



CHICHA Y ALOJA. INKAS Y AUTORIDADES LOCALES EN EL SECTOR MERIDIONAL DEL VALLE DE YOCAVIL - CATAMARCA - ARGENTINA

Martín Orgaz*

Resumen

El imperio inka en su proceso expansivo anexó territorios e incorporó a su esfera de influencias un número significativo de grupos étnicos. Para ello, recurrió a diferentes estrategias con las autoridades locales, siendo una de ellas el patrocinio de eventos festivos. Sin embargo, las referencias acerca del significado e implicancias sociales de los productos compartidos y consumidos en estos encuentros no son analizados a menudo. Es por ello que el presente trabajo pretende, a partir del estudio de evidencias arqueológicas, históricas y etnográficas evaluar y reflexionar acerca del papel que tuvieron dos bebidas, la chicha y la aloja en la construcción de acuerdos entre el Inka y las sociedades locales del sector sur del valle de Yocavil. Ambos brebajes corresponden a tradiciones culturales diferentes, la primera elaborada a partir del maíz, vinculada a la tradición cuzqueña y a la economía política estatal, y la aloja, obtenida con el fruto del algarrobo, imprescindible en las ceremonias religiosas locales.

Palabras Clave: Inka, chicha, aloja, fiestas

Abstract

The Inka empire, during its expansive process, annexed several territories incorporating to its economic and political sphere a vast number of ethnic groups. In order to consummate the incorporation the inkas made use of different negotiation strategies with the local authorities, being one of the most common the organization of feasts. Yet, not always the significance of those consumed and redistributed goods

* Escuela de Arqueología. Universidad Nacional de Catamarca. Calle Maximio Victoria S/N Catamarca C/P 4700 – Argentina. Tel-Fax: 54- 03833-425978. orgazmartin@hotmail.com

during those feasts has been often analyzed in detail. Using archaeological, historical, and ethnographic evidences, this research intends to evaluate and think about the role of two beverages (beers), *chicha* (corn beer) and *aloja* (carob beer) in the construction of agreements between the Inka and local societies at southern Yocavil Valley. Both beverages belong to different cultural traditions. The first one was elaborated with corn and intimately linked to the Cuzco tradition and the Inka state political economy, whereas the *aloja* was used for local religious ceremonies.

Keywords: Inka, chicha, aloja, feasts

Introducción

El consumo de bebidas y alimentos durante la celebración de fiestas es una práctica cultural bastante extendida entre las diferentes sociedades a lo largo del tiempo, ocupando un lugar relevante en la complejización, construcción y evolución de las esferas, políticas, económicas, religiosas y simbólicas que conforman las culturas.¹

Los eventos festivos son una actividad compleja, que conjuga diferentes elementos de una sociedad los cuales adquieren, en ese contexto especial, valores excepcionales. Para lograr una mejor comprensión del alcance de los festines en el seno de las poblaciones se hace necesario contar con estudios pormenorizados, entre otros aspectos, de los alimentos y bebidas que se consumen y comparten, del valor cultural que tienen o adquieren estos productos, de las formas en que son preparados, y los enseres utilizados en la manipulación de los mismos.

Comidas, bebidas y plantas son portadoras de valores culturales que se ponen en juego desplegando toda su magnitud, particularmente, en el marco de agasajos y

¹ John Blitz, "Big Pots for Big Shots: Feasting and Storage in a Mississippian Community". *American Antiquity*, 58 (1993): 80-96; James Potter, "Pots, Parties, and Politics: Communal Feasting in the American Southwest". *American Antiquity* 65, 3 (2000): 471-492; Michael Dietler y Brian Hayden. *Feast: Archaeological and Ethnographic Perspective on Food, Politics, and Power*. (Washington. D.C.: Smithsonian Institution Press, 2001); George Lau, "Feasting and Ancestor Veneration at Chinchawas, North Highlands of Ancash, Peru". *Latin American Antiquity* 13, 3 (2002): 279-304; Annita Cook y Mary Glowacki. "Pots, Politics, and Power. Huari Ceramic Assemblages and Imperial Administration." En: *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, Tamara Bray ed., 173-202. (New York: Kluwer Academic Press/Plenum Publishers, 2003); Paul Goldstein. "From Stew-Esters to Maize-Drinkers. The Chicha Economy and the Tiwanaku Expansion." En: *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, 143-172; Paula Turkon, "Food and status in the prehispanic Malpaso valley, Zacatecas, Mexico". *Journal of Anthropological Archaeology* 23 (2004): 225-251; Robert Rosenswig, "Beyond indentifying elites: Feasting as a jeans to understand early Middle Formative society on the Pacific Coast of Mexico". *Journal of Anthropological Archaeology* 26 (2007): 1-27; entre otros.

banquetes, prácticas que por cierto fueron recurrentes y centrales en la vida social del estado inka, impregnando y lubricando las relaciones tanto al interior de la misma sociedad como con otras.²

Pese a la relevancia social de los bienes elaborados a partir de prácticas culinarias, aún es poco usual encontrar argumentos que den cuenta de la interacción entre ambas sociedades, en donde se pongan de relieve las implicancias políticas y sociales que conlleva elaborar y compartir comidas y bebidas de distinta raigambre cultural en este particular escenario social, siendo la excepción, la chicha y el maíz, que a menudo fueron reportados en varios sitios arqueológicos estatales y aparecen mencionados de manera conspicua en los documentos coloniales.³

Por lo expuesto, el presente trabajo tiene como objetivo principal conocer las estrategias a las que recurrió el estado inka y el papel que desempeñaron ante este inédito escenario las sociedades locales que se encontraban asentadas en el sitio de Fuerte Quemado-Intihuatana, sector meridional del valle de Yocavil, poniendo énfasis en el papel activo que habrían desempeñado en este proceso la chicha y la aloja, bebidas pertenecientes a dos tradiciones culturales. La primera, relacionada con la sociedad cuzqueña y la economía política estatal, y la segunda, producida con el fruto del algarrobo, e imprescindible en las ceremonias religiosas. Para ello, se definieron las actividades que se llevaron a cabo en las estructuras C43 y C45 del sitio de Fuerte Quemado Intihuatana-Sector IV-Inka, a través de una investigación que contempló principalmente el estudio funcional de los artefactos cerámicos y que prestó especial atención a los macro vestigios botánicos. Asimismo, este acercamiento se realizó mediante la interrelación entre arqueología, historia y etnografía.

La dimensión social de las comidas, bebidas y plantas

² Craig Morris y Donald Thompson. *Huánuco Pampa: An Inca City and its Hinterland*. (London: Thames and Hudson Ltd., 1985); John V. Murra. *La Organización Económica del Estado Inca*. (México: Siglo Veintiuno, 1999); Terence D'Altroy. *Provincial Power in the Inka Empire*. (Washington, DC.: Smithsonian Institution Press, 1992); Tamara Bray (a). "The Comensal Politics of Early States and Empires." En: *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, 1-13; Verónica Williams, Paula Villegas, María Soledad Gheggi y María Gabriela Chaparro, "Hospitalidad e intercambio en los valles mesotermiales del Noroeste argentino". *Boletín de Arqueología de la PUCP* 9 (2005): 335-373, entre otros.

³ Tamara Bray (b), "Inka Pottery As Culinary Equipment: Food, Feasting, and Gender in Imperial State Design". *Latin American Antiquity* 14, 1 (2003): 3-28.

Las comidas, las bebidas y las plantas, fueron de gran importancia para el desarrollo de las sociedades, probablemente desde momentos muy tempranos. El papel protagónico no solo se manifiesta en su valor nutricional, sino también en el lugar preponderante que ocuparon estos productos en la dinámica social de las diferentes formaciones socio-económicas.⁴

Al igual que las comidas, investigaciones arqueológicas e históricas posicionan a las bebidas en un lugar destacado dentro de las poblaciones ubicadas en diferentes latitudes y contextos históricos.⁵ Sin embargo, la preeminencia social que alcanzaron algunos brebajes se debe, en gran medida, a que fueron elaborados con frutos obtenidos de plantas y/o árboles, a las que se les atribuyó atributos especiales.⁶ En particular, en la región Andina, algunas especies arbóreas tuvieron una posición predilecta a lo largo del desarrollo cultural,⁷ y durante el Horizonte Tardío formaron parte de la parafernalia religiosa inka, siendo de destacar el árbol denominado *quishuar*, portador de un especial valor simbólico y cuyas figuras humanas talladas con su madera se incineraban como sacrificio en la fiesta del Sol.⁸ En la misma sintonía, algunas representaciones plásticas producidas durante la colonia, como el caso del dibujo de Juan de Santa Cruz Pachacuti Yanqui, demuestran la preeminencia

⁴ Jack Goody. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. (Barcelona: Gedisa Editorial, 1995); Mary Weismantel. *Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes*. (Chicago, IL: Waveland Press Inc, 1998).

⁵ Michael Dietler, "Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of Early Iron Age France". *Journal of Anthropological Archaeology* 9, (1990): 352-406; Michael Dietler. "Feast and Commensal Politics in the Political Economy: Food, Power, and Status in Prehistoric Europe". En: *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective*, Polly Wiessner y Wulf Schiefelhovel eds., 87-125. (Providence, Rhode Island. Berghahn Books, 1996); Alexander Joffe, "Alcohol and Social Complexity in Ancient Western Asia". *Current Anthropology* 39, 3 (1998): 297-322; Lisa Lecount, "Like Water for Chocolate: Feasting and Political Ritual among the Late Classic Maya at Xunantunich, Belize". *American Anthropologist* 103, 4 (2001): 935-953; Cameron McNeil. "Death and Chocolate: The significance of cacao Offerings in Ancient Maya Tombs and Caches at Copan, Honduras". En: *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, John Staller y Michael Carrasco eds., 293-314. (New York: Springer, 2010); Judith Green. "Feasting with Foam: Ceremonial Drinks of Cacao, Maize, and Patate Cacao." En: *Pre-Columbian Foodways*, 315-344; Carmen Serra y Carlos Lazcano. "The Drink Mescal: Its Original and Ritual Uses." En: *Pre-Columbian Foodways*, 137-156.

⁶ William Balée. *Footprint in the forest: Ka'apor Ethnobotany: the Historical Ecology of Plant Utilization by an Amazonian People*. (New York: Columbia University Press, 1994); Weismantel. *Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes*; Victor Turner. *La Selva de los Símbolos*, Quinta Edición (México: Siglo XXI Editores, 2007); David Goldstein y Jon Hageman. "Power Plants: Paleobotanical Evidence of Rural Feasting in Late Classic Belize." En: *Pre-Columbian Foodways*, 421-440.

⁷ Luis Lumbreras. *Las Fundaciones de Huamanga*. (Perú: Editorial Nueva Edición, 1974); Jeannette Sherbondy, "Mallki: ancestros y cultivo de árboles en los Andes". Proyecto FAO-Holanda/Infor GCP/PER/027/NET. *Documento de Trabajo* N° 5 (Lima 1986): 5-24.

