



Andes
ISSN: 0327-1676
ISSN: 1668-8090
andesportalderevistas@rectorado.unsa.edu.ar
Instituto de Investigaciones en Ciencias Sociales
y Humanidades
Argentina

LA CULTURA ALIMENTARIA HISPANOAMERICANA EN LA ACTUALIDAD. CONTINUIDAD HISTÓRICA Y TRANSFORMACIÓN DEL USO DE LAS PLANTAS COMESTIBLES EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, ARGENTINA

Trillo, Cecilia

López, María Laura

LA CULTURA ALIMENTARIA HISPANOAMERICANA EN LA ACTUALIDAD. CONTINUIDAD HISTÓRICA Y TRANSFORMACIÓN DEL USO DE LAS PLANTAS COMESTIBLES EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, ARGENTINA

Andes, vol. 34, núm. 1, pp. 162-187, 2023

Instituto de Investigaciones en Ciencias Sociales y Humanidades

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=12777314005>



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

Artículos

LA CULTURA ALIMENTARIA HISPANOAMERICANA EN LA ACTUALIDAD. CONTINUIDAD HISTÓRICA Y TRANSFORMACIÓN DEL USO DE LAS PLANTAS COMESTIBLES EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, ARGENTINA

THE CURRENT HISPANIC AMERICAN FOOD CULTURE.
HISTORICAL CONTINUITY AND TRANSFORMATION OF THE USE
OF EDIBLE PLANTS IN THE PROVINCE OF CÓRDOBA, ARGENTINA

Cecilia Trillo

*Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
(CONICET), Argentina*

Universidad Nacional de Catamarca, Argentina

ctrillo@excatas.unca.edu.ar

María Laura López

*Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
(CONICET), Argentina*

Universidad Nacional de La Plata, Argentina

mllopezdepaoli@gmail.com

Andes, vol. 34, núm. 1, pp. 162-187,
2023

Instituto de Investigaciones en Ciencias
Sociales y Humanidades

Recepción: 03/06/2021
Aprobación: 23/02/2022

Resumen: El análisis de la cultura alimentaria con un abordaje interdisciplinario histórico y etnobotánico actual, nos permite comprender de manera integral las profundas relaciones establecidas entre los pobladores, su cultura y su ambiente, los cambios sucedidos en el tiempo y la evolución del patrimonio biocultural de plantas comestibles de los pobladores serranos de la provincia de Córdoba.

Se analizan los resultados de publicaciones arqueológicas, etnohistóricas y etnobotánicas de plantas alimenticias en la provincia a fin de identificar especies, prácticas y valoraciones por parte de los pobladores actuales.

Se identifica un núcleo de 7 especies silvestres y cultivadas que evidencian visibilidad histórica y etnobotánica con profundas raíces en el tiempo, y la posterior incorporación de 39 especies en períodos hispánicos dando lugar a un mestizaje culinario. Este Conocimiento Botánico Local es mantenido, transformado, resignificado o abandonado y son elementos constituyentes de identidad y patrimonio de pobladores “serranos” evidenciando resistencias y a la vez, flexibilidad cultural y permanente adaptación al cambio.

Palabras clave: resistencia cultural, mestizaje culinario, Córdoba, población rural.

Abstract: The analysis of food culture with a historical and current ethnobotanical interdisciplinary approach allows us to completely understand the deep relationships established between the inhabitants, their culture, and their environment, the changes that have occurred over time and the evolution of the biocultural heritage of edible plants of the mountain range settlers of the province of Córdoba. The results of archaeological, ethnohistoric and ethnobotanical publications of food plants in the province are analyzed in order to identify species, practices and perceptions by the current inhabitants. A nucleus of 7 wild and cultivated species is identified that show historical and ethnobotanical visibility

with deep roots in time, and the subsequent incorporation of 39 species in Hispanic periods giving rise to a culinary exchange. This Local Botanical Knowledge is maintained, transformed, resignified, or abandoned and are constituent elements of the identity and heritage of "serranos" settlers, evidencing resistance and, at the same time, cultural flexibility and permanent adaptation to change.

Keywords: cultural resistance, culinary miscegenation, Córdoba, rural population.

Introducción

Una cocina no puede existir a menos que se cuente con una comunidad que prepare sus platillos, los coma, opine sobre ellos y sostenga diálogos en torno a esas opiniones^[1]. A la vez, el estudio del devenir histórico de las tradiciones culinarias de una región en particular permite vislumbrar la continuidad y discontinuidad entre el pasado y el presente en la alimentación, entre lo considerado conocido y desconocido, entre lo propio y lo extraño, pero apropiado para ese grupo humano en particular.

El fenómeno de incorporación o rechazo de alimentos, prácticas y valoraciones se inscribe en una dinámica general que caracteriza nuestro tiempo, evidenciando la manera de construir componentes de la cultura alimentaria^[2], entendida como el conjunto de las tradiciones transmitidas y transformadas por una sociedad concreta a lo largo de un proceso histórico. Este legado cambiante abarca tanto las definiciones de lo que socialmente se considera digerible como la relación humana con el ambiente, incluido todo ello en los procesos de producción, circulación y consumo de víveres, así como las formas sociales y las acciones simbólicas afectadas por la alimentación. Es, por consiguiente, una construcción social resultado de dinámicas concretas en la que se activan determinados aspectos que son depurados del resto de dominios de la cultura alimentaria, incorporando contenidos contemporáneos que resignifican y asignan nuevos usos a la herencia cultural.

El arribo de la cultura alimenticia peninsular llegó a América en los barcos junto a sus hombres, quienes trajeron alimentos, preparaciones y significados que se encontraron con otra cultura alimentaria: la de los grupos originarios. En el paisaje natural y cultural de las nuevas tierras, los hispanos intentaron (y se podría decir, con una finalidad ciertamente exitosa) europeizar no solo modificando el ambiente (aperturas de terrenos mediante la tala extensiva, parcelas de cultivos más extensas a las ya existentes, cultivos como el trigo, la cebada y la vid, árboles frutales como manzanos y cítricos, pastoreo de ganado vacuno y ovino, etc.) sino también inculcando (o imponiendo) sus modos de vida tal cual ellos lo conocían^[3]. La Cultura aquí es entendida como un conjunto de percepciones categóricas, comprensiones analógicas y valores en constante movimiento que estructuran las maneras de razonar, resolver problemas y actuar en función de las oportunidades^[4]. Al considerarla de esta manera, se minimiza el riesgo de no reconocer las hibridaciones propias de una cultura surgidas por influencias ante el contacto sistemático con otras culturas^[5]. En este proceso existe la incorporación selectiva, determinada por factores de poder e interés, que opera de acuerdo con una lógica cultural específica, y que también tiene un efecto transformador continuo en la reproducción de la cultura^[6]. En el encuentro entre españoles y americanos claramente existió un poder sobre otro, pero no por ello quedaron los primeros exentos de recibir

influencias culturales de los nativos (y los africanos). No existió la pureza pretendida en la imposición cultural española, por el contrario, tanto conquistadores como conquistados debieron comenzar la fusión de la Cultura material en general y alimenticia en particular, de la cual surgió una cultura totalmente nueva, mestiza, que tomó de ambos mundos la materialidad, pero resignificada^[7].

De la coyuntura hispano-indígena del siglo XVI se originó una cultura alimenticia mestiza, surgida de españoles signados por un mundo dogmático cristiano y nativos imbuidos en un mundo flexible con una relación dinámica con la naturaleza; todo desembocó en una resignificación de recursos alimenticios y los modos de prepararlos que pudo, en un principio, no alterar los sentidos de identidad de cada grupo pero, a medida que pasaron los años, nuevas generaciones encontraron una nueva identidad representada en la mezcla de productos y técnicas. En la actualidad, es posible comprender la relevancia social de algunas preparaciones culinarias si se comprenden los atributos especiales que las poblaciones rurales le conceden a las plantas que brindan los insumos necesarios para sus elaboraciones^[8], ya que éstas no sólo brindan la materia prima y utilidad económica, sino que tejen profundos lazos con las poblaciones y forman parte de diversas esferas sociales.

