

COMENTARIO

Hugo D. Yacobaccio¹

¹Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnica (CONICET). Instituto de Arqueología, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. 25 de Mayo 217 (1002), Buenos Aires, Argentina. hdyacobbaccio@gmail.com

1. El trabajo aquí comentado dio mucha importancia a la elaboración de charqui considerando este producto un eje a partir del cual se llevaba a cabo la selección de unidades anatómicas a ser transportadas fuera de la casa o base residencial. En ese momento, la hipótesis dominante formulaba que todo transporte estaba compuesto por cortes charqueados (cf. Miller 1995). Tal era así, que la cadena logística propuesta (Figura 3) parte de esta base.

La investigación posterior demostró que esto no era de esta manera. La carne charqueada es lo remanente de lo consumido, distribuido o vendido; por lo tanto, las unidades anatómicas a charquear tienen una variación intrínseca derivada de esta situación, ya que el consumo inmediato o lo que se distribuye después del trozamiento cambia de acuerdo a numerosas variables, que en general depende de la cantidad de gente y familiares que participan de la actividad y que son los que forman parte del circuito de redistribución.

Dado que partes remanentes de diversos cortes (grupos de 3 ó 4 costillas o vértebras, metapodios, algún hueso largo, etc.) se charquean cada vez que se sacrifica un animal, la disponibilidad de charqui es constante durante el ciclo anual. Por otra parte, su consumo puede ser en la casa o en alguna estancia (puesto temporario). Sólo durante los meses de abril y mayo, previo al invierno, se evalúa la salud de las llamas más viejas, y si se considera que alguna/s de ella/s morirá durante el invierno, se la sacrifica y se destina gran parte a charquear.

En relación a las potenciales unidades a charquear no se observaron preferencias, salvo para la cabeza, que nunca se charquea, sino que es consumida “guateada”, es decir, cocida al horno.

Hoy en día podemos desenfatar la influencia del “efecto charqui” en la conformación del registro óseo producto de la actividad doméstica entre los pastores. Esta configuración debe más a las prácticas culinarias y a los procesos de redistribución.

2. La selección de unidades anatómicas por rendimiento es otro aspecto a comentar. En el trabajo que comentamos fueron empleados dos modelos de trozamiento. En ellos las unidades de trozamiento primario se tomaron como unidades de rendimiento (basados en el Food Utility Index -FUI- de guanaco, único disponible en ese momento).

La investigación posterior demostró que esto no funciona de esa manera. Cuando hay una carcasa completa a disposición en la base residencial (como es el caso habitual entre los pastores), el rendimiento no determina la selección de unidades anatómicas que se van a consumir o a ser transportadas a otro sitio. El registro óseo recuperado de las viviendas de los pastores en Susques ha mostrado un predominio del esqueleto axial. Estas unidades, que tienen un rendimiento promedio más alto que muchas unidades apendiculares (Emerson 1993: 142) no eran mayormente transportadas a estancias o puestos temporarios lejanos.

Lo más importante a tener en cuenta es que las unidades de trozamiento primario son desarticuladas en el mismo acto a unidades de consumo. En el caso del esqueleto apendicular éstas se componen de huesos individuales y, en el esqueleto axial, de porciones de costillas y vértebras. La pelvis, la cabeza y la escápula se tratan como cortes independientes.

Las unidades de consumo son finalmente fracturadas para ser cocinadas. La mayoría de los huesos se hierven; el asado queda reservado sólo para las costillas, la escápula y la cabeza (al horno).

En índice de rendimiento no refleja decisiones de transporte, sino opciones relativas al método de cocción. Podemos ejemplificar esto con un sitio arqueológico de la Puna, Cueva Quispe, que tuvo diferentes ocupaciones entre 2400 y 1100 años AP y sirvió como puesto temporario (Yacobaccio *et al.* 2011). (Tabla 1).