⁸ John Staller. "The Social, Symbolic, and Economic Significance of Zea mays L. in the Late Horizon Period." En: *Histories of Maize*, John Staller, Robert Tykot y Bruce Benz ed., 449-467. (New York: Academic Press, 2006).

de los árboles en la cosmogonía andina.⁹ Esta situación tiene su correspondencia en el lenguaje. En el idioma quechua, la palabra *mallqui*, remite no solo a los árboles plantados sino también a las momias de los antepasados, señalando claramente una asociación unívoca entre ancestros y árboles.¹⁰

Chicha y Aloja - Maíz y Algarrobo

El Maíz – La Chicha

La chicha o *aqha* es una bebida alcohólica derivada del fruto de la planta del maíz, que fue utilizada para diferentes fines por las sociedades establecidas a lo largo de los Andes.¹¹ En la sociedad inka, compartir y consumir chicha constituyó un gesto que no solo significó hospitalidad, sino también connotó jerarquía, siendo utilizado en celebraciones festivas, en ceremonias imperiales y para sellar alianzas entre el estado y las poblaciones locales.¹² Sin embargo, la importancia de esta bebida no puede entenderse en sí misma, sino en íntima relación con la planta del maíz. Tempranamente, se comprendió que el maíz es por excelencia el cultivo del imperio inka y que además de ser consumido en comidas, su importancia simbólica estuvo relacionada a su consumo como chicha.¹³

En la documentación colonial, uno de los relatos más conocidos, describe la presencia de esta planta confeccionada en metales preciosos junto a otros elementos de la naturaleza en el jardín del Coricancha, el lugar más sagrado de la capital inka,

⁹ Christine Hastorf y Johannessen Sissel. "Understanding Changing People/Plant Relationships in the Prehispanic Andes. Expanding Perspectives on Prehistoric People/Plant Relationships". En: *Contemporary Archaeology in Theory*, Robert Preucel y Ian Hodder eds., 61-78. (Oxford. Blackwell Press, 1996).

¹⁰ Sherbondy, "Mallki: ancestros y cultivo de árboles en los Andes", 5.

¹¹ Ludio Valdez, "Maraynigyoq: Evidencias de Producción de Chicha en un Establecimiento Wari". *Gaceta Arqueológica Andina* 26 (Lima 2002): 69-86; Staller, "The Social, Symbolic, and Economic Significance of Zea mays L. in the Late Horizon Period", 450.

¹² Craig Morris. "Maize Beer in the Economics, Politics, and Religion of the Inca State." En: *The Role of Fermented Beverages in Nutrition*, Clifford Gastineau, William Darby y Thomas Turner eds., 21-34. (New York: Academic Press, 1979); Craig Morris. "The Technology of Highland Inka Food Storage." En: *Inka Storage Systems*, Terry Levine ed., 237-258. (Oklahoma: University of Oklahoma Press, 1992); Craig Morris. "The Wealth of a Native American State. Value, Investment, and Mobilization in Inka Economy." En: *Configurations of Power*, John Henderson y Patricia Netherly eds., 36-50. (Ithaca, NY.: Cornell University Press, 1993); Murra. *La Organización Económica del Estado Inca*, 29-61; Staller, "The Social, Symbolic, and Economic Significance of Zea mays L. in the Late Horizon Period", 450.

¹³ John Murra. "Rite and crop in the Inca State." En: *Peoples and cultures of South America*, Daniel Gross ed., 377-389. (Garden City. New York: Doubleday and Natural History Press, 1973).

ratificando la pertenencia de ella a la dinastía inka y su asociación al culto al Sol.¹⁴ El Padre Bernabé Cobo en sus descripciones presenta al maíz como una *huaca* universal, conocida con el nombre de *mamazara* –madre del maíz- que se encontraba en todas las casas de los pobladores a lo largo del Tawantinsuyu, logrando una unión simbólica entre la nobleza inka y las demás poblaciones.¹⁵ Durante el Horizonte Tardío y en la colonia temprana, el maíz se empleó como medio para transferir divinidad, purificar espacios y sanar, atributos que reafirman su imagen sagrada.¹⁶

El algarrobo – La Aloja

La aloja, bebida de larga tradición en los Andes del Sur, se elaboró y elabora a partir de las vainas fermentadas del algarrobo, árbol conocido también con el nombre de taco. La relevancia en los rituales de esta bebida, como la del algarrobo, se manifiesta por el lugar central que ocuparon durante la fiesta o juego del Chiqui, ceremonia comunitaria celebrada para conjurar la suerte adversa en diferentes pueblos de las actuales provincias de La Rioja y Catamarca. Fuentes históricas tempranas, y relatos etnográficos dan cuenta de ello.

Al respecto, una recopilación realizada por Samuel Lafone Quevedo durante su estancia en la provincia de Catamarca, y publicada en el diario *La Nación*, fue tenida en cuenta por Atila Karlovich en su estudio del texto del Canto del Chiqui, y dice:

“Cuenta el Indio Peralta nacido en el ya abandonado Pueblo del Pantano, que para celebrar la fiesta del Chiqui hacían reunion de hombres y mujeres, que se juntaban bajo de un algarrobo con varias tinajas llenas de aloja; en anticipación de la tal función, dos días antes salían los hombres al campo á correr liebres, guanacos, pumas y otras aves (menos suris y avestruces que respetaban) y con las cabezas de los animales que cazaban daban vueltas al rededor del Árbol (el tacu o algarroba) entonando el canto o vidala de los Indios y chupando aloja á mas y mejor. Por la tarde organizaban carreras de á pié hombres con hombres y mujeres con mujeres que se colocaban á distancia como de dos cuabras del árbol mencionado y á una señal dada emprendían la carrera hácia este y el primero que llegaba obtenía el premio asignado, el cual consistía en huahuas (muñecos)

¹⁴ Inca Gracilaso De La Vega [1609]. *Comentarios Reales de los Incas. Tomo I y II*. (Buenos Aires: EMECÉ Editores, 1943); Pedro Cieza de León [1551]. *El Señorío de los Incas*. (Lima: Editorial Universo, 1977); John H. Rowe, “An Introduction to the archaeology of Cuzco”. *Papers of the Peabody Museum of American Archaeology and Ethnology* 27 (1944): 3-69.

¹⁵ Bernabé Cobo [1653]. *Inca Religión and Customs*. (Austin: The University of Texas Press, 1990), 450.

¹⁶ Cobo, *Inca Religion and Customs*, 450.

de masa y biscochos que estaban colgados en el árbol. Esta curiosa reliquia del gentilismo fue suprimida por el cura Maubecin más ó menos por los años 1859, así que solo los muy viejos se dan cuenta de su existencia. Según se me ha asegurado, la fiesta tenía por objeto conjurar la mala suerte en tiempo de seca ú otra calamidad.”¹⁷

En los Valles Calchaquíes, la fórmula algarrobo, aloja y ritual, explicitada de manera clara en el texto citado, se refrenda a partir de los datos relevados en un estudio etnográfico, que documenta que en las fiestas del *Pucllay* y del *Chiqui*, el árbol –algarrobo- fue motivo de culto, mientras que la aloja elaborada con sus frutos es parte de la parafernalia religiosa prehispánica. La cita que se transcribe a continuación ilustra lo dicho:

“Hasta hoy, en las fiestas del Pucllay y del Chiqui, se cuelgan el árbol frutas, roscas de pan, huahuas de harina, y la cabeza de los animales sacrificados, así como cintas y otros objetos de valor. La multitud rodea el árbol con cántaros de aloja, y á su sombra se hacen las libaciones, dando vueltas en torno del tronco, con las tinajas levantadas en alto, danzando á saltos y entonando los himnos propiciatorios. (...) El árbol de que las cosas del sacrificio y demás objetos penden, es también objeto de culto especial. Á los pies de este árbol se hace, concluída la fiesta, el entierro del Pucllay, de coca y de restos de comida...”. “Los primeros frutos, como ya sabemos, eran ofrecidos, como primicias a la Pachamama, los que, pasada la fiesta, serían por lo mismo descolgados del árbol sagrado y enterrados por tales hechiceras en un hoyo al pie del árbol, junto con otras ofrendas, y rociada la tierra que los cubría con chicha y aloja.”¹⁸

Sin embargo, esta tradición no es actual, se remonta a los primeros tiempos de la conquista. En 1594 en la región Calchaquí el padre Bárcena apunta sobre la importancia esencial del algarrobo y la aloja en la vida cotidiana de los pueblos del Tucumán y que Larrouy toma como referencia:

“El modo de vivir de todas estas naciones (del Tucumán) es el ser labradores. Sus ordinarias comidas son el maíz, el cual siembran con mucha abundancia. También se sustentan de muchísima suma de algarroba, la cual cogen por los campos todos los años al tiempo que madura, y hacen de ella grandes depósitos; y cuando no llueve para coger maíz, ó el río no sale de madre para regar la tierra, pasan sus necesidades con esta algarroba. La cual no es solo comida, más también hacen de ella bebida, tan fuerte, que nunca hay más muertes ni guerras entre ellos, que mientras dura el tiempo de la algarroba.”¹⁹

¹⁷ Atila Karlovich, “El Canto del Chiqui: texto y contexto”. *Guaca* Año 1, 2 (Lima 2005): 22.

¹⁸ Adán Quiroga, “El Sacrificio Pilla-Jacica”. *Monografías Arqueológicas. Anales de la Sociedad Científica Argentina*. Vol, LXXIV (Buenos Aires 1912): 13-14.

¹⁹ Antonio Larrouy. “Los Indios del Valle de Catamarca. Estudio Histórico”. *Revista de la Universidad de Buenos Aires*. Tomo XXVII. (Buenos Aires. 1914): 8.