Desde esta perspectiva se propone en este trabajo indagar sobre las plantas en la alimentación del sector serrano de la actual provincia de Córdoba (Argentina). Córdoba formó parte de la Gobernación del Tucumán (Virreinato del Perú) entre los siglos XVI y XVIII. En el área norte se trazó el denominado Camino Real al Alto Perú, por donde circularon diversos bienes trasladados por los españoles que se dirigían desde Santiago del Estero (capital de la Gobernación) hacia la ciudad de Córdoba (fundada en 1573 después de Cristo) o de paso hacia el este para el puerto de Buenos Aires o hacia el oeste para la Gobernación de Chile, y viceversa. Asimismo, a los españoles que participaron de la fundación de la ciudad, se les otorgaron “Encomiendas de indios” y el territorio provincial fue dado en “Mercedes de tierra”, lo cual produjo grandes cambios a las sociedades nativas, no solo reestructurando el paisaje sino también implementando un nuevo sistema económico y alimenticio, todo ello aparejado a la nueva estructura política implantada por la colonia española^[9]. Para arrojar luz sobre estas tensiones en la historia alimenticia de los cordobeses, los objetivos que direccionan este trabajo son: delinear una mirada actual sobre el proceso de mestizaje producto del encuentro de dos culturas alimentarias: la indígena y la española; presentar información histórica de base documental éditada así como arqueológica sobre los vegetales que circularon en la región desde el siglo XVI con indicación de aquellas especies y técnicas culinarias preexistentes a la llegada de los españoles; sistematizar la bibliografía etnobotánica de plantas alimenticias mencionadas por pobladores actuales de Córdoba a modo de presentar a este territorio como un modelo para el análisis del mencionado proceso, y así reflejar la integración de especies nativas y foráneas como soporte del mestizaje; y, finalmente, analizar la cultura alimentaria producto de

tal mixtura e identificar los roles culturales que desempeñan las especies nativas y foráneas.

Área de estudio

El área de estudio en esta revisión corresponde al sector serrano de la provincia de Córdoba, en el centro de Argentina, (Latitud 29° 39' – 35° 06' S, Longitud 61° 54'– 65° 47' O), que incluye las provincias fitogeográficas Chaqueña y Espina^[10] (Fig.1).

La parte chaqueña ocupa la porción noroeste de la provincia abarcando llanuras y serranías de poca elevación con clima continental, cálido, con precipitaciones estivales que oscilan entre los 500 mm y los 1200 mm. La vegetación se caracteriza por la presencia de bosques xerófilos caducifolio, con la presencia de palmares y estepa halófila. Está bien representado por el bosque de horco-quebracho (*Schinopsis sp.*), acompañado por el molle de beber (*Lithraea molloides*), el coco (*Zanthoxylum coco*), el tala (*Celtis tala*), el churqui (*Vachellia caven*), el quebracho blanco (*Aspidosperma quebracho-blanco*), el molle (*Schinus areira*) y sombra de toro (*Jodina rhombifolia*).

El Espinal, por su parte, cubre las llanuras y serranías bajas con un clima que es cálido y húmedo en la porción norte, templado y seco en la parte oeste. La precipitación varía de 340 mm a 1170 mm. La vegetación dominante es el bosque xerófilo, parecido al ya descrito, pero más bajo. Se presenta el dominio del género *Prosopis*, atravesando la provincia en forma de banda diagonal que corre de nordeste a sudoeste. Hay bosques de algarrobo negro (*Neltuma nigra*) y algarrobo blanco (*Neltuma alba*), acompañados principalmente por tala (*Celtis tala*) y chañar (*Geoffroea decorticans*).

Previo al arribo de los españoles, esta región serrana estaba ocupada por sociedades que se constituyeron en grupos que no perdieron su movilidad residencial, que articularon ambientes diferentes como las pampas de altura y los entornos chaqueños, y que basaron su economía en la caza de mamíferos de diversos portes junto a la recolección de frutos y órganos de almacenamiento subterráneos silvestres. Todo ello se complementaba con la producción de alimentos a baja escala, sin tecnificación y el aprovechamiento de malezas. Esta economía diversificada que se inserta dentro de un contexto de intensificación en la adquisición de recursos energéticos fue acompañada por los mecanismos de fusión y dispersión de los grupos co-residenciales y por la existencia de redes extrarregionales de intercambio de recursos^[11]. Tras la instalación del sistema colonial, los grupos nativos fueron asignados a Encomenderos, lo cual involucró no solo el cumplimiento del pago de tributos sino también el desarraigo y/o desmembramiento por el traslado a voluntad del español. Asimismo, las Mercedes de tierras conllevaron que los límites del territorio indígena fuesen vulnerados^[12]. En la Jurisdicción de Córdoba, las Encomiendas y la Mercedes convivieron de tal manera que los españoles no solo emplearon las tierras indígenas para la producción a su beneficio sino también que el tributo indígena se

convirtió exclusivamente en servicio personal^[13]. De esta manera, los indígenas dependieron casi en su totalidad de la mano española para sobrevivir al recibir de ellos, entre otros enseres, los alimentos y las nuevas técnicas de producción.

Noroeste de Córdoba



Figura 1
Noroeste de Córdoba

Los pobladores rurales actuales, en general, se autoperciben como “criollos”^[14], viven en poblaciones alejadas de los centros urbanos, contando con escasos servicios de salud, comunicación y transporte. Prevalce una economía de subsistencia y con frecuencia poseen sus necesidades básicas insatisfechas; en algunos casos atraviesan problemas de tenencia de tierra, realizan trabajos temporarios para el turismo y/o han mantenido en el pasado reciente la práctica de cría y manejo ganadero, ya sea como pequeños productores o para uso doméstico. Este grupo heterogéneo de pobladores rurales hacen un uso habitual de los recursos del bosque serrano y conviven con otros pobladores rurales locales, no campesinos y neorurales^[15].

A fin de llevar adelante los objetivos propuestos, se realizó la revisión de bibliografía histórica y etnobotánica que da cuenta de las plantas alimenticias en la actual provincia de Córdoba. En primer lugar, los datos históricos fueron obtenidos de investigaciones arqueológicas^[16] y etnohistóricas éditas de los siglos XVI y XVII realizadas por diversos investigadores^[17]. En segundo lugar, se emplearon las publicaciones etnobotánicas de investigadores

actuales^[18], a las que se sumó la primera revisión botánica sistematizada para la provincia, que cuenta con más de 100 años^[19].

A partir de los datos que se encuentran en las mencionadas publicaciones se elaboró la Tabla 1, que reúne las especies registradas con visibilidad histórica. Se identificó el nombre científico (a nivel de especie cuando fue posible), nombre vernáculo, el órgano utilizado y su origen (nativas o exóticas). Los nombres están actualizados según la base de datos del Instituto de Botánica Darwinion^[20] para aquellas que son nativas, adventicias o naturalizadas; para el caso de especies exóticas se utilizó la base de datos de www.tropicos.org. Además, se señaló la presencia de la especie en los restos arqueológicos y la mención en los documentos etnohistóricos, a fin de identificar la continuidad, abandono y transformaciones registradas hasta el momento.

