

Primeras aproximaciones a la identificación de técnicas de procesamiento en carporrestos de *Zea mays* L.: detección de granos hervidos en restos arqueobotánicos secos y carbonizados

Natalia Petrucci y Verónica S. Lema

Recibido 13 de julio 2015. Aceptado 30 de octubre 2015

RESUMEN

Restos arqueológicos de maíz (*Zea mays* L.) han sido encontrados en diversos contextos arqueológicos, ya sea en forma de macro- o de microrrestos, a lo largo de gran parte de la historia prehispánica del Noroeste argentino. Diversos estudios experimentales y arqueobotánicos se han realizado procurando detectar procesamiento en este tipo de restos. A pesar de lo anterior, no se cuenta, para el caso del maíz, con estudios que aborden las alteraciones que el procesamiento ocasiona en la anatomía de los granos, tanto en su nivel tisular, como celular y subcelular. El objetivo del presente trabajo es contribuir a la identificación de una técnica de procesamiento, el hervido de granos enteros, mediante estudios experimentales y el análisis de caracteres cualitativos y cuantitativos a nivel anatómico y morfológico que puedan ser aplicados al estudio de restos arqueológicos secos y carbonizados. Como resultado se presentan una serie de rasgos que se asocian al hervido de los granos y su aplicación a un caso arqueológico. Finalmente, se discute el alcance de los estudios llevados a cabo como parte de una primera aproximación a esta línea de análisis que se avizora como muy prometedora para el estudio de prácticas culinarias pasadas.

Palabras clave: Granos de maíz; Experimentación; Procesamiento.

ABSTRACT

FIRST APPROACHES TO IDENTIFYING PROCESSING TECHNIQUES ON ZEA MAYS L MACRORREMAINS: DETECTING BOILED GRAINS ON DRY AND CHARRED ARCHAEOBOTANICAL REMAINS. Archaeological remains of corn (*Zea mays* L.) have been found in several archaeological contexts, as both macro and microremains, thought much of the pre-Hispanic history of Argentine Northwest. Different experimental and archaeobotanical studies have been conducted with the aim of detecting processing in archaeological remains. Despite this, there are no studies addressing the changes that processing and charring cause in the kernel anatomy at tissue, cellular and subcellular levels. The aim of this paper is to contribute to the identification of one processing technique, boiling of whole kernels, through experimental studies and the analysis of qualitative and quantitative anatomical and morphological traits which can be applied to dry and charred archaeological remains. As a result, several characters linked to boiling of whole kernels and their applications to an archaeological case are presented. Finally we discuss the scope of these analyses as the first approximation to an analytical pathway which seems to be promising for the detection of past culinary practices.

Keywords: Corn kernels; Experimentation; Processing.

Natalia Petrucci. Museo Etnográfico Juan B. Ambrosetti, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Moreno 350 (1901), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. E-mail: nataliapetrucci@hotmail.com

Verónica S. Lema. Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada, División Arqueología, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, Paseo del Bosque s/n° (1900), La Plata, Buenos Aires, Argentina. E-mail: vslema@hotmail.com