En la Carta Anua de los años 1653-1654 se hace mención nuevamente al algarrobo. Este interesante documento fue motivo de un minucioso estudio realizado por María Florencia Amigó, quien destaca ciertas particularidades, a saber: (i) No fue escrito por el Padre Provincial, sino por su sucesor, y (ii) fue producido en un contexto socio político especial para la orden Jesuita, debido al conflicto con la Iglesia y la corona, y a la tensa situación que debieron soportar los Padres instalados en el valle Calchaquí. Pese a estos inconvenientes, la investigadora considera que esta fuente es valiosa, por contener en sus párrafos, menciones precisas acerca de las costumbres de los pueblos Calchaquíes y ser un testimonio elaborado inmediatamente anterior al último gran levantamiento Calchaquí. En relación al consumo de bebidas alcohólicas elaboradas con el fruto del algarrobo dice:

“...de ella (la algarroba) se sustentan todo el año desatinadas las borracheras convertidas en chicha, que beben a todas ocasiones, y con público concurso, siendo estimado este como principal empleo y todas las demás ocupaciones como accesorias... llegan al lugar de su labor donde les siguen las mujeres con los cántaros de chicha. Llegados al puesto, a cada rato interrumpen el trabajo con un largo brindis (...) Y ese es el ordinario término de los días en tiempo que se cultivan los campos.”²⁰

En el marco de las investigaciones históricas, un estudio sobre hechicería y magia en el Tucumán colonial realizado sobre un juicio inquisitorial, sostiene que los montes de algarrobo habrían sido desde mucho tiempo atrás un lugar de culto, que los eclesiásticos de la segunda mitad del siglo XVI definieron como juntas.²¹ Es así, que los montes de algarrobo eran los lugares de borracheras, zonas de *chawpi*, de encuentro y conflicto, espacios en donde era posible que los grupos indígenas confrontaran el orden español, mientras que en épocas de la recolección de la algarroba se ponían en práctica actividades rituales de raíces prehispánicas.²²

Al otro lado de la cordillera, en la región de San Pedro de Atacama, los algarrobos y chañares son plantas muy requeridas y respetadas, en donde cada ayllu

²⁰ María Florencia Amigó. "El desafío de Calchaquí. Un puñado de jesuitas "entre un mar de indios". La intervención de la Compañía de Jesús en el Valle Calchaquí (siglos XVI y XVII)". Tesis de Licenciatura, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, año 1999: 79. Ms.

²¹ Judith Farberman. *Las Salamancas de Lorenza. Magia, Hechicería y Curanderismo en el Tucumán Colonial*. (Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2005).

²² María Arana. "El Tiempo de la Algarroba". En: *Los Tres Reinos: Prácticas de Recolección en el Cono Sur de América*, Carlos Aschero, María A. Korstanje y Patricia Vuoto eds., 197-203. (Tucumán: Instituto de Arqueología y Museo, 1999); Laura Quiroga. "Los dueños de los montes, aguadas y algarrobales. Contradicciones y conflictos coloniales en torno a los recursos silvestres. Un planteo del problema." En: *Los Tres Reinos: Prácticas de Recolección en el Cono Sur de América*, 217-226.

asentado en esta área tiene a su cargo el cuidado de las mismas, debido principalmente al interés por el fruto con el cual elaboran una bebida conocida con el nombre de aloja o *kilampana*, nombre *kunza*, como la denominan hoy en día los pobladores de Atacama La Alta. Con esta bebida las comunidades del desierto se emborrachan en sus fiestas, y durante las procesiones religiosas ofrecen este brebaje a la imagen de la Virgen como gesto de respeto. Asimismo, se sostiene que en esta región de Chile la preeminencia del algarrobo se originó y consolidó antes del arribo de los españoles, siendo el sustento para su propuesta el hallazgo de vainas de algarrobo depositadas en los entierros del período Tardío en la provincia de El Loa y los relatos que asocian de manera recurrente ofrendas inka situadas en los cerros y palos de algarrobo.²³

Tanto en Chile como en el Noroeste Argentino, el paso del tiempo parece no haber borrado de la memoria de las poblaciones la importancia cultural de la aloja y el algarrobo. En esta última región, documentos oficiales y representaciones plásticas dan cuenta de esta situación.

A partir de la década del 20 del siglo pasado, se consolidan los estudios folklóricos a través del rescate bibliográfico, sistematización y análisis de las producciones literarias “autóctonas”, que sirvieron para la reconstrucción de una visión historiográfica alternativa a la de la historiografía positivista y liberal promoviendo, de este modo, un nacionalismo americanista más abierto a la incorporación del indio y más tolerante con respecto a la inmigración que el nacionalismo hispanista católico.²⁴ Un documento que se produce en este efervescente ambiente de discusión es la Encuesta del Magisterio de 1921. En ella, los docentes se dedicaron a recopilar poesías y relatos orales, poesía infantil, canciones, leyendas, cuentos, como así también creencias, costumbres y refranes. Esta fuente invaluable, desde el punto de vista cultural, contiene a lo largo de sus cientos de páginas valiosas narraciones en las que se filtra el carácter mestizo e incluso más netamente aborigen de las prácticas y costumbres de las comunidades visitadas, con lo cual se convierte en una inestimable fuente de consulta.²⁵ En ella, se destaca la idea

²³ Victoria Castro. *De Ídolos a Santos. Evangelización y religión andina en los Andes del Sur*. (Santiago de Chile: Universidad de Chile, 2009).

²⁴ Diego Chein, “Proceso de constitución del campo nacional de la folklorología: posicionamientos, articulación social y resignificación de la teoría”. *Silabario. Revista de Estudios y Ensayos geoculturales* IX, 9 (Córdoba 2006): 109-128.

²⁵ Andrea Bocco, “Tensiones entre proyectos intelectuales, políticas estatales y emergencia de las masas en los Cancioneros Populares”. *Anclajes* XIII, 13 (La Pampa 2009): 27-40.

que el árbol no solo fue objeto de adoración y lugar donde se disponían ofrendas, sino también el resguardo y, porque no, la fuente de inspiración de los pobladores al momento de tratar problemas comunitarios. Al respecto, se ilustra lo expresado:

“Existe aun en el pequeño pueblito de Antinaco [...] un corpulento y añoso algarrobo – que llaman ‘del Chiqui’ porque según cuentan los vecinos, allí celebraban dicha fiesta [...] Danzaban alrededor del árbol, entonando cánticos y vidalitas, acompañados de tambores [...] Hasta no hace mucho tiempo, debajo de este árbol se hacían los festejos del carnaval, sirviendo también para punto de reunión de los principales pobladores, cuando tenían que deliberar asuntos de la comunidad.”²⁶

En cuanto al dibujo acerca de la fiesta del Chiqui que realizará Juan Alfonso Carrizo a fines de la década de 1930 en la provincia de La Rioja,²⁷ se aprecia claramente la importancia de este evento y el lugar protagónico que ocupaba la aloja y el algarrobo. (Ver figura 1).

Por último, un dato sugerente se encuentra en un escrito inédito de Larrouy. En el análisis que realizará el sacerdote sobre la imagen de la Virgen del Valle en 1913, con autorización expresa del entonces obispo Diocesano Monseñor Bernabé Piedrabuena, menciona que ésta fue elaborada con madera del árbol, el algarrobo (comunicación personal Mgter. Navarro Santana).

²⁶ Karlovich, “El Canto del Chiqui: texto y contexto”:25.

²⁷ Juan Alfonso Carrizo. *Cancionero Popular de La Rioja*. Tomo III. (Buenos Aires: A. Baiocco y Cía., 1942).



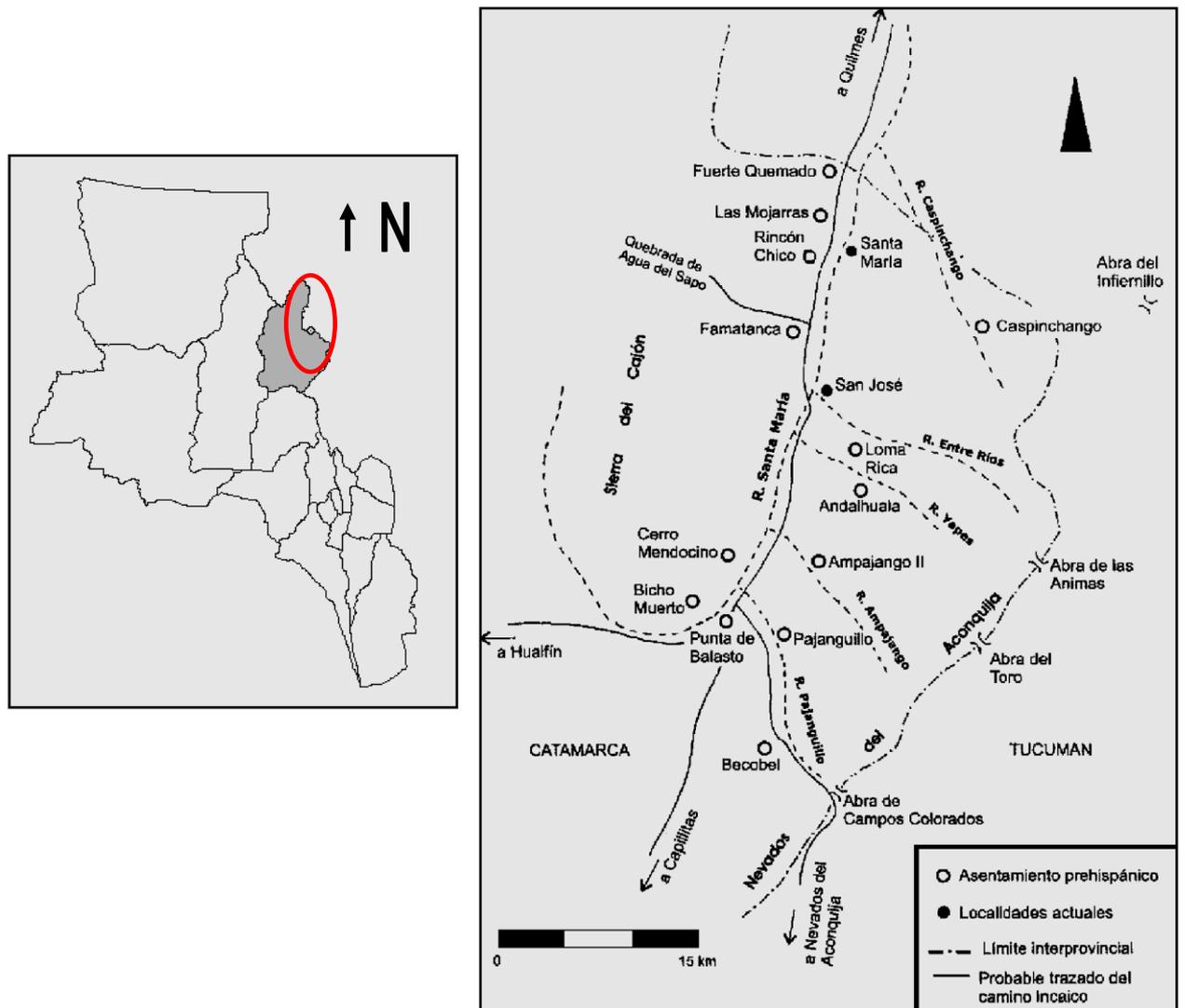
Figura 1. Representación de la fiesta del Chiqui tal como se la bailó en El Pantano y Machigasta hasta fines del siglo pasado. Se observa los contaros de aloja y el lugar central del algarrobo en la ceremonia (Extraído de Juan Alfonso Carrizo 28-Tomo III: 433. 1942)

En resumen, las fuentes arqueológicas, históricas, etnográficas y plásticas aquí tratadas resaltan una continuidad discursiva, que subraya el prestigio social y religioso de bebidas y plantas, conformando dos unidades significativas indivisibles, maíz-chicha y algarrobo-aloja. Tanto las plantas, como las bebidas condensaron acervos culturales que perduraron hasta nuestros días, pero que indudablemente se originaron en el lejano pasado prehispánico.