Resultados y discusión

La información arqueológica, más precisamente arqueobotánica, refleja el consumo de recursos silvestres desde inicios del Holoceno tardío (ca. 2000 a.C.), continuando aún después de la incorporación del sistema productivo de recursos domesticados (ca. 400 d.C.). Todas las especies registradas corresponden a nativas (14 taxa), aun considerando que hay dos sitios con componente colonial (post-1600 d.C.). Se marca un núcleo integrado por *Neltuma spp.* (25 sitios), *Zea mays* (19 sitios), *Geoffroea decorticans* (16 sitios) y *Trithrinax campestris* (11 sitios), distribuidos por todo el espacio provincial actual. No obstante, hay algunas especies poco ubicuas como *Sarcomphalus mistol* (4 sitios), *Lithraea molloides* (2 sitios), *Chenopodium sp.* (3 sitios), *Condalia sp.* (1 sitio), *Solanum sp.* (3 sitios), *Oxalis sp.* (1 sitio), *Cucurbita sp.* (3 sitios) y *Phaseolus sp.* (4 sitios). Debemos recalcar que se considera que la evidencia arqueobotánica presenta los sesgos propios de la investigación arqueológica. Esto se debe a que los recursos aquí presentados solo corresponden a aquellos que dejaron restos visibles en el contexto arqueológico, y por tal debió existir una amplia gama de recursos que fueron incluidos en la dieta pero que no han sido aún registrados^[21].

Si bien la evidencia es diversa por ser tanto de macro (frutos y semillas) como de microrrestos (fitolitos y granos de almidón), y estos últimos procedentes de diversos soportes (tiestos cerámicos, instrumentos líticos de molienda, instrumentos óseos, tártaro dental humano y sedimento de campo de cultivo), permite recuperar información procedente de las especies vegetales seleccionadas por los nativos de la región para el consumo en contextos familiares y comunitarios, tanto rituales como seculares. Asimismo, las técnicas empleadas para ingerirlos incluyeron la molienda gruesa y fina, y la cocción por hervido. Se considera que un número mayor de técnicas culinarias debieron existir, y es por ello por lo que investigaciones etnoarqueológicas que han comenzado a desarrollarse^[22] permitirán

reconocer rasgos diagnósticos en los restos arqueobotánicos que indiquen procesamientos postcolecta/cosecha, como el fermentado.

Los datos etnohistóricos, por otra parte, dieron una visión un tanto diferente a la ofrecida por la información arqueológica; no obstante, no hay que olvidar la subjetividad implícita en todo documento, ya que estos eran escritos siguiendo un determinado propósito^[23]. Los conquistadores principalmente describieron el territorio y a su población: estos grupos fueron presentados como homogéneos bajo la filiación étnica de “comechingones”, con una subsistencia mixta (agricultura-caza-recolección), con campos de cultivo de maíz, frijoles, zapallos y quinoa cercanos a las viviendas y dispersos en quebradas; recolectaban algarroba en enero, movilizándolo a muchas personas, por lo que esta actividad habría actuado como un cohesionador y medio de reproducción sociocultural; se elaboraba pan y bebidas alcohólicas con la que se embriagaban en festividades y ritos religiosos^[24]. Una vez establecidos los españoles, la información que se ha recuperado de los documentos hispanos da cuenta de la introducción de especies euroasiáticas, tanto gramíneas (vg. trigo) como árboles y arbustos frutales (vg. vid). Estos sirvieron principalmente para la elaboración de productos derivados de los frutos y/o de los cultivos propiamente dicho que fueron destinados a la alimentación española y posiblemente indígena^[25], como así también a la posible comercialización.

Para los siglos posteriores, la alimentación vegetal en Córdoba ha sido poco indagada. Sin embargo, existen estudios desde finales del siglo XIX^[26] que permiten trazar una imagen que recorre desde mediados de dicho siglo hasta los inicios del siglo XX, cuyos datos etnobotánicos son presentados aquí (ver más adelante). A partir de la información proveniente de datos de productos ingresados al mercado de la ciudad de Córdoba, se mencionan yerba, arroz, ajíes, trigo, maíz, algarroba, cebollas, batatas, zapallos, manzanas, duraznos, sandías, melones, peras, naranjas, uvas e higos. Sin embargo, la mayoría provenía de provincias vecinas o países limítrofes y extracontinentales, y esto se debía a que el área rural producía escasos bienes alimenticios y en escasa cantidad, contándose batata, zapallo, maíz, poroto, cebolla, garbanzos, manzana, durazno, sandía, melón, pera, higo, naranja, ciruela, damasco, guindas y granada. Con respecto a los frutos silvestres, en la región urbana se destaca desde fines del siglo XIX y principios del XX la recolección de algarrobo, piquillín y chañar. Se da cuenta de la molienda fina (harina), la producción de arrope, patay y la bebida fermentada en base a cebada (cerveza). Los nativos asentados en la ciudad consumían zapallo, berro o lechuga, cebolla, ajo, pimienta y porotos, productos que los criollos rechazaban, a excepción del maíz blanco.

La alimentación propiamente dicha de la población rural era mucho más reducida en cuanto a vegetales. El maíz se consumía hervido o asado, en preparaciones como la mazamorra, de gran preferencia por la población nativa. A ello se adicionaba el zapallo que se ingería asado o en preparaciones hervidas como locro. El trigo,

molido para elaborar pan, presenta diferencias en su ingesta entre el noroeste y el sudeste cordobés, siendo en la primera muy escaso por las altas preferencias de la población criolla y nativa a ingerir maíz, mientras que, en la segunda, el pan circuló en mayor grado por la alta presencia de inmigrante europeos con preferencia al consumo de trigo. Entre los frutos, además de los silvestres como el algarrobo, piquillín y chañar, se consumía melón, sandía, durazno, damasco, higos, peras, nueces, uvas y tunas. Se comían frescas, en arrope, y el caso del algarrobo, este se molía y se preparaba patay. Las verduras y hortalizas eran de consumo muy limitado, destacándose la presencia de remolacha, coles y lechuga. En este ámbito rural, el garbanzo fue la legumbre más consumida, principalmente porque su producción era alta.

Las plantas alimenticias mencionadas por los trabajos etnobotánicos analizados suman en total 120 especies, 45 nativas y 75 adventicias, exóticas e introducidas^[27]. Sin embargo, atentos a los objetivos de este estudio, sólo analizaremos las 46 especies con visibilidad histórica, que fueron sistematizadas en la Tabla 1.

Tabla 1.

Listado de plantas alimenticias consumidas por pobladores de la provincia de Córdoba y su visibilidad a través del tiempo

Nombre científico	Nombre vulgar	Origen	Parte utilizada	Registro arqueológico	Registro histórico	Registro etnobotánico
Familia Amaranthaceae						
<i>Beta vulgaris</i> L.	Remolacha	E	Raíz		X	X
<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.	Quinoa	N	Semilla	X	X	
Familia Anacardiaceae						
<i>Lithraea molleoides</i> (Vell.) Engl.	Molle	N	Fruto	X	X	X
Familia Alliaceae						
<i>Allium cepa</i> L.	Cebolla	E	Hojas		X	X
<i>Allium sativum</i> L.	Ajo	E	Hojas		X	X
Familia Arecaceae						
<i>Trithrinax campestris</i> (Burmeist.) Drude & Griseb	Palmera caranday	N	Frutos y brotes de hojas	X		X
Familia Asteraceae						
<i>Lactuca sativa</i> L.	Lechuga	E	Hojas		X	X
Familia Brassicaceae						
<i>Brassica oleracea</i> L.	Brócoli, coliflor, repollo	E	Inflorescencias y hojas		X	X
<i>Nasturtium officinale</i> W.t. Aiton	Berro	E	Hojas		X	X
Familia Cactaceae						
<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	Tuna	E	Fruto		X	X
<i>Opuntia quimilo</i> K. Schum.	Quimilo	N	Fruto			X
<i>Opuntia sulphurea</i> Gillies ex Salm-Dyck	Tunilla	N	Fruto			X

<i>Stetsonia coryne</i> (Salm-Dyck) Britton & Rose	Cardón	N	Fruto			X
Familia Convolvulaceae						
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata	E	Raíz tuberosa	X	X	X
Familia Cucurbitaceae						
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. et Nakai	Sandía	E	Fruto		X	X
<i>Cucumis melo</i> L.	Melón	E	Fruto		X	X
<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Zapallo plomo	N	Fruto	X	X	X
Familia Euphorbiaceae						
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandioca	E	Raíz	X		X
Familia Fabaceae						
<i>Cicer arietinum</i> L.	Garbanzo	E	Fruto		X	X
<i>Geoffroea decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart	Chañar	N	Fruto y flores	X	X	X
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Chaucha y poroto	N	Frutos y semillas	X	X	X
<i>Neltuma alba</i> (Griseb.) C.E. Hughes & G.P. Lewis	Algarrobo blanco	N	Fruto	X*	X*	X
<i>Neltuma chilensis</i> (Molina) C.E. Hughes & G.P. Lewis	Algarrobo blanco	N	Fruto			X
<i>Neltuma flexuosa</i> (DC.) C.E. Hughes & G.P. Lewis	Algarrobo negro	N	Frutos			X

<i>Neltuma nigra</i> (Griseb.) C.E. Hughes & G.P. Lewis	Algarrobo negro	N	Frutos			X
Familia Juglandaceae						
<i>Juglans regia</i> L.	Nogal	E	Semilla		X	X
Familia Lythraceae						
<i>Punica granatum</i> L.	Granada	E	Fruto		X	X
Familia Moraceae						
<i>Ficus carica</i> L.	Higo	E	Fruto (cáliz fructífero)		X	X
Familia Oxalidaceae						
<i>Oxalis conorrhiza</i> Jacq	Vinagrillo, trébol	N	Flor tubérculos	X**		X
Familia Poaceae						
<i>Hordeum</i> L.	Cebada	E	Cariopse		X	X
<i>Triticum</i> L.	Trigo	E	Cariopse		X	X
<i>Zea mays</i> L.	Maíz	N	Cariopse	X	X	X
Familia Rhamnaceae						
<i>Condalia buxifolia</i> Reissek	Piquillín	N	Fruto	X***	X***	X
<i>Condalia montana</i> A. Cast.	Piquillín	N	Fruto			X
<i>Condalia microphylla</i> (Cav).	Piquillín	N	Fruto			X
<i>Sarcomphalus mistol</i> (Griseb.) Hauenschild	Mistol	N	Fruto	X		X
Familia Rosaceae						
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Manzana	E	Fruto		X	X
<i>Prunus domestica</i> L.	Ciruela	E	Fruto		X	X
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Damasco	E	Fruto		X	X
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Durazno	E	Fruto		X	X
<i>Pyrus</i> sp.	Pera	E	Fruto		X	X
Familia Rutaceae						

<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	Lima	E	Fruto		X	X
<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	Limón	E	Fruto		X	X
<i>Citrus sinensis</i>	Naranja	E	Fruto		X	X
Familia Solanaceae						
<i>Capsicum</i> sp. L.	Ají	N	Fruto		X	X
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Papa	N	Tubérculo	X	X	X
Familia Vitaceae						
<i>Vitis vinifera</i> L.	Uva, vid	E	Fruto		X	X

* Se indica *Neltuma alba* a modo de inclusión ya que los datos arqueológicos y/o históricos solo identificaron *Neltuma* spp.

**Idem *Oxalis conorrhiza* ya que los datos arqueológicos sólo identificaron *Oxalis* sp.

*** Idem *Condalia buxifolia* ya que los datos arqueológicos sólo identifican *Condalia* sp.

En las comunidades actuales estudiadas por los diversos investigadores se observa un patrón general homogéneo de especies con elevado porcentaje de registro en las publicaciones, tales como las especies nativas molle y mistol (81% de las publicaciones analizadas) algarrobos y chañar (72%), piquillín, (63%), y, como ejemplo de especies introducidas, tuna (90%) y durazno (63%). Todas estas constituyen un núcleo de plantas presentes en el discurso de la mayoría de los pobladores y también lideran todos los estudios e intereses académicos. En cambio, otras se registran con escasas menciones en la bibliografía, como la palmera caranday o la mandioca. Estas últimas especies, y sus complejos de prácticas y valoraciones, marcarían el camino para futuros esfuerzos de las investigaciones etnobotánicas con el objeto de analizar si constituyen una pérdida del conocimiento botánico tradicional, desinterés de los pobladores, escasez en el ambiente u otros factores culturales (de particular interés sería el análisis de la quinoa con presencia arqueológica y de documentos hispánicos de los inicios de la colonización, pero abandonada en la actualidad), así como la continuación de las pesquisas arqueológicas y etnohistóricas que aporten nuevas evidencias para especies que aún no poseen visualización histórica, como tala y ají, y que son mencionadas con elevado consenso en la actualidad.

Las publicaciones analizadas también nos señalan que, con frecuencia, las especies mencionadas anteriormente son objeto de prácticas que implican mucho esfuerzo individual y familiar, que incluye recolectar, cultivar, almacenar en trojas, cocinar y deshidratar, generando productos como licores, arropes, jaleas, guisos, sopas, etc. Todas estas acciones tienen el objeto del consumo familiar, regalos a

parientes y vecinos, intercambios y la venta informal en ferias y mercados.

La bibliografía etnobotánica consultada, generada a partir de muy diversos objetivos y preguntas de investigación, reflejan tensiones o miradas en pugna sobre la cultura alimentaria actual de los cordobeses. Por un lado, se plantea que las especies del monte no revisten destacada importancia en la dieta de los pobladores y su utilización podría representar un signo de pobreza que ninguno de ellos está dispuesto a mostrar ante sus vecinos, motivo por el que restringen su consumo^[28]; también, que los ingredientes vegetales son un acompañamiento de comidas elaboradas con carne, provenientes del aprovechamiento de cabritos y vacunos, elaborando preparados y recetas que constituyen las típicas de la comida criolla argentina^[29]; y se observa una alimentación que recurre cada vez menos al uso de plantas silvestres comestibles y una cocina más dependiente de insumos externos y de productos elaborados^[30]. Estos trabajos mencionan los factores socioculturales que limitan el uso de especies nativas en las prácticas actuales. Por otro lado, al analizar la etnobotánica de la familia Cactaceae, se registra una alta valoración de especies de cactus en la subsistencia, tanto como fuente de alimentos como de forraje^[31]. Además, los estudios sobre la agrobiodiversidad de huertas y jardines plantean que si bien los pobladores no sustentan su dieta completamente a partir de los productos de la huerta, sigue vigente un conocimiento y uso de especies alimenticias nativas e introducidas, que incluyen a más de 200 especies^[32]. Asimismo, los aportes en el norte de la provincia contabilizaron 20 especies cuyos frutos se reconocen como alimento, de los cuales 13 son procesados de algún modo antes de ser consumidos, mientras que el resto son ingeridos únicamente como “fruta fresca”^[33]. Por último, los estudios con integrantes de las comunidades comechingonas de San Marcos Sierras dan cuenta que incorporan en sus dietas una amplia variedad de plantas nativas comestibles a partir de diferentes partes vegetales y formas de consumo^[34]. Estos últimos aportes nos orientan en la permanencia y visibilización del uso de las especies en la memoria de los pobladores.

En particular, los registros de especies nativas mencionadas dan muestras de una continuidad histórica de su consumo como alimenticias y de las prácticas del uso del bosque que se refleja en trabajos sistemáticos arqueológicos, etnohistóricos, botánicos y etnobotánicos actuales. Estos ponen de manifiesto que existe un conjunto de especies que permanecen en la memoria de los pobladores y conservan alta valoración comunitaria simbólica y económica que, a pesar de las profundas transformaciones ambientales, sociales y económicas, están presentes en la vida de los pobladores rurales pero transformadas y resignificadas. Esos conocimientos han llegado hasta nuestros días, aunque con pérdidas, abandonos, rechazos y nueva aceptación^[35]. Por otra parte, la introducción de especies hispanas, que llegaron a la provincia de Córdoba a partir de 1573 d.C., generó, progresivamente,

modificaciones en el repertorio de alimentos y prácticas que hasta ese momento era la base de la dieta de los pueblos que habitaban este territorio. Se generaron con los años recetas de la comida criolla que muestra la utilización de ingredientes prehispánicos y la incorporación de animales y vegetales europeos^[36]. Trabajos realizados desde el rescate de la culinaria criolla del país^[37] dan cuenta claramente de esta combinación o “mestizaje” de ingredientes, preparaciones y valoraciones. Este nuevo repertorio de especies y prácticas fue registrado y analizado por folcloristas^[38] que estudiaron la alimentación de los habitantes rurales, como por ejemplo los pobladores de Santiago del Estero a mediados del siglo XX. Di Lullo cita que “la mayoría de los alimentos son sometidos a la técnica de un arte coquinario que tiene fuertes reminiscencias indo-españolas” Asimismo, invita a reflexionar:

cuántos años han debido transcurrir desde nuestra autoctonía hasta el presente, más afianzada la influencia hispánica en tierra americana, comienzan a difundirse sus costumbres, y se incorpora al régimen modificaciones de fondo que producen una revolución en la cocina indígena, representada en aquel entonces por el maíz crudo, hervido o tostado, el ají, la sal, la carne, la patata, la miel y las frutas silvestres. Aparecen entonces los fritos, los revueltos, las salsas, los añadidos que ha de dar a la comida su aspecto agradable como el pimentón y el azafrán, o sabor y aroma como el comino, la canela, el clavo. (El santiagueño) ha debido sustituir, modificar, transformar, uno a uno los productos o sustancias para cambiar el gusto^[39].

Este mecanismo de transformación de la cocina también fue registrado para los “muicas” de Colombia y el encuentro con los españoles en el siglo XVI^[40]:

los conquistadores pronto descubrirán productos como la papa, el tabaco, el cacao, el tomate, la piña, el coco o la fresa, entre otros que con celeridad serán enviados a Europa, donde poco a poco ganarán un lugar dentro de las mesas. Por su parte, los españoles que arribaron a las nuevas tierras trajeron consigo el tamarindo, la sandía, el melón, la mora y la frambuesa, así como especias (ajo, tomillo, laurel, cilantro) y diversos animales (vaca, cerdo, pollo) que dieron vida a una nueva gastronomía. Las naves en las que arribaban los peninsulares no solo eran cargadas con hombres, sino también con toda una serie de avituallamientos que poco a poco se quedaron como parte de la cotidianidad americana. Trigo, galletas, vino y aceite se sumaban a infaltables especias –fundamentales dentro del gusto español por las comidas sazonadas– como canela, clavo, mostaza, perejil, pimienta, cebolla y ajo. Cuando escaseaba el alimento, las huestes conquistadoras ingerían raíces, plantas y todo alimento existente en los poblados que hallaban a su paso, y con el tiempo esta práctica hizo que muchos de los conquistadores se adaptaran a los alimentos indígenas, acostumbrándose a sus sabores y sus formas de preparación^[41].

La posibilidad de la incorporación de un nuevo ingrediente a la cocina tradicional parte de la capacidad para encontrar un lugar en la trama significativa propuesta por el ritmo de las comidas diarias, un ritual alimentario o un patrón^[42]. El rechazo en primera instancia de un nuevo alimento o de una gastronomía completa pertenecientes a una cultura externa o extraña a la propia, puede desaparecer tras su

aceptación por razones diversas (ej. hambre). De esta manera, un nuevo ingrediente llega al grupo humano hasta convertirse en “tradicón” si se considera de gusto apreciable por toda la sociedad que lo recibe, y reformulado según sus cosmovisiones en el uso cotidiano y/o extraordinario^[43]. Este proceso es identificado como “indigenization of exotic foods”^[44], ya que al considerar que la cultura alimentaria no es un sistema fijo y estático de reglas y rasgos compartidos, sino más bien conjuntos de percepciones categóricas incorporadas, comprensiones analógicas, disposiciones estéticas y valores que estructuran las formas de razonar, resolver problemas y actuar sobre las oportunidades^[45], la misma está sometida a constantes cambios e innovaciones que al indigenizar determinados alimentos o comidas transforman a la cultura, sea de manera perceptible o no, pero que afectan a la reproducción cultural de la sociedad. La integración total de recursos no locales como propio de una gastronomía puede hasta hacer desaparecer los límites temporales de su introducción y apropiarse de dicho recurso como autóctono. Un ejemplo de ello es ilustrado en el más famoso recetario de la tradición gastronómica de Argentina, denominada a fines del siglo XIX y principios del XX como “criolla”^[46], que se diferenciaba de la europea por incluir carne y grasa vacuna, ya que la mayoría de la población consideraba en esos momentos que la vaca era autóctona y no ingresada por los españoles en el siglo XVI.

En América, la llegada de los españoles da muestras de este proceso con diversos casos donde se reemplazaron ingredientes nativos por foráneos sin que la comida preparada pierda identidad. Estudio sobre el ceviche en Ecuador^[47], considerado un plato típico, rastrea su origen desde el Viejo Mundo, pero se aclara la existencia de un preparado similar realizado por las culturas andinas Mochica (200-800 d.C.) e Inca (1480-1532 d.C.), donde el medio ácido que caracteriza a esta comida consistía en taxo (*Passiflora tripartita*), chicha (bebida fermentada de maíz) y ají (*Capsicum* sp.). Asimismo, recalca que no solo en todo el país se encuentran variedades de ceviche empleando productos locales (tanto el de pescado -que sería su ingrediente más típico- como de ostras, pollo, palmito y verduras), sino también su diferencia con los ceviches de Perú y Chile. En ese trabajo queda explícito el continuo cambio que la gastronomía va vivenciando, cuya mixtura y/o reemplazos de ingredientes no involucra la pérdida de identidad del producto final. En los estudios de alimentación colonial, Cruz Medina^[48] analiza la mixtura que surge entre la población nativa y los españoles de Santa Fe de Bogotá en el siglo XVII. Allí el autor hace referencia a lo que denominó “mestizaje alimentario”, definido como la gastronomía donde tanto españoles como indígenas aportaron ciertos elementos para levantar las bases de una nueva cultura alimentaria, no solo concerniente a los ingredientes propiamente dichos y sus combinaciones, sino también a los modos de preparación de éstos.

Dentro de esta perspectiva, se pueden adicionar aquellos trabajos que refieren a la asimilación de determinados frutos como locales y

que fueron introducidos desde principios del Período Colonial en la actual República Argentina. Casos emblemáticos son los cítricos (Citrus L.) en las localidades cercanas a las antiguas reducciones jesuíticas del Noreste Argentino^[49], los duraznos (*Prunus persica* (L.) Batsch) en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy^[50]) y las tunas (*Opuntia* Mil.) en el noroeste de la provincia de Córdoba^[51], que presentan una excelente apreciación sobre la incorporación y asimilación de estos recursos foráneos en el espectro de la cosmovisión de los nativos de cada región. Esto da como resultado no solo el cultivo continuo y el consumo de éstos, sino también la reinterpretación local que abarca tanto la producción de etnovariedades con prácticas nuevas de manejo y la adaptabilidad de las plantas a los nuevos ambientes ecológicos, y genera micropaisajes específicos, así como la ingesta de los frutos mediante el procesamiento con técnicas nativas, dejando de lado las españolas. Particularmente para la provincia de nuestro interés, se registran las comidas tradicionales que se conservan en el norte de la provincia, como el caldo de patas, el chicharrón y la chanfaina como “una manifestación de un influjo culinario afroamericano de muy vieja data, sedimentado en el transcurso de las centurias, muy vital aún en las primeras décadas del siglo XX en los sectores populares más humildes”^[52].

El complejo de especies y prácticas asociadas a la cultura alimentaria de los cordobeses serranos se encuentra vinculado a la identidad de los pobladores rurales criollos que habitan en el sector serrano, en asociación a valoraciones y percepciones heredadas de las generaciones anteriores y que permiten a los pobladores reconocerse a sí mismos como miembros de una comunidad, actuando como una amalgama de reconocimiento de vínculos que se establecen en múltiples direcciones, al construir un “nosotros somos serranos” cuando comemos y comemos estos alimentos que elaboramos en nuestro lugar y con nuestra gente. En sintonía con esta propuesta, estudios etnográficos realizados sobre la valoración del monte por criollos del noroeste de Córdoba, registran las vivencias objetivadas por los pobladores que conforman la identidad de la “gente de campo”: “*Saben usar la materia prima, elabora humita, locro, arrope, mazamorra, se cosecha miel, se vende ají, juntan yuyos, algarroba, mistol*”, “*Saben las cosas de antes*”^[53]. En la misma línea de análisis, en estudios sobre alimentación patrimonializada que se ofrece al turismo en Quebrada de Humahuaca^[54] se enuncia que entre los pobladores en la Quebrada existe una “resistencia identitaria” manifestada a través de los modos de consumo de los recursos, distanciándose de aquellas preparaciones que refieren a una dinámica culinaria urbana ofrecida a los turistas, que solo reconocen a los productos como tradicionales de la región.

Así como en la zona serrana de Córdoba las plantas y las prácticas que se realizan construyen identidad, en otras comunidades del país se han registrados procesos similares: para la provincia de Jujuy, el proceso de apropiación alimentaria y de identificación concomitante

se produce a partir del momento en que el consumidor hace la primera selección al adquirir unos recursos y no otros^[55]. Asimismo, las diversas prácticas involucradas en la gastronomía derivan del proceso histórico en la que se encuentra inmersa cada cultura y que da lugar a las tradiciones culinarias por medio del cual se corporizan los símbolos, y es por ello por lo que las identidades colectivas e individuales pueden ser reveladas a través de qué se come, cómo se come, con quién se come y en qué contexto se come^[56]. Los actores locales toman decisiones en los procesos de (re)construcción identitaria y patrimonialización; en este sentido cabe entender que los “procesos de selección patrimonial se relacionan con una valoración sobre un conjunto de referentes culturales que son asumidos como elementos específicos de diferenciación-cohesión por diferentes grupos y agentes sociales”^[57]. Así, los alimentos o elaboraciones caracterizados como tradicionales, típicos o regionales son

fruto de (una) construcción social y conforman un patrimonio “activo” (no congelado) vinculado a un territorio y tensionado entre la permanencia y la innovación, en tanto constituyen un complejo modificable por la acción continua de apropiaciones, intercambios, adaptaciones, nuevas preferencias alimenticias, prácticas de consumo e interpelaciones de la dimensión identitaria^[58].

Se constituye así en un espacio de resistencia cultural^[59] ante la llegada de otros en particular, o del mundo como un todo^[60].

Conclusiones

Existen dos fuerzas antagónicas que tensionan sobre la conservación, pérdida y transformación de la cultura alimentaria de los pobladores de Córdoba, que actúan tanto sobre las especies como sus prácticas y representaciones sociales. Ambas fuerzas actúan simultáneamente y son parte integrante de la complejidad biocultural de los pobladores serranos actuales y sus familias expuestos a cambios ambientales, económicos y sociales.

El conjunto de especies: mistol, chañar, algarrobos, molle, piquillín, maíz y zapallos constituyen un núcleo de resistencia cultural que son patrimonio culinario estable en el tiempo, ya que cuentan con visibilidad arqueológica, etnohistórica y etnobotánica actual que permanece y se mantiene activo y resignificado.

Los frutos nativos y aquellos introducidos se funden sin distinguir entre lo americano y lo europeo, generando una mixtura de recursos y preparaciones que son necesarios para la identificación como grupo, más allá del sector de las sierras donde se hayan establecido. Así se puede hablar del mismo mestizaje culinario que ha sucedido en otras regiones americanas, donde alimentos y preparaciones se modifican a través del tiempo para integrar todo aquello nuevo aceptado, a la vez que no elimina el sentido “tradicional” o “típico” que define a los individuos.

A lo largo de este trabajo se ha podido vislumbrar que los habitantes del sector serrano cordobés poseen un amplio

conocimiento de los recursos y las prácticas asociadas que integran la alimentación que permite diferenciarlos de aquellos pobladores foráneos. Más allá de si actualmente los emplean o no, el hecho de mantenerlos en la memoria con una alta estima conlleva a considerar que “el ser serrano” implica no solo vivir en tierras rurales sino también preparar y consumir determinadas comidas, o saber cómo hacerlo. Este Sistema de Conocimiento Local, en el sentido de la propuesta de Vanderbroeck et. al.^[61], sistematizado en este estudio nos permite dar visualización al patrimonio biocultural alimenticio de los serranos, conjunto de conocimientos, prácticas y valoraciones que han recibido de sus mayores y reelaboran con la llegada de nuevos gustos y especies que transmiten a su familia, permitiendo su adaptación en un ambiente biocultural dinámico.

Es importante proponer en estudios futuros perspectivas interdisciplinarias sin poner foco en las especies nativas exclusivamente sino al conjunto de todas las especies y prácticas del pasado que nos revelan la continuidad histórica de su uso sean estas prehispanicas, incorporadas por la llegada de los españoles o por posteriores inmigrantes, para poder entender de manera integral la actual cultura alimentaria de Córdoba como más rica, diversa y compleja.

Notas

- [1] Álvarez, Marcelo (2004), “Las recetas de cocina, arte y parte de la tradición”, Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos, n° 7, pp. 22-34.
- [2] Hernández-Ramírez, Javier (2018), “Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias”, CUHSO. Cultura-hombre-sociedad, 28(1), pp. 154-176.
- [3] Crosby, Alfred (2003), *The Columbian Exchange*, Connecticut-London, Praeger.
- [4] Dietler, Michael (2010), “Cocina y Colonialismo. Encuentros culinarios en la Francia Mediterránea”, SAGVNTVM EXTRA, n° 9, pp.11-26.
- [5] Gruzinski Serge (2007), *El pensamiento mestizo*, Paris, Fayard.
- [6] Dietler, Michael 2010, Ob. Cit.
- [7] El concepto de resignificación es propuesto y analizado por diversos autores, ver: Gruzinski Serge, 2007, Ob. Cit.; Bauer, Arnold (2001), *Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina*, Cambridge, Cambridge University Press. Fabelo Corzo, Juan Ramón (2007), “La Colonización de América y el Fomento de una Cultura Mestiza”, Docencia. Revista de Educación y Cultura, n° 22, pp. 68-71.
- [8] Orgaz Martín, Irene Lantas y Ratto Norma (2019), “Comensalismo y bebidas durante la ocupación Inca en las tierras altas de Chaschuil Tinogasta, Catamarca, Argentina”, *Actas del XX Congreso de Arqueología Chilena*, Concepción, Chile.
- [9] Piana, Josefina (1992), *Los indígenas de Córdoba bajo el régimen colonial, 1570-1620*, Córdoba, Dirección General de Publicaciones de la Universidad Nacional de Córdoba. Tell, Sonia (2019), “¿Una república de "indios puros? Comunidad, autonomía y legitimidad. Córdoba, Gobernación del Tucumán, siglo XVIII”, *Memoria Americana*, n° 27, vol. 1, pp. 126-148.
- [10] Cabrera, Ángel (1994), *Regiones fitogeográficas argentinas. Vol. II Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería. Fascículo 1*, Buenos Aires, Acme S.A.C.I.
- [11] Laguens, Andres y Bonnín, Mirtha (2009), *Sociedades indígenas de las Sierras Centrales: arqueología de Córdoba y San Luis*, Córdoba, Universidad Nacional de Córdoba. López, María Laura (2018), “Archaeobotany in Central Argentina. Macro and micro remains at several archaeological sites from early Late Holocene to early Colonial Times (3000-250 B.P.)”, *Vegetation History and Archaeobotany*, n° 27, pp. 219-228. DOI: 10.1007/s00334-017-0627-x. Medina Martías, Pastor Sebastián y Recalde, Andrea (2016), “The archaeological landscape of late prehispanic mixed foraging and cultivation economy (Sierras of Córdoba, Argentina)”, *Journal of Anthropological Archaeology*, n° 42, pp.88–104. López, María Laura

- y Berberían, Eduardo (2012), "Arqueología de la región montañosa central de Argentina. Avances en el conocimiento de la Historia Prehispánica Tardía", *Relaciones*, n°37, vol. 1, pp. 89-112.
- [12] González Rodríguez, Adolfo (1990), "La pérdida de la propiedad indígena: El caso de Córdoba, 1573-1700", *Anuario de Estudios Americanos*, n° 47, pp. 171-198.
- [13] Castro Olañeta, Isabel (2010), "Servicio personal, tributo y conciertos en Córdoba a principios del siglo XVII: La visita del gobernador Luis de Quiñones Osorio y la aplicación de las ordenanzas de Francisco de Alfaro", *Memoria Americana. Cuadernos de Etnohistoria*, n° 18, vol. 1, pp. 101-127.
- [14] Trillo, Cecilia (2010), *Valoración y uso de las plantas silvestres por parte de los pobladores de las Sierras de Guasapampa, Noroeste de Córdoba, Argentina*. Tesis Doctoral inédita, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba.
- [15] Fernández, Alejandro y Martínez, Gustavo Javier (2019), "Las plantas en la alimentación de pobladores rurales de los ambientes serranos de La Calera (Dpto. Colón, Córdoba, Argentina). Una perspectiva etnobotánica diacrónica", *Bonplandia*, vol. 28, n° 1, pp. 43-69. Doi: <http://dx.doi.org/10.30972/bon.2813573>. Saur Palmieri, Valentina; López, María Laura; y Trillo, Cecilia (2018), "Aproximaciones etnobotánicas de las especies y prácticas de frutos nativos comestibles de la actualidad. Aportes para la interpretación del pasado prehispánico de Cerro Colorado (Córdoba, Argentina)", *Boletín Sociedad Argentina de Botánica*, vol. 53, n° 1, pp. 115-133.
- [16] López, María Laura, 2018, Ob. Cit. Tavarone, Aldana (2019), *Estudios de dieta y manipulación de recursos vegetales en poblaciones del centro de Argentina (provincia de Córdoba) durante el Holoceno tardío. El registro de los microrrestos vegetales (silicofitolitos y granos de almidón) contenidos en cálculos dentales*. Tesis doctoral inédita. Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Nacional de Córdoba.
- [17] Bixio, Beatriz; González Navarro, Constanza; Grana, Romina; y Larza, Valeria (2009), *Visita a las encomiendas de indios de Córdoba 1692-1693: transcripción y estudios sobre la visita de Antonio Martines Luxan de Vargas*, Córdoba, Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos A. Segreti". Serie Documental XVI. Editorial Brujas. Levillier, Roberto (1926), *Nueva crónica de la conquista del Tucumán*, Lima Editorial Nosotros. Vázquez de Espinosa, Antonio (1948), *Compendio y descripción de las Indias Occidentales 1500-1600*, Washington, Smithsonian Institution; Sotelo de Narváez, Pedro (1582), "Relaciones de las Provincias de Tucumán", en Bixio, Beatriz y Berberían, Eduardo, *Crónicas y Relaciones sobre el Antiguo Tucumán del siglo XVI (Córdoba-La Rioja-Santiago del Estero-Tucumán- Catamarca-Salta-Jujuy)*, Documentos y Estudios críticos, Córdoba, Editorial Brujas y Alonso de Barbaza (1593), *Relaciones Geográficas de Indias*, obra publicada por Marcos Giménez de la Espada, Madrid, 1875, Biblioteca virtual Miguel de Cervantes www.cervantes.virtual.com

- [18] Arias Toledo, Bárbara (2009), Disponibilidad y uso de las plantas silvestres alimenticias y medicinales en las Sierras de Córdoba: su asociación con factores fitogeográficos y culturales. Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Audisio, Carolina (2016), Agrobiodiversidad en huertas y jardines de pobladores de diferente tradición cultural, en zonas de influencia de Mar Chiquita y Sierras Chicas de Córdoba. Tesis de grado. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Martínez, Gustavo; Romero, Claudia; Pen, Cecilia; Villar, Martha; y Durando, Patricia (2016), “Etnobotánica participativa en escuelas rurales de la Comuna Paso Viejo (Departamento Cruz del Eje, Córdoba Argentina)”, *Bonplandia*, vol. 25, n° 2, pp. 145-162. Sánchez, Agustina (2018), Aproximaciones etnohistóricas de los alimentos prehispánicos e hispánicos en la posta de Guayascate del Camino Real en Córdoba. Tesina de grado inédita. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional Córdoba, Córdoba. Saur Palmieri, Valentina y Geisa, Melisa (2019), “Las plantas comestibles empleadas por las comunidades comechingonas de San Marcos Sierras (Córdoba, Argentina). Primeras aproximaciones”, *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, vol. 5, n° 2, pp. 295-309. Saur Palmieri, Valentina; López, María Laura; y Trillo, Cecilia (2019), “Vegetales nativos comestibles y prácticas asociadas en tres subregiones serranas de Córdoba, Argentina”, *Actas II Jornadas Argentinas de Etnobiología y Sociedad*. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Torrico Chalabe, Julieta Karina y Trillo, Cecilia (2015), “Prácticas de manejo, usos y valoración de taxones de Cactaceae en el Noroeste de Córdoba, Argentina”, *Bonplandia*, vol. 24, n° 1, pp. 5-22. Trillo, Cecilia (2016), “Prácticas tradicionales de manejo de recursos vegetales en unidades de paisajes culturales del oeste de la provincia de Córdoba, Argentina”, *Zonas Áridas*, vol. 16, n° 1, pp. 81-111.
- [19] Río, Manuel y Achával, Luis (1905), *Geografía de la Provincia de Córdoba*. Compañía sud-americana de Billetes de Banco, Buenos Aires, vol. 1, Buenos Aires, Compañía Sudamericana de Billetes de Banco. En línea: <https://books.google.com.ar/books?id=XBwwDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=rio+y+achaval&hl=es419&sa=X&ved=2ahUKEwj0ypWrxduAhX1HbkGH7VAFwQ6AEwAHoECAYQA#v=onepage&q&f=false>
- [20] Ver: www.darwin.edu.ar/
- [21] López, María Laura, 2018, Ob. Cit.
- [22] López, María Laura y Capparelli, Ayelén (2014), “Algarrobo pods (*Prosopis* spp., Fabaceae) in the Central and Northwestern Argentina. Food-traditional products and technological innovations involved in their manufacture”, VI International Congress of Ethnobotany, Universidad de Córdoba, España. López, María Laura; Trillo, Cecilia y Recalde, Andrea (2015), “El consumo de mistol (*Ziziphus mistol*) en el sitio prehispánico Quebrada Norte 7 (Cerro Colorado, Córdoba). Inferencias de prácticas culinarias a partir de

- datos etnobotánicos”, VI Jornadas Arqueológicas Cuyanas, Universidad Tecnológica Nacional, Reyunos, San Rafael, Mendoza. Saur Palmieri, Valentina (2017), Utilización de frutos nativos comestibles por los pobladores actuales y del período prehispánico tardío (800-1550 AD) Cerro Colorado. Tesina inédita. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional Córdoba, Córdoba.
- [23] Bixio, Beatriz y Berberían, Eduardo (2017), Crónicas y Relaciones sobre el Antiguo Tucumán del Siglo XVI (Córdoba-La Rioja-Santiago del Estero-Tucumán-Catamarca-Salta-Jujuy). Documentos y Estudios Críticos, Córdoba, Editorial Brujas.
- [24] Bixio Beatriz y Berberían, Eduardo, 2017, Ob. Cit. Castro Olañeta, Isabel (2010), “Servicio personal, tributo y conciertos en Córdoba a principios del siglo XVII: La visita del gobernador Luis de Quiñones Osorio y la aplicación de las ordenanzas de Francisco de Alfaro”, Memoria Americana. Cuadernos de Ethnohistoria, vol. 18, n° 1, pp. 101-127.
- [25] Grana, Romina y López, María Laura (2021), “Acerca de recursos y prácticas: Aportes preliminares respecto de los alimentos en Guayascate. Período Colonial Temprano (Siglos XVI y XVII) Córdoba, Argentina”, Revista Diálogo Andino, n° 65, pp. 417-428.
- [26] Remedi, Fernando (2006), Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930, Buenos Aires, Centro de Estudios Históricos “Prof. Carlos S.A. Segreti”, p. 392.
- [27] Esta rica agrobiodiversidad actual registrada da cuenta de introducciones de especies pertenecientes a diversas tradiciones culturales, como italianos, españoles, etc. relevado en los estudios de Audisio Carolina 2016, Ob. Cit.
- [28] Arias Toledo, Bárbara, 2009, Ob. Cit.
- [29] Martínez, Gustavo; Romero, Claudia; Pen Cecilia; Villar Martha y Durando, Patricia, 2016, Ob. Cit.
- [30] Fernández, Alejandro y Martínez, Gustavo, 2019, Ob. Cit.
- [31] Torrico Chalabe, Julieta y Trillo, Cecilia, 2015, Ob. Cit.
- [32] Audisio, Carolina 2016, Ob. Cit.
- [33] Saur Palmieri Valentina; López, María Laura y Trillo, Cecilia 2018, Ob. Cit.
- [34] Saur Palmieri, Valentina y Geisa, Melisa, 2018, Ob. Cit.
- [35] Torres, Graciela, Madrid de Zito Fontán, Liliana y Santoni, Mirta (2004), “El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elementos patrimoniales y un referente de la identidad cultural”, Scripta etnológica, n° 26, pp. 55-66.
- [36] Arcondo, Aníbal (2002), Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920, Córdoba, Ferreyra Editor.
- [37] Elichondo, Margarita (2008), La comida criolla, Buenos Aires, Del Sol.

- [38] Di Lullo Orestes (1935), *La alimentación popular de Santiago del Estero*, Santiago del Estero, Talleres Gráficos El Literal.
- [39] Di Lullo Orestes 1935, Ob. Cit. p. 121.
- [40] Cruz Medina, Juan Pablo (2017), “Alimento, mestizaje y cultura. Una aproximación a la historia de la alimentación en la Santa Fé del siglo XVII”, *Boletín Museo del Oro*, n° 57, pp. 4-57.
- [41] Cruz Medina, Juan Pablo 2017, Ob. Cit., p. 12.
- [42] González Turmo, Isabel (1999), “Alimentación y patrimonio, ayer y hoy”, en Agudo Torrico, Juan y Fernandez de Paz, Esther (eds.), *Actas del VIII Congreso Nacional de Antropología*, Santiago de Compostela: Asociación Gallega de Antropología, vol. 7, pp. 141-150.
- [43] Dietler, Michael 2006, Ob. Cit. Dietler, Michael 2010, Ob.Cit. Hilgert, Norma; Lambaré, Daniela; Alejandra, Vignale; Dora, Nilda; Stampella, Pablo y Pochettino, María Lelia (2014), “¿Especies naturalizadas o antropizadas? Apropiación local y la construcción de saberes sobre los frutales introducidos en época histórica en el norte de Argentina”, *Revista Biodiversidad Neotropical*, n° 4, pp. 69-87. Remedi, Fernando 2006, Ob. Cit.
- [44] Dietler, Michael 2010, Ob. Cit.
- [45] Dietler, Michael, 2010, Ob.Cit., p. 224.
- [46] Pite, Rebekah (2012), “Raza y etnicidad en la cocina argentina: una historia de la cocina criolla y de Doña Petrona”, *Apuntes de Investigación*, n° XVI22, pp. 21-33.
- [47] Duarte, César Rodrigo, Robalino Vallejo, Jessica; Rojas Le-Fort, Elva Marlene; Zurita Gallego, Ronald Mauricio (2019), “Evolución, técnicas y gastronomía. Caso de estudio: “El Ceviche””, *Revista Científica Digital*, vol. 10, pp. 238-244.
- [48] Cruz Medina, Juan Pablo, 2017, Ob. Cit., p. 14.
- [49] Stampella, Pablo; Lambaré, Daniela Alejandra; Hilgert, Norma; y Pochettino, María Lelia (2013) “What the Iberian Conquest Bequeathed to Us: The Fruit Trees Introduced in Argentine Subtropic—Their History and Importance in Present Traditional Medicine”, *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, n° 11, p. 17.
- [50] Lambaré, Daniela Alejandra (2013), *Manejo de variedades locales de Prunus persica (Rosaceae) en la Quebrada de Humahuaca, Argentina y su relación con los sistemas agrícolas tradicionales*. Tesis doctoral, inédita, Universidad Nacional de Jujuy.
- [51] Ahumada, María y Trillo, Cecilia (2017), “Diversidad de plantas cultivadas del Género Opuntia (Cactaceae) utilizada por los pobladores del norte de Córdoba (Argentina)”. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, vol. 52, n° 1, pp. 193-208.
- [52] Remedi, Fernando 2006, Ob. Cit., p. 60.
- [53] Trillo, Cecilia, 2010, Ob. Cit.

- [54] Díaz, Diego; Guerrero, Sergio; Naumann, Sonia; Sanmartino, Gloria (2012), "Alimentación en la Quebrada de Humahuaca. Continuidad y discontinuidades desde el poblamiento hasta nuestros días. Un aporte desde la antropología alimentaria". En Babot, María del Pilar; Marschoff, María; y Pazzarelli, Francisco (eds.), *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica*, Córdoba, Universidad Nacional de Córdoba, pp. 163-184.
- [55] Álvarez, Marcelo y Sanmartino, Gloria (2009), "Empanadas, tamales y Carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina", *Estudios y perspectivas en turismo*, n° 18, pp. 161-175.
- [56] Saldariaga, Gregorio (2016), "Comer y ser. La alimentación como política de la diferenciación en la América española, siglos XVI y XVII", *Varia Historia*, vol. 32, n° 58, pp. 53-77.
- [57] Espeitx, Elena (2004), "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular", *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 2, n° 2, pp. 193-213.
- [58] Alvarez Marcelo y Sanmartino, Gloria, 2009, Ob. Cit.
- [59] Espeitx, Elena (2004), "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular", *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 2, n° 2, pp. 193-213.
- [60] Poulain, Jean Paul (2008), "Gastronomic Heritages and Their Tourist Valorisations. West meets east: a recipe of success in this era of globalization", *Revue Tourisme*, pp. 1-18.
- [61] Vandebroek, Ina; Reyes-García, Victoria; de Albuquerque, Ulysses Paulino; Bussmann, Rainer; y Pieroni, Andrea (2011), *Local knowledge: Who cares?*, *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, vol. 7, n° 1.