Capa	Cronología	Categoría de Rendimiento				Fase Climática
		1	2	3	4	
2	770-1030 DC*	20,4	40,8	18,6	3,8	Sequías recurrentes Comienzo de ACM en 900 DC
3	502-636 DC	12,4	61,6	15	8,2	
4	550-150 AC	18,6	46,4	8,1	5,7	Más húmedo, fluctuaciones en el corto plazo
5	764-416 AC	16	64	16	4	
Actual	1989-1996 DC	38,6	17,7	20,2	16,3	Sequía entre 1992-1996

Tabla 1. Categorías de rendimiento: 1. Alto contenido de carne/bajo de médula (esqueleto axial); 2. Alto de médula/alto y mediano de carne (fémur, tibia y húmero); 3. Alto de médula/bajo de carne (radioulna, metapodios y falanges); 4. Bajo de médula/bajo de carne (cráneo, mandíbula, huesos de las articulaciones). *Fechas calibradas (Calib 7.04), rango de dos sigmas.

En las distintas ocupaciones predomina la categoría 2. No se observan cambios temporales, ni tampoco que este patrón haya sido afectado por el cambio climático (pasaje de una fase húmeda a otra seca, marcada por el comienzo de la Anomalía Climática Medieval -ACM). Dado que es un sitio con ocupaciones temporarias, la opción parece haber sido la de elegir unidades anatómicas con un rendimiento relativamente balanceado en carne y en médula, cocinadas mediante hervido. Comparada esta información con el registro de los puestos temporarios de los

pastores actuales (última fila), se observa una diferencia. En este caso el predominio es de la categoría 1, que contiene unidades que se cocinan asadas. La particularidad de los sitios temporarios de los pastores actuales es que se hallan localizados cerca de las casas o bases residenciales (entre 3 y 15 km).

Es difícil estimar la magnitud del movimiento en los pastores del pasado; pero datos de isótopos estables de la Cueva Quispe sugieren que "...algunos valores son más enriquecidos de lo que muestra la señal para esa altitud" (4020 msnm) (Yacobaccio *et al.* 2011: 85). Estos valores corresponden a la comunidad vegetal de tolar, más que a la estepa mixta donde se encuentra ubicado el sitio. La distancia al tolar desde la cueva ronda hoy en día entre 30 y 40 km por los senderos tradicionales. Se puede inferir, entonces, que los territorios de pastura en el pasado fueron más extensos que los de hoy en día. Esto sí marcaría una diferencia que impactó en la toma de decisiones acerca de las unidades a transportar desde las bases residenciales a los sitios temporarios. Por eso, el registro actual muestra una distribución más balanceada de las categorías del rendimiento que el registro arqueológico.

En el tiempo que pasó desde que fue escrito el trabajo original mucho hemos aprendido acerca de las sociedades pastoriles surandinas. Hoy entendemos que el pastoreo de camélidos ha modelado gran parte de aquellas sociedades y ha determinado la relación entre la gente y el ambiente puneño por más de 3000 años.

Bibliografía citada

Emerson, A.M.

1993 The Role of Body Part Utility in Small-scale Hunting under Two Strategies of Carcass Recovery. *En From Bones to Behavior*, J. Hudson (ed.), pp. 138-155. Southern Illinois University at Carbondale (Occasional Papers No. 21), Carbondale.

Miller, G. R.

1995 "Our father the cayman, our dinner the llama: Animal utilization at Chavín de Huantar, Peru." *American Antiquity* 60: 421-458.

Yacobaccio, H. D., M. P. Catá, M. R. Morales, P. Solá, M. S. Alonso, M. Rosenbusch, C. Vázquez, C. T. Samec, B. I. Oxman y M. Cáceres

2011 El Uso de Cuevas por Pastores Andinos: El Caso de Cueva Quispe (Susques, Puna de Jujuy). En: *Arqueología de la Puna Argentina: Perspectivas actuales en el estudio de la diversidad y el cambio cultural*, G. López y H. Muscio (eds.), pp. 33-48. BAR S2296, South American Archaeology Series 16, Archaeopress, Oxford.