El Valle de Yocavil

La región de estudio se localiza en el valle de Santa María o de Yocavil, a unos 1.900 m.s.n.m. en el actual Noroeste Argentino y conforma el sector meridional del valle Calchaquí. Está delimitado al oeste por las sierras del Cajón o de Quilmes, al

este por la sierra del Aconquija y, en la actualidad, una porción pertenece a la jurisdicción de la provincia de Catamarca. (Ver mapa 1).



Mapa 1. Área de estudio y ubicación de los diferentes sitios arqueológicos en el valle de Yocavil. (Extraído de González y Tarragó 2004)

A lo largo del valle, discurre con dirección norte-sur el río Santa María. Sobre sus márgenes se dispone una faja de abanicos coalescentes de depósitos aluviales cuaternarios, pudiéndose establecer cuatro niveles pedemontanos, que se diferencian entre sí por el material del que están constituidos y por su granulometría, siendo los más gruesos los rodados cercanos al pie de los cordones montañosos y los sedimentos

más finos (limos y arcillas) los situados en la zona de inundación del mencionado río.²⁸

A partir del siglo IX, las sociedades que habitaban este territorio tuvieron un significativo incremento poblacional, convirtiendo a la región en uno de los paisajes más densamente poblados.²⁹

Investigaciones arqueológicas llevadas a cabo en el sitio de Rincón Chico demostraron que en esta etapa del desarrollo cultural, en el valle del Yocavil, se encontraba cristalizado un sistema de organización de trabajo especializado en la producción de bienes artesanales y en el procesamiento y elaboración de alimentos a una escala significativa.³⁰ Por su parte, los asentamientos se caracterizaron por un variado repertorio que comprendía tanto extensos y complejos conjuntos habitacionales que ocuparon en muchos casos varias hectáreas, como por pequeños establecimientos conformados por escasas estructuras residenciales.³¹ En lo que respecta al patrón funerario, la complejidad social se materializa en las diferencias en la calidad de la arquitectura funeraria y en la naturaleza y significado de las ofrendas.³² Esta tipificación configura un panorama sociopolítico pre-inka muy complejo que se habría organizado a través de la articulación de diferentes sitios con distintos grados de control regional y función, estableciendo una jerarquía entre ellos.³³

En este escenario social hace su irrupción el estado inka. Comprender el impacto y las transformaciones que pudo ocasionar el arribo del imperio a esta área, como así también las respuestas que interpusieron las poblaciones locales a la presencia cuzqueña, constituye un gran desafío en donde el modelo de jerarquización de los asentamientos propuesto por Tarragó es sugestivo, ya que abre la puerta a

²⁸ Ruiz Oscar Huidobro. *Descripción Geológica de la Hoja 11e, Santa María. Provincias de Catamarca y Tucumán. Boletín N° 134.* (Buenos Aires: Ministerio de Industria y Minería. Subsecretaría de Minería. Servicio Nacional Minero Geológico, 1972).

²⁹ Luis González y Myrian Tarragó, "Dominación, Resistencia y Tecnología: La Ocupación Incaica en el Noroeste Argentino". *Chungara* 36, 2 (Chile 2004): 393-406.

³⁰ Myrian Tarrago, Luis González, Paola Corvalán, Raúl Doro, Mariano Manasiewicz y Josefina Peña "La Producción Especializada de Alimentos en el Asentamiento Prehispánico Tardío de Rincón Chico, Provincia de Catamarca". *Cuadernos Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano* 18 (Buenos Aires 1998 – 1999): 409-427.

³¹ Javier Nastri, "Patrones de asentamiento prehispánicos tardíos en el sudoeste del valle de Santa María (Noroeste Argentino)". *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*. Vol, 22-23 (Buenos Aires 1997-1998): 247-270.

³² Myrian Tarragó, María Bordach y Osvaldo Mendonça, "El Cementerio de Rincón Chico 21, Santa María (Catamarca)". *Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales* 29 (Jujuy 2005): 9-21.

³³ Myrian Tarrago y Luis González, "Variabilidad en los modos arquitectónicos incaicos. Un caso de estudio en el valle de Yocavil (Noroeste Argentino)". *Chungara* 37, 2 (Chile 2005): 129-143.

comprender la interacción entre estas sociedades en un marco de variabilidad, y donde las estrategias de negociación cobran sentido en sus propios contextos sociales que las produjeron.

El sitio arqueológico de Fuerte Quemado-Intihuatana

Dentro de los numerosos asentamientos arqueológicos registrados en el valle de Yocavil se encuentra el sitio de Fuerte Quemado-Intihuatana. Este establecimiento se localiza al norte de la actual localidad de Fuerte Quemado y se extiende desde la cumbre de un afloramiento rocoso que forma parte del sistema orográfico de la sierra del Cajón hasta el fondo del valle, alcanzando sus construcciones la antigua llanura aluvial del río Santa María y de la Simonita. (Ver foto 1).

Este extenso conglomerado fue dividido por Néstor Kriscautzky en siete sectores, estableciendo dos momentos de ocupación para tiempos prehispánicos de acuerdo a la forma de las plantas de las estructuras edilicias y de sus aberturas, el tipo constructivo de los muros y las evidencias de las excavaciones. Al primer momento corresponden los sectores I, II, III, V y VI que se sitúan cronológicamente en el período de Desarrollos Regionales y al segundo atañen los sectores IV y VII relacionados con la ocupación inka, ubicados en el fondo del valle y en la cumbre de un espolón respectivamente.³⁴ Sin embargo, el último sector, conformado por terrazas de cultivo, morteros comunales y un camino de ladera que conduce a la cima del cerro, en donde se encontraba un conjunto arquitectónico edificado con el fin especial de medir el tiempo a través de observaciones solares,³⁵ hoy totalmente destruido, es tentativamente adscripto al momento de ocupación inka, debido a que el estado actual de las investigaciones resulta difícil aún precisar este aspecto.

³⁴ Néstor Kriscautzky. *Arqueología del Fuerte Quemado de Yokavil*. (Catamarca: Publicación de la Dirección Provincial de Cultura, 1999).

³⁵ Samuel Lafone Quevedo, "Viajes a los Menhires e Intihuatana de Tafí y Santa María en Octubre de 1898". *Revista del Museo de La Plata* XI (Buenos Aires 1904): 123-128.



Foto 1. Fotografía aérea con la ubicación de las geoformas y del sitio de Fuerte Quemado

Los conjuntos arquitectónicos de los sectores locales se emplazan en la parte más deprimida del piedemonte, sobre la ladera y cumbre del espolón granítico, mientras que el sector estatal se localiza en el fondo del valle, en las inmediaciones de las construcciones locales.

En la edificación de los recintos del período Tardío se emplearon cantos rodados de importantes dimensiones, que fueron colocados sin mortero o argamasa. Las paredes se inician con grandes bloques de piedras a modo de cimientos y están compuestas por uno, dos o más muros adosados o separados por espacios rellenos de ripio o grava, alcanzando espesores que oscilan entre los 90 centímetros a los 4.50 metros, dando una apariencia de firmeza y estabilidad. Las formas generales de las plantas son cuadrangulares y rectangulares, encontrándose también formas elípticas. Las aberturas que constituyen las vías de circulación entre las estructuras y sectores son rectangulares y su ancho promedio es de 55 centímetros a 1.50 metros, siendo las últimas, las que articulan a los espacios abiertos.

Los edificios del sector IV difieren sustancialmente del resto de los recintos de los demás sectores. Las estructuras presentan los típicos rasgos estatales, doble muro, vanos y aberturas de forma trapezoidal, paredes elaboradas prolijamente con piedra lajas y/o cantos rodados aplanados y unidos con barro batido. El ancho de sus muros es de 60 a 80 centímetros, sus cimientos alcanzan una profundidad de 30 centímetros, y las aberturas presentan una forma trapezoidal con un ancho de 60 a

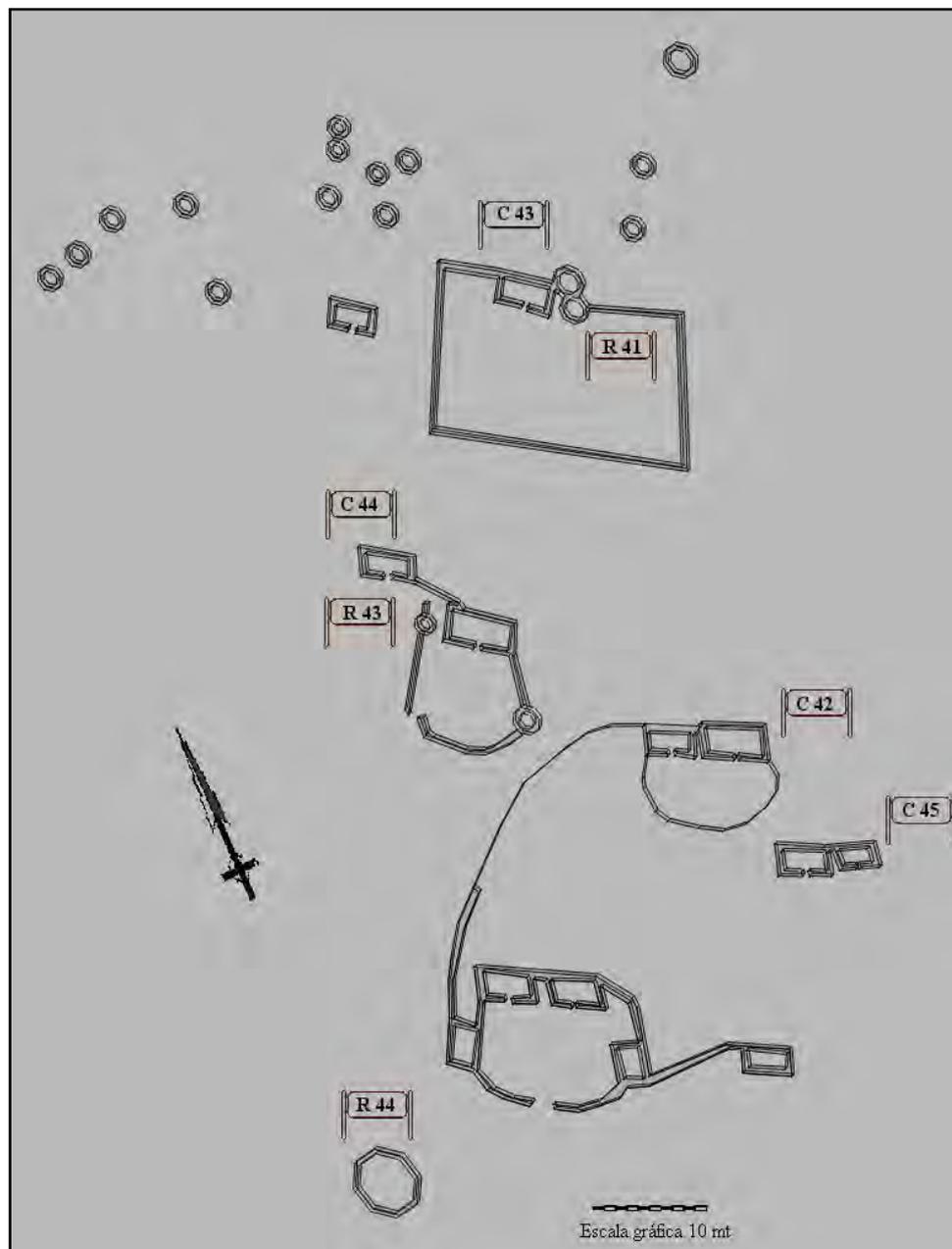
80 centímetros promedio. Las plantas de los edificios están perfectamente definidas; son de forma cuadrangular, rectangular, pudiéndose observar algunas estructuras circulares, las que posiblemente se tratarían de depósitos o *collcas*. En este sector es donde se encuentran los recintos C43 y C45. (Ver plano 1).

La primera estructura se ubica en la porción noroeste del sector IV, forma parte de un espacio abierto de importantes dimensiones, como es el edificio R41, y se encuentra asociada directamente a dos estructuras circulares (Ver plano 1). La planta es rectangular, dispone de una abertura de 60 centímetros en dirección este y la técnica constructiva empleada en su edificación fue el pircado, utilizando lajas unidas entre sí por mortero, similar a las demás construcciones presentes en este sector.

El ancho aproximado de sus paredes es de 55 centímetros y las excavaciones determinaron que el nivel cultural tuvo una potencia de 20 centímetros aproximadamente, de donde se recuperaron los diferentes bienes culturales.

Por su parte, el recinto C45 fue parte de un conjunto arquitectónico mayor conformado por varios R.P.C., los que a su vez se encontraban delimitados por un muro perimetral mayor que demarcaba un espacio abierto de importantes dimensiones y que al momento de las intervenciones no presentaba un buen estado de conservación. (Ver plano 1).

Este recinto guarda bastantes similitudes con el edificio C43, en lo que respecta a forma y técnicas constructivas. La edificación es rectangular, posee una abertura de 55 centímetros de ancho en dirección este, la que comunicaría a un espacio comunal. Los muros no presentan deterioro alguno y su ancho aproximado es de 55 centímetros y su altura de 60 centímetros. Entre los 70 y 80 centímetros de profundidad se encontró un estrato bastante consolidado y alisado con barro batido, que con el avance de la excavación se determinó que se trataba del nivel de ocupación.



Plano 1. Planimetría del Sector IV-Inka. Los carteles indican los recintos excavados

Estudio funcional del material cerámico. Metodología de Trabajo

Establecer la funcionalidad de piezas cerámicas ha sido para los arqueólogos una tarea difícil de resolver debido a varios factores, entre los que se pueden destacar: que la relación que frecuentemente se establece entre categorías funcionales y categorías de forma no siempre es directa;³⁶ segundo, las investigaciones

³⁶ Prudence Rice. *Pottery Analysis: A sourcebook*. (Chicago and London: The University Chicago Press, 1987).

etnoarqueológicas realizadas con el fin de aprender el modo en que son usadas las vasijas revelaron que este desafío es complejo y delicado, y no basta con contar con una lista de variables intrínsecas al material cerámico, sino que se requiere de otras fuentes de consulta, pudiendo ser los relatos históricos y los contextos de uso; tercero, el estudio de uso y/o función de las vasijas arqueológicas resulta más apropiado cuando es realizado sobre objetos completos o reconstruidos parcialmente.³⁷

Es obvio que si se siguieran puntualmente las razones expuestas se haría imposible abordar este problema. Superar estos inconvenientes requiere plantear un diseño que promueva, desde su formulación, una integración de datos y es por ello que la presente investigación funcional de los materiales cerámicos se realizó a través del análisis de variables de manufactura -forma, decoración y tratamiento de superficie- y de uso- ausencia y/o presencia de rastros de uso- en el convencimiento de que una aproximación integral de ambas redundará en la elaboración de inferencias sólidas acerca de la funcionalidad de estos artefactos, adhiriendo de este modo a lo propuesto por Lesure:

“Design expectations are thus not a panacea for the problem of relating vessel form and function. They do constitute, however, a powerful tool for interpreting vessel function, especially when supported by other forms of data such as use-related alteration of pot surfaces, including abrasion, spalling, and sooting... Other crucial observations are assemblage characteristics such as the relative frequencies of different vessel forms.”³⁸.

Asimismo, y a los fines de afinar las interpretaciones, se tendrá en cuenta el contexto de uso o de recuperación de las diferentes vasijas, reconstruyendo de este modo las asociaciones con las demás evidencias.

Variables de manufactura: Forma–Decoración–Tratamiento de superficie

Es sabido que la forma de las vasijas es un atributo que habitualmente ha sido tenida en cuenta en los estudios de funcionalidad. Prueba de ello son los numerosos trabajos etnográficos, etnoarqueológicos y arqueológicos que tendieron un puente

³⁷ Clive Orton, Paul Tyers y Alan Vince. *La Cerámica en Arqueología*. (Barcelona: Crítica-Grijalbo-Mondadori, 1997).

³⁸ Richard Lesure, “Vessel Form and Function in an Early Formative Ceramic Assemblage from Coastal Mexico”. *Journal of Field Archaeology* 25, 1 (1998): 20.

entre los rasgos morfológicos y sus diferentes funciones.³⁹ En vista de ello, el material cerámico procedente de los recintos C43 y C45 fue sometido a distintos procedimientos (remontaje de los fragmentos, identificación y diferenciación de partes de las vasijas, mediciones para la estimación de diámetros y alturas de las piezas cerámicas remontadas), a los fines de determinar el número mínimo de piezas cerámicas (NMPC).

Por su parte, la decoración presente en los contenedores cerámicos es de suma utilidad en la elaboración de tipologías. Sin embargo, el análisis de este atributo puede tener otros alcances, como por ejemplo en los estudios funcionales, excediendo de este modo las aproximaciones meramente clasificatorias, sobre todo si se concibe a las representaciones plásticas como portadoras y transmisoras de mensajes. De esta manera, la determinación de la presencia de decoración permitió establecer, a modo de generalización, que las piezas para servir y almacenar se encuentran a menudo decoradas, mientras que las cerámicas empleadas en la cocción y/o preparación de alimentos no cuentan con representaciones plásticas.⁴⁰ Por tal motivo, las piezas obtenidas por ensamblaje, serán sometidas a una minuciosa observación a los fines de establecer si cuentan con elementos decorativos.

Otra variable de manufactura sustancial en los estudios funcionales es el tratamiento de superficie. Hace ya tiempo se demostró que el acabado de superficie incide de manera directa en el uso de estos artefactos⁴¹. Teniendo en cuenta estos antecedentes el relevamiento de esta variable se realizó a través de la observación a

³⁹ Joseph Lischka. "A Functional Analysis of Middle Classic Ceramics at Kaminaljuyu." En: *The Ceramics of Kaminaljuyu*, Guatemala, Robert Wetherington ed., 223-278. (Pennsylvania: Penn State University Press, 1978); Owen Rye. *Pottery Technology. Principles and Reconstruction. Manuals on Archeology* 4. (Washington D.C.: Taraxacum, 1981); Elizabeth Henrickson y Mary McDonald, "Ceramic Form and Function: An Ethnographic Search and an Archeological Application". *American Anthropologist*: 85 (1983): 630-643; David Hally, "Use alterations of pottery vessel surfaces: An important source of evidence for the identification of vessel function". *North American Archaeologist* 4, 1 (1983): 3-26; Id., "The identification of vessel function: A case study from Northwest Georgia". *American Antiquity*: 51 (1986): 267-295.

⁴⁰ Martin Wobst, "Stylistic behavior and information exchange". *Papers for the director: Essays in honor of James B. Griffin*. University of Michigan Museum of Anthropology Anthropological Papers 61 (1977): 317-342; Henrickson y McDonald, "Ceramic Form and Function", 630; Hally, "The identification of vessel function", 267; Nicholas David, Judy Sterner y Kodzo Gavua, "Why Pots are Decorated". *Current Anthropology* 29, 3 (1988): 365-389; Timothy Pauketat y Thomas Emerson, "The Ideology of Authority and the Power of the Pot". *American Anthropologist*. 93, 4 (1991): 919-941; Bill Sillar. *Shaping Culture – Making Pots and Constructing Households: An Ethnographic Study of Pottery Production. Trade and Use in the Andes*. BAR International Series 883 (Oxford, J. and E. Hedges - Archaeopress, 2000).

⁴¹ Lischka. "A Functional Analysis of Middle Classic Ceramics at Kaminaljuyu", 224; James Heidke y Mark Elson, "Tucson Basin Stucco-Coated Plain Ware: A Technological Assessment". *The Kiva* 53, 3 (1988): 273-285; Lisa Young y Tammy Stone, "The Thermal Properties of Textured Ceramics: An Experimental Study". *Journal of Field Archaeology* 17, 2 (1990): 195-203.

simple vista y con ayuda de lupa de bajos aumentos tanto en las paredes internas como externas de las vasijas remontadas.

Variables de uso: Alteraciones por uso de la superficie de la cerámica

Una vía prometedora en los estudios de funcionalidad es la observación de rastros de uso presentes sobre las superficies a consecuencia de su manipulación.⁴² Aquí se relevó la presencia o ausencia de diferentes trazas de uso mediante una cuidadosa observación de las superficies de las piezas remontadas a nivel macroscópico (ojo desnudo) y las huellas ocasionadas por atrición mecánica y no mecánica, por medio de una lupa de bajos aumentos, siguiendo en esta tarea la propuesta de James Skibo.

Resultados

Los procedimientos realizados permiten establecer dos consideraciones de alcance general. En primer lugar, el conjunto artefactual cerámico se conforma de un total de 46 piezas de estilos inka y locales, siendo las formas aríbalos, aribaloides y olla pie de compotera correspondientes al repertorio estatal, mientras que las formas ollas tipo A, B, C, pucos, A, B, C, D y urna tipo A pertenecen a la tradición Santamariana –ver tabla 1 y figura 2. El carácter local de estas últimas fue definido de acuerdo a criterios morfológicos, estilísticos y perfil tecnológico.⁴³ En segundo lugar, las vasijas locales presentan una mayor diversidad formal –ver tabla 1 y figura 2.

⁴² Hally, “Use alterations of pottery vessel surfaces”, 3; James Skibo. *Pottery Function. A Use-Alteration Perspective. Interdisciplinary Contributions to Archaeology*. (New York and London: Plenum Press, 1992).

⁴³ Martín Orgaz, Guillermo De La Fuente, Norma Ratto y Néstor Kriscautzky, “Estudio tecnológico comparativo de cerámicas del Período Tardío e Inka en la provincia de Catamarca”. Programa Oficial 53° ICA. *Congreso Internacional de Americanistas. Simposio: Arqueometría en América Latina* (México 2009): 166.

Formas Cerámicas	Recinto C43	Recinto C45	Total	Dimensiones (cm.)			
				Diámetro de boca	Diámetro max.	Diámetro min.	Altura
Aríbalo	1	2	3	6.5	25.9	9.7	43.7
Aribaloide	5	4	9				
Olla Pie de Compotera	1	0	1	11.0	11.3	7.5	15.0
Olla globular Tipo A	0	6	6	19.7	32.5	12.0	37.1
Olla globular Tipo B	0	5	5	12.3	22.9	9.0	21.5
Olla globular Tipo C	0	3	3	13.5	21.0	9.1	16.0
Puco Tipo A	4	3	7	14.2	13.9	10.0	10.2
Puco Tipo B	2	3	5	14.3	15.0	7.9	10.1
Puco Tipo C	3	0	3	20.1	21.0	9.2	12.9
Puco Tipo D	3	0	3	23.1	22.7	10.1	12.3
Urna Tipo A	0	1	1	25.0	27.0	21.5	53.7
	19	27	46				

Tabla 1. Tipos funcionales cerámicos por recinto y dimensiones de las piezas. Cuando es más de una vasija los valores dimensionales son promediados

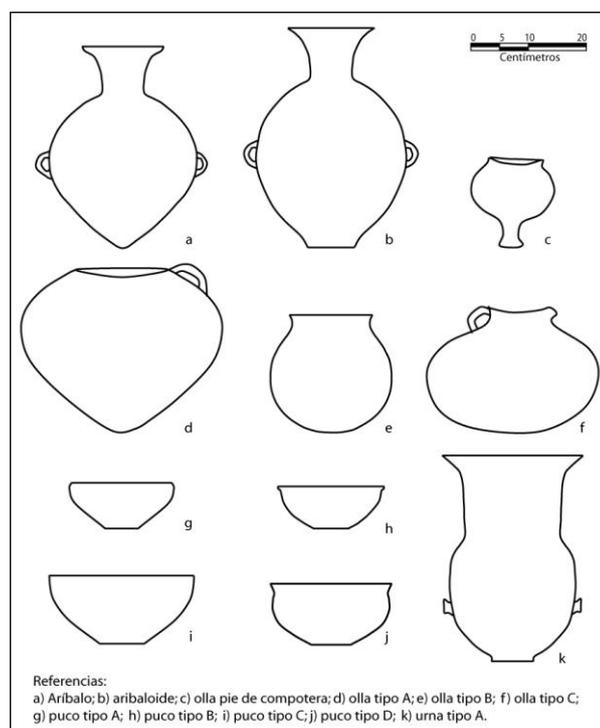


Figura 2. Repertorio de piezas cerámicas presentes en los recintos C43 y C45

Cerámicas inka

Vasijas inka utilizadas para almacenar, transportar productos y cocción

Los aríbalos y las modalidades locales, aribaloide -ver foto 2, son recipientes cerámicos muy conocidos y difundidos a lo largo del Tawantinsuyu. Diferentes

fuentes, entre las que se destacan los dibujos coloniales y la información contextual de diferentes sitios, consideran que estas piezas se utilizaron para el almacenaje y transporte de líquidos –chicha- y granos –maíz-⁴⁴.



Foto 2. Aribaloide recuperado en el recinto C43

Las variables relevadas: (i) Cuello y labio evertido que facilita el vertido de líquidos, (ii) orificio de apertura restringido que impide el derrame del contenido, dificulta el acceso a los productos y facilita el cerrado por medio de tapas, (iii) presencia de asas, que proporciona transportabilidad y manipulación a la pieza, (iv) profusa decoración, (v) bruñido y/o pulido de sus paredes externas, y (vi) ausencia de marcas de uso están en consonancia con la propuesta funcional antes sugerida.

En cuanto a la olla pie de compotera recuperada en el recinto C43, presenta una forma que sugiere una preocupación por contener. El tamaño considerable de su boca que facilita la tarea de remoción de las sustancias y el control del proceso de elaboración de los alimentos, su diseño redondeado, sus paredes finas y alisadas, la ausencia de decoración, la asociación directa a una estructura de combustión y las importantes manchas de tizne presentes sobre la superficie de sus paredes externas que indican una continúa exposición al fuego, hacen de esta vasija, un artefacto apropiado para las tareas de cocción de alimentos.

⁴⁴ Felipe Guaman Poma de Ayala [1613]. “*Nueva Coronica y Buen Gobierno*”. Tomo I. (México: Fondo de Cultura Económica, 1993): 170; Terence D’Altroy y Christine Hastorf, “The distribution and contents of Inka state storehouses in the Xauxa region of Peru”. *American Antiquity* 49, 2 (1984): 334-339.

Cerámicas locales

Ollas cerámicas utilizadas en la fermentación y almacenamiento de bebidas

Las ollas denominadas tipo A –ver figura 2-- presenta las siguientes características: i) Un diámetro de boca lo suficientemente grande que permite la accesibilidad, como así también la extracción de los productos que se encuentren en su interior, (ii) una importante capacidad, (iii) una forma cónica de su base que posibilita una adecuada estabilización de la pieza, (iv) no cuenta con decoración en su superficie, (v) presenta rastros de atrición mecánica, punzado, raspado en su interior, (vi) el contexto de uso señala una fuerte asociación entre estos contenedores con desechos de procesamiento de algarroba y artefactos de molienda, (vii) información etnográfica de la sierra peruana, señala que este tipo de piezas no se transportan y la forma cónica de su base son las preferidas para lograr una fermentación perfecta de la chicha y (viii) formas cerámicas algo similares a las ollas tipo A se encuentran presentes en el sitio Marayniyoq, las que fueron clasificadas funcionalmente de igual modo, aunque en ese caso se emplearon en la fermentación de chicha.⁴⁵ En conjunto, las características mencionadas inducen a proponer que estos contenedores habrían sido adecuados en las tareas de elaboración de brebajes, posiblemente aloja, y especialmente en el proceso de fermentación y posterior almacenaje.

Piezas cerámicas empleadas en la cocción, hervido

Del repertorio cerámico general, un grupo de piezas fueron clasificadas como ollas –tipo B y C –ver figura 2. En ambos casos, las variables relevadas presentan un comportamiento similar, permitiendo establecer su empleo en tareas de cocción y hervido de alimentos. Entre sus atributos morfológicos se destaca la forma redondeada que favorece el calentamiento, boca amplia que proporciona visibilidad del contenido, bordes y labios que favorecen el tapado, evitando el derrame, la evaporación, la pérdida de calor y acelerando en consecuencia la cocción, y asas para su manipulación y el vertido del contenido. No cuentan con decoración en sus paredes, el tratamiento de la superficie externa es el alisado y el brochado, técnicas que confieren una textura rugosa a sus paredes, favoreciendo el calentamiento e impidiendo roturas por el constante cambio de temperatura. Los rastros de uso

⁴⁵ Valdez, “Marayniyoq: Evidencias de Producción de Chicha en un Establecimiento Wari”, 69.

relevados son el raspado y tizne, este último, adherido a sus paredes externas. Ambos tipos de trazas son las esperadas en piezas empleadas en la elaboración de alimentos. Estos recipientes se hallaron en asociación a fogones y desechos orgánicos.

Piezas cerámicas utilizadas para almacenar productos

Las formas base urnas fueron asociadas exclusivamente a la función funeraria debido a que se hallaban en enterratorios y contenían en su interior restos óseos. Esta situación fue puesta en duda, al menos en parte, como consecuencia de la presencia de huellas de uso presentes en su superficie y al hallazgo de estas formas en contextos domésticos como en el caso del sitio de Fuerte Quemado-Intihuatana.⁴⁶

La única forma urna que se recuperó a partir del remontaje corresponde desde el punto de vista estilístico a la tradición local Santamariana -ver figura 2- y habría sido empleada para almacenar de acuerdo al contexto doméstico del cual fue recuperada y al comportamiento de las variables de manufactura y uso, a saber: (i) Una forma más bien alargada, que permite que sean apiladas, con lo cual se optimiza el uso del espacio, (ii) una importante capacidad, que hace suponer que estos recipientes no se transportaban habitualmente, siendo en consecuencia el almacenaje de larga duración, (iii) unas paredes gruesas y unos bordes espesos y evertidos que facilitan el cubrimiento de la boca, evitando de esta manera el ingreso de plagas a los productos contenidos en ellas, (iv) una profusa decoración, (v) una muy buena estabilidad lograda por medio de bases sólidas y robustas y (vi) una ausencia en sus superficies de rastros de hollín y de atrición mecánica o no mecánica.

Piezas cerámicas reservadas a la contención y servido de alimentos

Los contenedores cerámicos denominados pucos Santamarianos, con sus cuatro modalidades establecidas, A, B, C, y D habrían sido utilizados para contener alimentos y bebidas durante el servido, consumo y manipulación. El diseño de los pucos A y B le confiere propiedades adecuadas para ser utilizados como platos y/o vasos debido a un amplio diámetro de boca que proporciona visibilidad, acceso y manipulación de los contenidos, estabilidad, lograda a partir de una apropiada

⁴⁶ Mónica Piñeiro, "Manejo de Recursos y Organización de la Producción Cerámica en Rincón Chico. Catamarca". *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* XXI (Argentina 1996): 161-185; Martín Orgaz. "Estrategias de incorporación del Estado Inka. El caso de estudio de la porción sur del Valle de Yocavil a través del sitio arqueológico de Fuerte Quemado-Intihuatana-Sector IV-Inka". Tesis de Maestría, Depto. de Historia y Geografía, Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, año 2005. Ms.

relación entre altura, diámetro de boca y forma de la base.⁴⁷ Asimismo, cuentan con una profusa decoración, esperable en este tipo de vajilla, como así también un acabado de superficie alisado, que permite un lavado rápido de estos enseres. Las paredes interiores se encontraban raspadas, producto probablemente del roce constante de la superficie del contenedor con algún instrumento utilizado a modo de “cubierto” durante el consumo.

Por su parte, los pucos tipos C y D difieren de los A y B en el tamaño –ver foto 3 y figura 2. Estas piezas, por sus mayores dimensiones, posibilitan la manipulación de manera más rápida y eficiente de los alimentos y bebidas, sobre todo en la tarea de traspaso desde los recipientes donde se están cocinando o se encuentran almacenados, a los cuencos a donde van a ser consumidos. Sin embargo, con ello no se descarta que también hubieran sido utilizados de modo similar a los tipos A y B.



Foto 3. Puco tipo C

⁴⁷ Cathy Lynne Costin. “From chiefdom to empire state: ceramic economy among the prehispanic Wanka of Highland Peru. University of California”. Ph.D Dissertation, University of California, Los Angeles. (Ann Arbor: University Microfilms, 1986).

Interpretando la funcionalidad de los recintos C43 y C45 del sector IV-inka del sitio Fuerte Quemado-Intihuatana

Caracterización del conjunto cerámico y demás evidencias arqueológicas del recinto C43

El NMPC del recinto C43 es de 19, correspondiendo tanto a estilos estatales como locales. En cuanto a los primeros, los aríbalos y aribaloides son los más numerosos, contando solo con una olla pie de compotera. En lo que respecta al material cerámico local, se caracteriza por estar conformado exclusivamente por pucos, los que presentan una importante variabilidad, encontrándose ausentes las formas base ollas y urnas –ver tabla 1. Como se observa, el repertorio morfológico-funcional de los contenedores cerámicos en este edificio es muy limitado y altamente especializado, constituido principalmente por piezas utilizadas en el almacenamiento –aríbalos y aribaloides- y en la manipulación y contención de alimentos y bebidas –pucos tipos A,B,C y D-. Esta caracterización es propia de espacios en donde se habrían llevado a cabo actividades centradas en el almacenaje y en el servido y consecuente consumo de productos derivados de prácticas culinarias. El énfasis puesto en estas tareas y sobre todo la casi nula presencia de contenedores empleados en el procesamiento y elaboración –ollas-, ponen de manifiesto que este lugar funcionó como un espacio en donde se compartieron bebidas y alimentos en el marco de celebraciones y/o encuentros especiales. En este sentido, investigaciones arqueológicas llevadas a cabo en otras regiones consideran que la escasa o nula tasa de descarte de artefactos cerámicos empleados en tareas de cocina es un fuerte indicador para proponer la realización de festines⁴⁸. Es así que a menudo se utilizó esta característica del registro arqueológico para discriminar espacios domésticos de espacios festivos-rituales, como se demostró en estudios etnográficos. En ellos se señala que a diferencia de los contextos ceremoniales, los contextos domésticos poseen una tasa de descarte de vasijas para la preparación de alimentos mucho más alta que las vajillas para servirlos⁴⁹.

En cuanto a las demás evidencias arqueológicas, estas son exiguas, pudiéndose mencionar una estructura de combustión ubicada en el ángulo noroeste, y asociada a ella, escasos restos óseos que corresponden a camélidos y unas cuentas de collar de

⁴⁸ Lecount, “Like Water for Chocolate: Feasting and Political Ritual among the Late Classic Maya at Xunantunich, Belize”, 935.

⁴⁹ Michael Deal, “Functional variation in Maya spiked vessels: A practical guide”. *American Antiquity* 47 (1982): 614-633; Michael Deal. *Pottery Ethnoarchaeology in the Central Maya Highlands*. (Salt Lake City: The University of Utah Press, 1998).

nacar. La ausencia de restos domésticos destaca el papel especializado que habría desempeñado este edificio.

Caracterización del conjunto cerámico y demás evidencias arqueológicas del recinto C45

El conjunto cerámico del recinto C45 está constituido por un NMPC de 27, las que en comparación con las del edificio C43 presentan una mayor diversidad morfológico-funcional, destacándose contenedores que por sus atributos se relacionan a las funciones de almacenaje y a tareas de preparado de alimentos y bebidas, como son los aríbalos, aribaloides, urnas y las formas ollas respectivamente. Con respecto a los pucos, se aprecia una situación inversa en este recinto. Aquí, este tipo de piezas presentan menor frecuencia y variabilidad, mientras que una situación diferente sucede con los enseres de cocina, los que se encuentran presentes en todas sus formas reconocidas, denotando la necesidad de dar cuenta de las múltiples tareas que conlleva las prácticas culinarias –ver tabla 1 y figura 2.

A los artefactos cerámicos recuperados, se suma la presencia de dos fogones de importante dimensiones delimitados por alineaciones de piedra, los que se ubican en el centro y en el ángulo noreste de la estructura. Sobre la superficie del recinto se recobraron abundantes macro restos vegetales, principalmente marlos y granos de maíz y sobre todo se estableció una alta densidad de semillas y vainas de algarroba (*Prosopis*)⁵⁰–ver fotos 4 y 5. Junto a este registro botánico se hallaron tres morteros de piedra con sus respectivas manos situados en el sector sur del edificio, los que se encontraban calzados con piedras para evitar desplazamientos inoportunos durante la molienda, sugiriendo un continuo e intenso uso.

⁵⁰ La determinación fue realizada en la Facultad de Agrarias de la Universidad Nacional de Catamarca.



Foto 4. Macro restos botánicos. Algarroba



Foto 5. Marlo y granos de maíz carbonizados

Las evidencias presentadas para este recinto, más específicamente, la presencia de morteros y sus manos de moler, la alta representatividad de macro restos botánicos, junto al amplio repertorio de ollas, en particular las tipo A, adecuadas para la fermentación y acopio, ponen de manifiesto que esta construcción habría sido destinada para la realización de tareas orientadas al procesamiento de granos, a los fines de producir a gran escala alimentos⁵¹, y sobre todo bebidas -chicha (*aqha*) y aloja (*kilampana*)-, que fueron luego trasladadas para su consumo al recinto C43. Es de mencionarse que para la región esta actividad no es novedosa. Un contexto arqueológico similar fue reportado para el sitio Rincón Chico 14, e interpretado de igual modo⁵².

Por último, una comparación de las evidencias arqueológicas y sus asociaciones establecidas para los demás recintos intervenidos en el sector IV, señalan notables diferencias con las estructuras C43 y C45, lo cual refuerza la propuesta funcional de las mismas.

Al respecto, los edificios circulares R41, R43 y R44 se definieron como *Collcas* a partir de sus dimensiones, la presencia exclusiva de piezas utilizadas para el almacenaje-aríbalos y aribaloides-, la inexistencia de desechos de procesamiento de alimentos y de fogones. En tanto, los hallazgos recuperados en los recintos C42 y C44 sugieren la realización de actividades vinculadas a la producción de prendas y objetos de metal respectivamente. Los indicadores arqueológicos con que se contó son: (a)

⁵¹ En el contexto del Valle de Yocavil, y en particular en el sitio de Fuerte Quemado-Intihuatana, se entiende por producción a gran escala, la elaboración de determinados productos que se destinan al consumo masivo por parte de la sociedad o por un segmento determinado, en ciertas épocas del año o bajo condiciones socio-históricas específicas, superando en esos contextos especiales los requerimientos habituales.

⁵² Tarrago, González, Corvalán, Doro, Manasiewicz y Peña, “La Producción Especializada de Alimentos en el Asentamiento Prehispánico Tardío de Rincón Chico, Provincia de Catamarca”, 409.

presencia de siete -7- torteros, (b) ocre en polvo, (c) escorias de metal y (d) minerales del grupo de las calcitas –boraz- que serviría como fundentes. En ambos edificios, el conjunto cerámico se conforma principalmente por enseres destinados a la elaboración de comidas –ollas-, y en menor número por vasijas de almacenaje y vajilla para servir alimentos. Los restos orgánicos de origen animal y vegetal se presentan de manera discreta, y concentrados alrededor de las estructuras de combustión⁵³.

Consideraciones finales

Los resultados alcanzados en este trabajo, dan cuenta que en los recintos C43 y C45 ubicados en el sector IV- estatal del sitio Fuerte Quemado-Intihuatana, se llevaron a cabo actividades complementarias, como fue la producción de alimentos y bebidas, y el posterior intercambio y consumo de las mismas. Estas consideraciones permiten avanzar en la problemática planteada y proponer que las alianzas y/o acuerdos que se construyeron entre las sociedades locales que ocuparon dicha instalación y el estado cuzqueño se habrían forjado a partir de una activa participación de ambas en la organización y fomento de encuentros. Esta propuesta adquiere toda su dimensión, si se admite, que las fiestas tienen por función revitalizar un grupo humano y es el medio para eternizar y solemnizar momentos culminantes de la vida social, como pueden ser la reafirmación de la unidad y/o identidad de una comunidad frente a otra, o el sello de alianzas entre diferentes formaciones políticas. Ahora bien, esta situación de interacción social planteada, se materializa tanto en el registro cerámico, como así también en las bebidas compartidas en estos festines, las cuales, se recuerda, fueron portadoras de prestigiosos valores culturales que condensaban aspectos identitarios de cada una de las sociedades involucradas.

A diferencia de lo que sucede a menudo en los sitios de los Andes Centrales, donde el intercambio simbólico de bienes se efectiviza en espacios públicos enmarcados con una arquitectura de poder inka –plazas, kallankas, uhsnos-⁵⁴, la evidencia material arqueológica en esta instalación muestra que los espacios no se

⁵³ Orgaz, Martín. “Estrategias de incorporación del Estado Inka. El caso de estudio de la porción sur del Valle de Yocavil a través del sitio arqueológico de Fuerte Quemado-Intihuatana-Sector IV-Inka”. Tesis de Maestría, Depto. de Historia y Geografía, Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, año 2005. Ms.

⁵⁴ Morris y Thompson. *Huánuco Pampa: An Inca City and its Hinterland*, 81; Catherine Costin y Earle Timothy, “Status Distinction and Legitimation of Power as Reflected in Changing Patterns of Consumption in Late Prehispanic Peru”. *American Antiquity* 54, 4 (1989): 691-714; D’Altroy. *Provincial Power in the Inka Empire*, 53.

encuentran segregados de los sectores locales, no cuentan con una arquitectura monumental y, sobre todo, no se perciben barreras físicas que limiten el acceso (Ver plano 1). Por su parte, la composición cerámica se conforma por enseres estatales y locales, remarcando para el sitio de Fuerte Quemado-Intihuatana y en particular para el recinto C43, que la vajilla destinada al servido de los alimentos y bebidas se conformaba por piezas –pucos- de forma y decoración correspondiente a la tradición alfarera local, encontrándose ausente el plato pato. Asimismo, las tareas de cocina llevadas a cabo en el recinto C45 se realizaron en piezas locales y en el almacenaje se emplearon principalmente enseres estatales en ambas estructuras. La ausencia de platos pato es particularmente significativo, encontrándose incompleto el conjunto cerámico inka –aríbalo, platos pato y olla pie de compotera-, que Bray considera indispensable y presente en todos los sitios inka provinciales⁵⁵. Si a esta ausencia, se suma la sola presencia de una olla pie de compotera en todo el repertorio cerámico, es una situación que a las claras indica una ingerencia de la comunidad local dentro del sector estatal del sitio en actividades, como son la elaboración y el servido de bienes producidos en el ámbito de la cocina. Una consideración aparte son las piezas de almacenaje, ya que pareciera ser que en esta actividad participaron ambas sociedades. Esta administración de tareas y el equipamiento utilizado requiere atención, debido a que conlleva fuertes implicancias sociales, sobre todo si se considera que la cerámica junto a su iconografía cumple un papel significativo en la comunicación y en la construcción de relaciones sociales.

Al momento de considerar los productos compartidos, la chicha aparece como la única bebida que se consumió durante la celebración de rituales festivos. Sin embargo, las evidencias botánicas y artefactuales halladas en el recinto C45, indican que además del procesamiento del maíz, se elaboró una bebida local, aloja.

¿Qué significa la presencia de ambas bebidas dentro de un contexto estatal?

La producción y consumo de chicha en contextos ceremoniales como así también el poder de la planta de maíz durante el período del Horizonte Tardío, ha sido ampliamente tratado en la literatura especializada. Una situación diametralmente opuesta se aprecia para el árbol del algarrobo y su producto derivado, la aloja, que pese a formar parte de una profunda raigambre cultural regional permanecieron ausentes, hasta donde se tiene conocimiento en las

⁵⁵ Bray (b), “Inka Pottery As Culinary Equipment: Food, Feasting, and Gender in Imperial State Design”, 3.

argumentaciones acerca de los procesos de negociaciones entre el imperio y las formaciones políticas regionales. La invisibilidad de estos bienes locales quizá se deba a la actual ausencia de bosques ocasionada por la tala indiscriminada, llevando a ignorar sus implicancias económicas y simbólicas en el pasado. En este sentido, Williams expresa: “*La importancia del algarrobal como alimento y no solo para la fabricación de chicha –alcohol de algarrobo- no ha sido debidamente mencionadas hasta el momento. Grandes extensiones, desde el norte de San Carlos hasta el sur, estuvieron ocupadas por bosques de Prosopis*”⁵⁶ (Williams 1993-1994:13). Sin embargo, la lectura y reflexión de investigaciones etnográficas e históricas realizadas en este trabajo, muestran que estos componentes culturales de la sociedad local jugaron un papel importante en las celebraciones, como es el caso de la fiesta del Chiqui. Si bien, es posible que con el arribo del Inka llegará a esta región esta festividad, sobre todo teniendo en cuenta que el origen de la palabra Chiqui remite al Quechua según diccionarios coloniales y comentarios de informantes⁵⁷, no se puede desestimar la existencia de un universo preincaico que se estructura alrededor del algarrobo y la aloja, que probablemente se fue construyendo y consolidando a lo largo de los siglos, llegando a coexistir con lo inka y perdurando durante la colonia. Con respecto a los momentos más tempranos, el consumo de alimentos y bebida regionales en festividades y prácticas de comensalidad está presente desde el Formativo⁵⁸. En tiempos de la colonia, los montes de algarrobo fueron escenarios propicios donde se practicaban libaciones con aloja y ritos durante eventos comunitarios, tales como la menarca, nacimientos, muerte y alianzas políticas, siendo esta última mencionada en la Encuesta del Magisterio de 1921, documento en el cual también destaca al árbol como fuente de inspiración y lugar elegido para dialogar, decidir, y dirimir asuntos de interés comunitario. Estas referencias, de carácter histórico, etnográfico y arqueológico, ayudan a comprender el porque de que en cada oportunidad en que se describió la festividad estatal o al menos no regional del Chiqui, siempre aparecen de manera insoslayable ocupando un lugar protagónico en

⁵⁶ Verónica Williams, “Jerarquización y funcionalidad de centros estatales incaicos en el área Valliserrana Central del NOA”. *Shincal* 4 (Argentina 1994): 11-34.

⁵⁷ Margarita Gentile, “Chiqui: Etnohistoria de una creencia andina en el Noroeste Argentino”. *Bulletin de l’Institut Francais d’Études Andines* 30,1 (Francia 2001): 27-102; Karlovich, “El Canto del Chiqui: texto y contexto”, 21.

⁵⁸ Fabiana Bugliani. *Consumo y representación en el sur de los valles Calchaquíes (Noroeste argentino): Los conjuntos cerámicos de las aldeas del primer milenio AD.* (B.A.R, International Series. John and Erica Hedges: Oxford, 2008); Fabiana Bugliani, “Códigos estéticos, expresiones plásticas y modos de representación en la cerámica del Formativo en Yutopían (Valle del Cajón, Noroeste argentino)”. *Revista del Museo de Antropología* 3 (Argentina 2010): 21-32.

este evento elementos de la cultura local poseedoras de un importante prestigio, como son el algarrobo, la aloja y también las campanas Calchaquíes⁵⁹.

El conjunto de evidencias reportadas y las asociaciones establecidas entre ellas, dan cuenta que los acuerdos entre el estado y las poblaciones del sitio de Fuerte Quemado-Intihuatana fueron realizados en un plano caracterizado por una fuerte interacción e intercambio cultural de bienes, en donde la circulación de bebidas utilizadas en rituales como la chicha y la aloja fueron los vehículos a través de los cuales ambas sociedades canalizaron y sellaron sus compromisos. Ahora bien, las alianzas logradas habrían conducido a una situación de estabilidad política en la región, pero no por ello carente de tensiones, permitiendo al Inka instalar su infraestructura edilicia y acceder a los recursos de la región. Por su parte la anuencia de los líderes locales, asentados en este sitio, a la presencia del estado habría sido una estrategia para incrementar su poder por medio del posicionamiento en las celebraciones del Chiqui de su parafernalia religiosa local –el árbol del algarrobo, la aloja y las campanas-. De este modo, las autoridades buscaron mejorar su posición en la competencia entre las diferentes cabeceras políticas situadas en el valle por ampliar su poder y control, generando una realidad cambiante y en constante construcción.

Con ello se concluye el trabajo, no sin antes transcribir la siguiente cita, que resume acabadamente el espíritu de esta investigación:

*“Exactamente como el lenguaje, la cocina implica y expresa la cultura de quien la practica, es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo. Constituye, por lo tanto, un extraordinario vehículo de auto representación y de comunicación: no sólo es instrumento de identidad cultural, sino el principal camino tal vez para entrar en contacto con culturas diferentes, ya que comer el alimento de otros parece más fácil –aunque sólo sea en apariencia- que decodificar su lengua. Más aún que la palabra, la comida se presta a mediar entre culturas diferentes, al abrir los sistemas de cocina a toda suerte de invención, cruces e influencias.”*⁶⁰.

⁵⁹ Las campanas Calchaquíes forman parte del repertorio cultural local en la fiesta del Chiqui. González, expone la propuesta de otros investigadores que interpretan que las latas que colgaban de las ramas del árbol en tiempos recientes durante la festividad, reemplazaron a las campanas prehispánicas y los rostros que decoran estas piezas, representarían las cabezas de sujetos sacrificados (González 2004:241-242). González Luis. *Bronces sin Nombre. La Metalurgia Prehispánica en el Noroeste Argentino*. (Buenos Aires: Ediciones Fundación CEPPA, 2004).

⁶⁰ Massimo Montanari. “Introducción. La cocina, lugar de la identidad y del intercambio.” En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Massimo Montanari ed., 11-15. (Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003): 11.

Agradecimientos

Al Dr. Néstor Kriscautzky por facilitarme los materiales arqueológicos recuperados durante sus excavaciones en el sitio de Fuerte Quemado-Intihuatana.

A la Dra. María Florencia Amigó por su gentileza al enviarme su tesis de Licenciatura.

Al Mgter. Navarro Santana por las interesantes conversaciones que compartimos acerca de la Danza del Chiqui.

Bibliografía

- Amigó, María Florencia. "El desafío de Calchaquí. Un puñado de jesuitas "entre un mar de indios". La intervención de la Compañía de Jesús en el Valle Calchaquí (siglos XVI y XVII)". Tesis de Licenciatura, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, año 1999. Ms.
- Arana, María, "El Tiempo de la Algarroba." En: *Los Tres Reinos: Prácticas de Recolección en el Cono Sur de América*, Carlos Aschero, María Korstanje y Patricia Vuoto ed., 197-203. Tucumán: Instituto de Arqueología y Museo, 1999.
- Balée, William. *Footprint in the forest: Ka'apor Ethnobotany: the Historical Ecology of Plant Utilization by an Amazonian People*. New York: Columbia University, 1994.
- Blitz, John, "Big Pots for Big Shots: Feasting and Storage in a Mississippian Community". *American Antiquity*: 58 (1993): 80-96.
- Bocco, Andrea, "Tensiones entre proyectos intelectuales, políticas estatales y emergencia de las masas en los Cancioneros Populares". *Anclajes XIII*, 13 (2009): 27-40.
- Bray, Tamara, "The Comensal Politics of Early States and Empires." En: *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, Tamara Bray ed., 1-13. Kluwer Academic Press/Plenum Publishers, 2003 (a).
- Bray, Tamara, "Inka Pottery As Culinary Equipment: Food, Feasting, and Gender in Imperial State Design". *Latin American Antiquity* 14: 1 (2003): 3-28 (b).
- Bugliani, Fabiana. *Consumo y representación en el sur de los valles Calchaquíes (Noroeste argentino): Los conjuntos cerámicos de las aldeas del primer milenio AD*. B.A.R, International Series. John and Erica Hedges, Oxford, 2008.
- Bugliani, Fabiana, "Códigos estéticos, expresiones plásticas y modos de representación en la cerámica del Formativo en Yutopían (Valle del Cajón, Noroeste argentino)". *Revista del Museo de Antropología* 3 (2010): 21-32.
- Carrizo, Juan Alfonso. *Cancionero Popular de La Rioja*. Tomo III. A. Baiocco y Cía. Buenos Aires, 1942.
- Castro, Victoria. *De Ídolos a Santos. Evangelización y religión andina en los Andes del Sur*. Chile: Colección de Antropología. Fondo de Publicaciones Americanistas. Universidad de Chile, 2009.
- Chein, Diego. "Proceso de constitución del campo nacional de la folklorología: posicionamientos, articulación social y resignificación de la teoría". *Silabario. Revista de estudios y ensayos geoculturales* IX, 9 (2006): 109-128.
- Cieza de León, Pedro. *El Señorío de los Incas*. Lima: 2nd Editorial Universo, 1977 [1551].
- Cobo, Bernabé. *Inca Religión and Customs*. Austin: Ronald. Hamilton. University of Texas Press, 1990 [1653].

- Cook, Annita y Mary Glowacki, “Pots, Politics, and Power. Huari Ceramic Assemblages and Imperial Administration.” En: *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, