gualicho, ubicado al sur del río Negro (Claraz [1865-66] 1988:18). También existen diversas referencias sobre el cerro de las Pinturas, del que los indios obtenían los colores para sus pigmentos (De la Vaulx 1901, en Embón 1949:429). A estos datos deben agregarse los de Casamiquela (1985:97), quien describe numerosos topónimos que remiten a la presencia de fuentes de materiales colorantes (por ej. tierras rojas y blancas) en las mesetas ubicadas al sur del valle del río Negro.

Además del aprovisionamiento directo de materiales colorantes existe información sobre su obtención a través de mecanismos de intercambio. Luis de la Cruz ([1806] 1972:438) sostiene que los pampas compraban sus pinturas a los “peguenches” y “guilliches”. Cox ([1862-63] 2005:223) hace referencia a que el añil y las tierras de color con que las mujeres indígenas de Neuquén pintan sus ropas y frazadas vienen del sur de la Patagonia. D'Orbigny, en cambio, describe la forma en que estos bienes circulaban desde la región pampeana hacia la Patagonia.

Ese color, que parece bermellón por la vivacidad del tinte, y creo que es óxido de hierro, se halla en la Sierra de la Tinta y del Tandil, donde los indios van a buscarlo, poniéndolo en saquitos y vendiéndolo a los puelches y patagones, que, todos los años, llegan a orillas del río Negro a canjear sus pieles (D'Orbigny [1828-29] 1999:469).

La utilidad arqueológica de la información sintetizada en este trabajo sobre el uso de recursos minerales por los aborígenes de la Patagonia es dispar. En cuanto a los materiales líticos, por ejemplo, la contribución de las crónicas es poco significativa en comparación con el aporte de los estudios arqueológicos en la materia. Sin embargo, el caso de los pigmentos es diferente. Si bien estos constituyen una parte significativa de la cultura material de las sociedades cazadoras-recolectoras en general (Fiore 2004; Scalise y Di Prado 2007), los estudios sobre las formas de elaboración y sobre la procedencia de las materias primas empleadas para su fabricación han sido muy escasos. Por lo tanto, la información de los cronistas puede constituir una vía de ingreso para su abordaje arqueológico.

## CONSIDERACIONES FINALES

Como fue señalado en la introducción, el objetivo de este trabajo fue sintetizar, aunque no exhaustivamente, información de interés arqueológico vinculada con los modos de explotación y disponibilidad de los recursos tomando en cuenta los datos proporcionados, sobre todo, por cronistas. Muchas de las tendencias reconocidas a lo largo de esta recopilación coinciden con las surgidas de los estudios arqueológicos efectuados en el área. En lo referido a la fauna, se observó una clara preponderancia del guanaco y del ñandú como recursos principales en la dieta de las poblaciones y la recurrencia en la explotación de otros recursos de menor importancia, como dasipódidos y huevos de ñandú.

Sin embargo, también se observaron algunos patrones de interés no tan considerados desde la arqueología:

a) La extrema diversidad de subproductos utilizados del guanaco y del ñandú, más allá del aprovechamiento de la carne como alimento. A diferencia de lo generalmente considerado en los análisis zooarqueológicos, los criterios de valoración de ciertos animales o de partes de ellos por los aborígenes patagónicos no se definían solo a partir de su rendimiento cárnico, sino del valor de los productos secundarios no alimenticios.

b) Muchas especies potencialmente útiles que, aun cuando se encontraban disponibles en abundancia, no fueron aprovechadas por los cazadores-recolectores posthispánicos. En algunos casos, como el venado de las pampas, esto podría atribuirse en parte a la disminución significativa de la población de la especie por el impacto de la caza comercial en tiempos posthispánicos. En otros, como el pecarí -si hubiera habitado efectivamente el área-, y algunos reptiles y aves, su falta de registro podría constituir el correlato de tabúes alimenticios u otros impedimentos de carácter ideológico. A ellos pueden agregarse también la vizcacha (*Lagistomus maximus*) y el coipo (*Myocastor coipus*) que revisten particular importancia para la discusión arqueológica. Estas especies, si bien en Norpatagonia fueron probablemente fáciles de capturar y abundantes, no han sido prácticamente mencionadas por los cronistas como presas habituales de los cazadores-recolectores ni constituyen taxones frecuentes en el registro arqueológico. Queda para la arqueología el desafío metodológico de aislar los posibles correlatos materiales del complejo sistema de permisos y restricciones que generalmente opera en sociedades cazadoras-recolectoras y, de ese modo, darles la importancia inferida para ellas a partir de las fuentes etnográficas (véanse dos casos de estudio en Politis y Saunders 2002 y Fiore y Zangrando 2006).

c) La práctica común del reparto de las unidades anatómicas de animales entre distintos miembros de un grupo. Las referencias sugieren que la incorporación de las partes de los animales cazados a los contextos domésticos no era aleatoria, sino que estaba regulada por pautas específicas vinculadas con la posición (permanente o circunstancial) de sus ocupantes. Esta costumbre advierte sobre los múltiples recaudos requeridos para la interpretación arqueológica del registro faunístico y, particularmente, sobre el riesgo de explicar la ausencia de ciertas unidades anatómicas en un sitio como resultado del ingreso diferencial de partes desde las áreas de caza.

Otro aspecto de relevancia referido a los recursos faunísticos discutido en este trabajo es la incongruencia entre la información etnográfica y arqueológica respecto de la explotación de algunos animales, principalmente peces y moluscos (marinos y fluviales). Es evidente que su aprovechamiento por la mayor parte de los cazadores-recolectores de Norpatagonia dejó de practicarse poco antes o inmediatamente después de la conquista. Esto se refleja en la abundancia de sitios arqueológicos (en el litoral atlántico y en las cuencas fluviales) con registros no ambiguos de su explotación y muy escasas o nulas observaciones directas de esta práctica. En qué medida este cambio real en los patrones de subsistencia de los grupos fue consecuencia de procesos de dinámica cultural (por ej. ingreso de poblaciones con trayectorias históricas y costumbres diferentes a las establecidas con anterioridad) o de los cambios en la economía, la movilidad y la organización social de las poblaciones aborígenes locales desencadenados por la conquista, es una pregunta que aún no ha sido respondida. Esto sólo podrá ser evaluado mediante un análisis profundo de ambos tipos de líneas de evidencia.

En lo referido a la explotación de vegetales, las crónicas sugieren que este tipo de recurso debió tener más importancia de lo que las evidencias arqueológicas indican. Fueron empleados tallos, hojas, frutos y raíces, no solo para la alimentación, sino también como sustancias medicinales, para la fabricación de artefactos, para elaborar colorantes y adhesivos y como combustible. Aunque su preservación en los sitios arqueológicos generalmente es muy pobre, la información etnográfica exige que sean tenidos en cuenta al momento de evaluar la subsistencia y movilidad de estas poblaciones.

Por último, aun reconociendo las limitaciones metodológicas para el empleo de la información obtenida de las crónicas y considerando que los grupos humanos en ellas descriptos no representan a las mismas sociedades estudiadas a través del registro arqueológico, la procedencia local de esta información y la posibilidad de continuidad histórica de las sociedades etnográficas la convierten en una fuente de datos insustituible; sobre todo para el estudio de los grupos del Holoceno tardío final. En este sentido, es necesario reducir progresivamente la brecha existente entre la compleja relación entre los cazadores-recolectores y los recursos observada a través de las crónicas y la aparente simplicidad a que la arqueología contemporánea parece reducirla. En esta labor, la información etnográfica disponible no solo puede proveer insustituibles vías de acceso, sino que emerge como una valiosa fuente de analogías e hipótesis y como medio para adquirir mayor sensibilidad frente a los interrogantes del registro arqueológico.

Fecha de recepción: 15 de diciembre de 2008

Fecha de aprobación: 25 de agosto de 2009

## AGRADECIMIENTOS

Deseo expresar mi agradecimiento a Gustavo Politis, Gustavo Martínez, Mariano Bonomo y Soledad Marciani por la lectura crítica de versiones preliminares de este manuscrito. A Catriel León por sus sugerencias y por el aporte de bibliografía de difícil acceso. A Laura Miotti, Mónica Berón y María Isabel González por los aportes efectuados al capítulo de mi tesis doctoral, que dio origen a este artículo y que fue realizada con una beca Interna Doctoral del CONICET.

## NOTAS

<sup>1</sup> La primera referencia sobre el uso del caballo europeo en sociedades patagónicas corresponde a Bulkeley y Conmis ([1712-14], en Embón 1949).

<sup>2</sup> En los casos en que las referencias bibliográficas sobre un uso determinado son muy abundantes (por

- ej. utilización de carne para consumo fresco, del cuero para toldos y vestimenta) solo se cita uno entre muchos otros trabajos.
- <sup>3</sup> Según la mayoría de los autores, la sangre de guanaco es la de mejor calidad para la alimentación.
  - <sup>4</sup> Outes no coincide con la idea según la cual la pintura se empleaba para proteger la piel. Sostiene, al contrario, que solo se utilizó con fines ornamentales (Outes 1917:214).
  - <sup>5</sup> La única referencia identificada en que se niega explícitamente la caza del zorro es la recogida por Bór-mida y Casamiquela (1958-59:165) en su entrevista con José María Cual, “el último de los tehuelches septentrionales”.
  - <sup>6</sup> Además de los huevos de aves, Claraz observa el consumo de los de tortuga (Claraz [1865-66] 1988:47).
  - <sup>7</sup> La cita de Viedma de venados a la altura del paralelo de 44° (actual provincia de Santa Cruz) se aleja demasiado del área posible de dispersión de la especie y, por lo tanto, no debe ser considerada confiable.
  - <sup>8</sup> En forma poca precisa, y sin hacer referencia explícita de haberlo observado, Guinnard ([1856-59] 1947:40) sostiene que los tehuelches pescaban durante el verano.
  - <sup>9</sup> Posiblemente, cuando el autor señala “cuerpo” del guanaco, esté haciendo referencia a la parte del tronco.
  - <sup>10</sup> Villarino ([1782-83] 1972:1130, 1135) se refiere al vegetal del que los indios obtenían la resina, pero no hace mención a la especie; es posible que corresponda también a esta misma planta.
  - <sup>11</sup> Los nombres vulgares y científicos se transcriben tal como aparecen en las fuentes.
  - <sup>12</sup> Un paraje denominado del mismo modo se encuentra en el noroeste de la provincia de Chubut (Casamiquela 1985).
  - <sup>13</sup> Musters ([1869-70] 1997:253) describe algunos efectos sobre la salud de los aborígenes, ocasionados, posiblemente, por la falta de ingestión de sal.
  - <sup>14</sup> Existen otras salinas pequeñas que, aunque no son consideradas en la bibliografía actual, debieron ser suficientes para cubrir los requerimientos de los grupos de cazadores-recolectores que ocuparon el área.

## BIBLIOGRAFÍA

Aguerre, Ana M.

2000. *Las vidas de Pati en la toldería tehuelche del río Pinturas y el después*. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

Albo, Francisco de

[1520] 1837. Diario ó derrotero del viaje de Magallanes desde el cabo de San Agustín en Brasil, hasta el regreso a España. En M. Fernández Navarrete (comp.), *Colección de los viajes y descubrimientos que hicieron por mar los españoles desde fines del SXV, con varios documentos inéditos concernientes a la historia de la marina castellana y de los establecimientos españoles en Indias*, IV, p. 209-247. Madrid, Imprenta Nacional.

Ancibor, Elena

1988-90. Materiales leñosos: Madera, caña y otros. *Anales de Arqueología y Etnología* 43 (2): 337-360.

Arms, Guillermo y Tito Coan

[1833] 1939. Extracto de los diarios de los señores Guillermo Arms y Tito Coan en noviembre de 1833. Expedición a la región patagónica -topografía, costumbres indígenas, etc.- *Revista de la Biblioteca Nacional* 3 (9): 104-152.

Ball, John

1886. Contribution to the flora of North Patagonia and the adjoining territory. *Journal of the Linnean Society, Botany*: 21: 203-240.

Berón, Mónica A. y Sonia L. Fontana

1997. Análisis de restos vegetales del sitio 1 de la localidad Tapera Moreira, La Pampa. En G. Politis y M. Berón (comps.), *Arqueología Pampeana en la década de los '90*, p. 47-60. Museo de Historia

Natural de San Rafael-Investigaciones Arqueológicas y Paleontológicas del Cuaternario Pampeano, San Rafael.

Berón, Mónica A.

2007. Circulación de bienes como indicador de interacción entre las poblaciones de la Pampa occidental y sus vecinos. En C. Bayón, A. Pupio, M.I. González, N. Flegenheimer y M. Frère (eds.), *Arqueología en las Pampas*, p. 345-364. Buenos Aires, Sociedad Argentina de Antropología.

Bonomo, Mariano

2005. *Costeando las llanuras. Arqueología del litoral marítimo pampeano*. Buenos Aires, Sociedad Argentina de Antropología. Colección tesis doctorales.

2006. Un acercamiento a la dimensión simbólica de la cultura material en la región pampeana. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología XXXI*: 89-115.

Borella, Florencia y Cristian M. Favier Dubois

2006. Proyecto arqueológico en la costa del Golfo San Matías (Pcia. de Río Negro). En: G. Politis (ed.). *INCUAPA 10 años. Perspectivas contemporáneas en la arqueología pampeana y norpatagónica*, Publicaciones Investigaciones Arqueológicas y Paleontológicas del Cuaternario Pampeano-Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. Serie Monográfica n° 5 (en prensa).

Bórmida, Marcelo

1949. Un silbato de concha procedente del territorio de Río Negro. *Runa* 2: 213-277.

1964. Arqueología de la costa norpatagónica. *Trabajos de Prehistoria* 16: 7-108.

Bórmida, Marcelo y Rodolfo M. Casamiquela

1958-59. Etnografía güñina-këna. Testimonio del último de los tehuelches septentrionales. *Runa* 9 (N.S) (1-2): 153-193.

Borrero, Luis A. y Ramiro Barberena.

2006. Hunter gatherer home ranges and marine resources. An archaeological case from Southern Patagonia. *Current Anthropology* 45(5): 855-867.

Bourdieu, Pierre y Loïc Wacquant

1995. *Respuestas por una antropología reflexiva*. México, Grijalbo.

Bourne, Benjamín F.

[1848] 1998. *Cautivo en la Patagonia*. Buenos Aires, Memoria Argentina Emecé.

Bove, Giacomo

[1881-1882] 2005. *Relato de la expedición a las tierras y mares australes, al mando del aventurero y científico italiano Giacomo Bove*. Buenos Aires, Continente.

Burmeister, Carlos

1883-91. Relación de un viaje a la Gobernación de Chubut. *Anales del Museo Nacional de Buenos Aires* 3: 175-238.

1888. *Últimas exploraciones en Patagonia*. Buenos Aires, Imprenta de J. A. Alsina.

Bustos, Jorge A.

1992. El fuerte y la población Nuestra Señora del Carmen: Desde su fundación como enclave estratégico hasta la definición de una sustentación económica. En: *Síntesis del Seminario de historia social y económica del valle Inferior del Río Negro, Documento de Trabajo n° 5*, p. 31-59. Fundación Proyecto Sur, Viedma.

Cabrera, Ángel L.

1976. Regiones fitogeográficas argentinas. En *Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería*, II, (1). Buenos Aires, Acme.

- Cabrera, Pablo  
1929. *Los aborígenes del país de Cuyo*. Córdoba, Imprenta de la Universidad Nacional de Córdoba.
- Cardiel, José  
[1748] 1930. *Diario del viaje y Misión al río del Sauce: realizado en 1748 por José Cardiel*. Buenos Aires, Coni.
- Casamiquela, Rodolfo M.  
1969. *Un nuevo panorama etnológico del área pan-pampeana y patagónica adyacente. Pruebas etno-históricas de la filiación tehuelche septentrional de los querandíes*. Ediciones del Museo de Historia Natural, Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, Santiago de Chile.  
1975. Nota sobre la dispersión, en época histórica, de algunos mamíferos en el ámbito pampeano-patagónico. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* IX: 111-117.  
1985. *Bosquejo de una etnología de la provincia de Río Negro*. Viedma, Fundación Ameghino.  
1999. Proyecto etnobotánica de la Patagonia -informe preliminar-. En E. Suárez, R. Fortunato, M. Elechosa, R. M. Casamiquela y B. N. Timmermann (eds.) *Aspectos técnicos, culturales, políticos y legales de la bioprospección en Argentina*, p. 91-134. Buenos Aires, Latin American International Cooperative Biodiversity Groups Program-Argentina, Chile and Mexico.
- Caviglia, Sergio E.  
2002. El arte de las mujeres aónik'enk y güntina küna -kay guaj'enk o gütrruj (las capas pintadas). *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* XXVII: 41-69.
- Cimino, Alberto O.  
2007. Arqueomalacología en las sierras de la vida: análisis de los adornos realizados sobre materia prima malacológica hallados en el sitio Chenque (Parque Nacional Lihuel-Calel, provincia de La Pampa). En C. Bayón, A. Pupio, M.I. González, N. Flegenheimer y M. Frère (eds.) *Arqueología en las Pampas*, p. 309-324. Buenos Aires, Sociedad Argentina de Antropología.
- Claraz, Jorge  
[1865-66] 1988. *Diario de viaje de exploración al Chubut*. Buenos Aires, Marymar.
- Córdoba, Antonio de  
1788. *Relación del último viaje al estrecho de Magallanes de la fragata de Su Majestad Santa María de la Cabeza en los años de 1785 y 1786, extracto de todos los anteriores desde su descubrimiento impresos y manuscritos y noticia de los habitantes, suelo, clima y producciones del Estrecho*. Madrid, Ibarra.
- Correa, Maevia N.  
1988. *Flora Patagónica. Parte V. Dicotiledonias dialipétalas (Oxalidaceae a Cornaceae)*. Buenos Aires, Colección Científica Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.
- Cox, Guillermo  
[1862-1863] 2005. *Viaje a las regiones septentrionales de la Patagonia*. Buenos Aires, El Elefante Blanco.
- D'Orbigny, Alcides  
[1839] 1944. *El hombre americano: considerando sus aspectos fisiológicos y morales*. Buenos Aires, Futuro.  
[1828-29] 1999. *Viaje por América Meridional*, 2. Buenos Aires, Emecé.
- David, Nicholas  
1992. Integrating ethnoarchaeology: a subtle realist perspective. *Journal of Anthropological Archaeology* 11: 330-359.
- De la Cruz, Luis  
[1806] 1972. Viaje desde el puerto de Ballenar hasta la ciudad de Buenos Aires. En P. de Angelis (comp.).

*Colección de obras y documentos relativos a la historia del Río de la Plata*, II. Buenos Aires, Plus Ultra.

Deodat, Leoncio. S. M.

1958-59. El Golfo San Matías y las veredas indígenas rionegrinas. *Runa* 9 (1-2): 391-404.

Descola, Philippe y Gisli Pálsson

2001. Introducción. En P. Descola y G. Pálsson (eds.). *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas*, Buenos Aires, Siglo XXI.

Doering, Adolfo, Carlos Berg y Eduardo Holmberg

1881. *Informe oficial de la comisión científica agregada al Estado Mayor General de la expedición al Río Negro (Patagonia) realizada en los meses de Abril, Mayo y Junio de 1879, bajo las órdenes del general D. Julio A. Roca*. Primera parte: Zoología, Buenos Aires, Ostwald y Martínez.

Dumont d'Urville, Jules

1841. Voyage au pôle sud et dans l'océan sur les corvettes l'Astrolabe et la Zélée, exécuté par ordre du Roi pendant les années 1837-1838-1840. En J. Dumont d'Urville, *Histoire du voyage I* (LXXXII), p. 295. Paris, J. Tatsu.

Embón, Aron

1949. Fuentes históricas con fuentes etnográficas y arqueológicas del indígena patagón. Tesis Doctoral inédita, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad Nacional de La Plata, La Plata.

Falkner, Thomas

[1774] 1911. *Descripción de la Patagonia*. Buenos Aires, Coni.

Fiore, Dánae

2004. Pieles rojas en el confín del mundo. La valoración de las pinturas corporales en los registros histórico-etnográficos sobre aborígenes de Tierra del Fuego. *Magallania*: 32: 29-52.

Fiore, Dánae y Atilio F. J. Zangrando

2006. Painted fish, eaten fish. Artistical and archaeofaunal representations in Tierra del Fuego, Southern South America. *Journal of Anthropological Archaeology* 25: 371-389.

Fitz-Roy, Robert

1839. *Narrative of the surveying of H.M.S. "Adventure" and "Beagle" between the years 1826 and 1836, Describing their examination of the Southern Shores of South America and the Beagle's Circumnavigation of the Globe*". En R. D. Keynes (ed.), 1988, Charles Darwin's Beagle Diary. Cambridge, Cambridge University Press.

Gallay, Alain

1992. Traditions céramiques et ethnies dans le Delta intérieur du Niger (Mali): approche ethnoarchéologique. *Bulletin du Centre genevois d'anthropologie* 3: 23-46.

García, Pedro. A.

[1819] 1972. Nuevo plan de fronteras de la provincia de Buenos Aires; proyectado en 1816 con un informe sobre la necesidad de establecer una guardia en los manantiales de casco o laguna de Palantelen. En P. de Angelis (comp.). *Colección de obras y documentos relativos a la historia del Río de la Plata*, VII, vol. B. Buenos Aires, Plus Ultra.

García Jofre de Loaysa, Francisco J.

[1526] 1852. Crónica del viaje del capitán General Frey García Jofre de Loaysa. En G. Fernández de Oviedo y Valdés (comp.) [1478-1556] 1852. *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra-firme del mar Océano*. Madrid, Imprenta de la Real Academia de Historia.

- Garleff, Jens K., Thomas Reichert, Martin S. Sage, Frank Schäbitz y Bend Stein  
1994. Períodos morfodinámicos y el paleoclima en el Norte de la Patagonia durante los últimos 13.000 años. *Revista del Museo Nacional de Historia Natural de San Rafael* 4: 217-228.
- Gil, Adolfo  
2000. Arqueología de La Payunia (Sur de Mendoza). Tesis doctoral inédita. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, La Plata.
- Godelier, Maurice  
1976. Antropología y economía. ¿Es posible la antropología económica? En M. Godelier (ed.), *Antropología y economía*, p. 279-356. Barcelona, Anagrama.
- González-Ruibal, Alfredo  
2003. La experiencia del otro: una introducción a la etnoarqueología. Madrid, Akal.
- Gradin, Carlos  
1984. *Investigaciones arqueológicas en Casa de Piedra*. Dirección General de Cultura y Ente Ejecutivo Casa de Piedra, provincia de La Pampa.
- Guinnard, Auguste  
[1856-59] 1947. *Tres años de esclavitud entre los patagones; relato de mi cautiverio*. Buenos Aires, Espasa Calpe.
- Harrington, Thomas  
1968. Toponimia del Güntüna Küne. *Investigaciones y Ensayos* 5: 331-362.
- Hatcher, John B.  
1903. *Reports of the Princeton University Expeditions to Populations to Patagonia*, 1 (1896-1899). New Jersey, Princeton.
- Hernando, Almudena  
2004. Arqueología de la identidad. Una alternativa estructuralista para la arqueología cognitiva. En G. Politis y R. Peretti (eds.), *Teoría arqueológica en América del Sur*, p 33-56. Publicaciones Investigaciones Arqueológicas y Paleontológicas del Cuaternario Pampeano-Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Serie Teórica n° 3, Olavarría.
- Hudson, Willams. H.  
1893. *Idle Days in Patagonia*. London, Chapman y Hall.
- Karlin, Claudine y Michelle Julien  
1994. Prehistoric technology: a cognitive science? En C. Renfrew y E. B. W. Zubrow (eds.), *The Ancient Mind. Elements of cognitive archaeology*, p. 152-164. Cambridge, Cambridge University Press.
- Ladio Ana. H. y Mariana Lozada  
2000. Edible wild plants use in a mapuche community of north-western Patagonia. *Human Ecology* 28 (1): 53-71.
- Ladio, Ana. H. y Eduardo. H. Rapoport  
1999. El uso de plantas silvestres comestibles en una población suburbana del noroeste de la Patagonia. *Parodiana* 11 (1-2): 49-62.
- Ladrillero, Juan  
[1558] 1880. Relación del viaje al estrecho de Magallanes. En: Documentos para la historia náutica de Chile. Los descubridores del estrecho de Magallanes y sus primeros exploradores. *Anuario hidrográfico de la Marina de Chile* VI: 456-519. Santiago, Imprenta Nacional.

Lafone Quevedo, Samuel A.

1900. La raza pampeana y la raza guaraní, o los indios del Río de la Plata en el siglo XVI. *Primera Reunión del Congreso Científico Latinoamericano*, 1, p. 27-135. Buenos Aires.

León, Diego C.

2005. Análisis arqueofaunístico: otra aproximación. Ms. disponible en el Laboratorio 3, Departamento Científico de Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, La Plata.

Lista, Ramón

1880. *Mis exploraciones y descubrimientos en la Patagonia, 1877-1880*. Buenos Aires, Imprenta Martín Biedma.

1894. *Una raza que desaparece: los indios tehuelches*. Buenos Aires, Coni.

1896. Un invierno en Nahuel Huapi. Biblioteca del Instituto Geográfico Argentino 17. Buenos Aires.

Llarás Samitier, Manuel

1950. Primer ramillete de fábulas y sagas de los antiguos patagones. *Runa* 3 (1-2): 170-199.

Lorentz, Pablo y Gustavo Niederlein

1881. *Informe oficial de la comisión científica agregada al Estado Mayor General de la expedición al Río Negro (Patagonia) realizada en los meses de Abril, Mayo y Junio de 1879, bajo las órdenes del general D. Julio A. Roca. Segunda parte: Botánica*. Buenos Aires, Ostwald y Martínez.

Mandrini, Raúl

2004. *Los pueblos originarios de la Argentina. La visión del otro*. Buenos Aires, Eudeba.

Maranta, Aristóbulo

1987. Los recursos vegetales alimenticios de la etnia Mataco del Chaco Centro-Occidental. *Parodiana* 5: 161-219.

Marshall, Fiona

1994. Food sharing and body part representation in Okiek faunal assemblages. *Journal of Archaeological Science* 21: 65-77.

Martínez, Gustavo, Atilio. F. J. Zangrando y Luciana Stoessel

2005. Sitio El Tigre (Pdo. de Patagones, pcia. de Buenos Aires, Argentina): evidencias sobre la explotación de peces en el curso inferior del río Colorado e implicancias para los sistemas de subsistencia. *Magallania* 33 (2): 99-114.

Mascardi, Nicolás

[1670] 1995. Carta y relación. En G. Furlong, N. Mascardi S. J. y su "Carta-relación" (1670), segunda edición. Buenos Aires, Teoría.

Mengoni Goñalons, Guillermo L.

1999. *Cazadores de guanacos de la estepa patagónica*. Sociedad Argentina de Antropología. Buenos Aires. Colección tesis doctorales.

Merino, Mariano L.

2003. Dieta y uso de hábitat del venado de las pampas, *Ozotoceros bezoarticus celer* Cabrera 1943 [Mammalia - Cervidae] en la zona costera de Bahía Samborombón, Buenos Aires, Argentina. Implicancias para su conservación. Tesis doctoral inédita, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, La Plata.

Moreno, Francisco P.

1874. Description des cimetières et paraderos préhistoriques de Patagognie. *Revue d'Anthropologie* 3: 72-90.

- [1876-77] 2004. *Viaje a la Patagonia austral*. Buenos Aires, El Elefante Blanco.
- Moyano, Carlos M.  
1948. *El explorador de la Patagonia*. Buenos Aires, El Ateneo.
- Musters, Thomas  
[1869-1970] 1997. *Vida entre los patagones*. Buenos Aires, El Elefante Blanco.
- Nacuzzi Lidia R. y Cecilia Pérez de Micou  
1983-85. Los recursos vegetales de los cazadores-recolectores de la cuenca del río Chubut. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano* 10: 407-423.
- Olrog Carlos C. y Manuel Lucero  
1980. *Guía de los mamíferos argentinos*. Ministerio de Cultura y Educación, Fundación Miguel Lillo, Tucumán.
- Onelli, Clemente  
1998. *Trepando los Andes*. Buenos Aires, El Elefante Blanco.
- Outes, Félix F.  
1905. La edad de la piedra en Patagonia. Estudio de arqueología comparada. *Anales del Museo Nacional de Buenos Aires* 3 (5): 203-575.  
1917. Observaciones etnográficas de Francisco Javier Muñiz. *Physis* 1 (11): 197-215.  
1930. *Cartas y planos inéditos de los siglos XVII y XVIII*. Buenos Aires, Peuser.
- Pérez de Micou, Cecilia  
1991. Fuegos, fogones y señales. Una aproximación etnoarqueológica a las estructuras de combustión en el Chubut medio. *Arqueología* 1: 125-141.
- Pérez de Micou, Cecilia (comp.)  
2002. *Plantas y cazadores en Patagonia*. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Pernetty, Antonie J.  
1770. *Histoire d'un voyage aux Isles Malouines fait en 1763 y 1764 avec des observations sur le Detroit de Magellan et sur les Patagons*. Paris, Nouvelle édition.
- Pfaffenberger, Bryan  
1992. Social anthropology of technology. *Annual Review of Anthropology*: 491-516.
- Pigafetta, Antonio  
[1520] 1963. *Primer viaje en torno del globo*. Madrid, Escasa-Calpe.
- Politis, Gustavo G.  
2004. Tendencias de la etnoarqueología en América Latina. En G. G. Politis y R. D. Peretti (eds.) *Teoría arqueológica en América del Sur*, p. 85-117. Publicaciones Investigaciones Arqueológicas y Paleontológicas del Cuaternario Pampeano-Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Serie Teórica n° 3, Olavarría.  
2007. *Nukak. Ethnoarchaeology of an Amazonian people*. California, Left Coast Press.
- Politis, Gustavo G. y Rodrigo Costa Angrizani  
2008. Butchering and sharing practices among the Hoti and the Awa-Guajá from the tropical forest of South América. Lessons for archaeology. Trabajo presentado en el 6th. World Archaeological Congress, Dublin, Ireland.

Politis, Gustavo G. y Nicholas Saunders

2002. Archaeological correlates of ideological activity: food taboos and the spirit-animals in an Amazonian hunter-gatherer society. En P. Miracle (ed.), *Consuming passions. Archaeological studies of material culture*, p. 113-130. Mc Donald Institute, Cambridge, Cambridge University.

Politis, Gustavo G., Mariano Bonomo y Luciano Prates

2003. Territorio y movilidad entre la costa y el interior de la región pampeana (Argentina). *Estudios Ibero-Americanos*: 29 (1): 10-35.

Prates, Luciano

2007. Arqueología del valle medio del río Negro (provincia de Río Negro). Tesis doctoral inédita, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, La Plata.

2008. *Los indígenas del río Negro. Un enfoque arqueológico*. Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires. Colección tesis doctorales.

Prates, Luciano y Nicanor Marsans

2007. El uso de moluscos de agua dulce (*Diplodon chilensis patagonicus*) en el sitio Angostura 1 (departamento de General Conesa, Río Negro). *Intersecciones en Antropología* 8: 355-359.

Rapoport, Eduardo H., Ana H. Ladio y Eduardo H. Sanz

1999. *Plantas nativas comestibles de la Patagonia andina argentino-chilena*. San Carlos de Bariloche, Alternatura.

Re, N. O y Alejo Brodtkor

1962. Los depósitos salinos del “Bajo del Gualicho” y la península “Valdéz”, provincias de Río Negro y Chubut. *Anales de las Primeras Jornadas Geológicas Argentinas*, III, p. 307-328. San Juan, Argentina.

Rolandi de Perrot, Diana

1981. Análisis de la cestería del Alero del Dique. *Trabajos de Prehistoria* 1: 151-161

Roncagli, Giovanni

1884. De Punta Arenas a Santa Cruz. *Bolletino della Società Geografica Italiana* 9 (serie II): 741-784.

Sahlins, Marshall

1977. *Economía de la edad de piedra*. Madrid, Akal.

Sánchez Labrador, J.

[1767] 1936. *Los indios pampas, puelches, patagones*. Buenos Aires, Vial y Zona.

Sanguinetti de Bórmida, Amalia C.

1999. *Proyecto Norpatagonia. Arqueología de la costa septentrional*. Separata de Anales de la Academia Nacional de Ciencias de Buenos Aires, Buenos Aires.

Scalise, Rocío y Violeta Di Prado

2007. Early Use of Ocher in the Pampean Region of Argentina. *Current Research in the Pleistocene* 23: 66-68.

Schmidl, Ulrico

[1535-37] 1947. *Derrotero y viaje a España y las Indias* (2º edición). Buenos Aires, Espasa-Calpe.

Siewert, Carlos

1896. Un viaje a Patagonia (región austral del territorio de Santa Cruz). *Boletín del Instituto Geográfico Argentino* 17: 363-391.

Sillar, Bill

2000. *Shaping cultura. Making pots and constructing households. An ethnoarchaeological study of pottery production, trade and use in the Andes*. BAR International series 883, Oxford.

Spegazzini, Carlos

1884. Costumbres de los patagones. *Anales de la Sociedad Científica Argentina* 17: 221-240.

Viedma, Antonio de

[1780-83] 1972. Descripción de la costa meridional del sur, vulgarmente llamada patagónica. En P. de Angelis (comp), *Colección de obras y documentos relativos a la historia del Río de la Plata*, VIII, vol. B: 939-966, Buenos Aires, Plus Ultra.

Vignati, Melcíades A.

1939. Las culturas indígenas de la Patagonia. En R. Levene (ed.), *Historia de la Nación Argentina*, 1, p. 503-542. Junta de Historia y Numismática Americana, Buenos Aires.

1941. Contribución a la etnobotánica indígena: el “pan” de los patagones protohistóricos. *Notas del Museo de La Plata* 6 (antropología) 23: 321-336.

Villarino, Basilio

[1782-83] 1972. Diario del piloto de la Real Armada D. Basilio Villarino del reconocimiento que hizo del río Negro en la costa oriental de la Patagonia. En P. de Angelis (comp.), *Colección de obras y documentos relativos a la historia del Río de la Plata*, VIII, vol. B: 967-1138 (1972). Buenos Aires, Plus Ultra.

Yáñez, María L.

2003. Yacimientos minerales de sal. El cloruro de sodio de la salina del Gualicho. En F. Masera y J. C. Guardido (eds.), *Bajo del Gualicho: una planicie patagónica bajo el nivel del mar. Realidad y leyenda*, p. 313-324. Secretaría de Acción Social de Río Negro, Viedma.

Zeballos, Estanislao S.

[1878] 2002. *La conquista de quince mil leguas: estudio sobre la traslación de la frontera sur de la República al río Negro*. Buenos Aires, Nueva Dimensión Argentina.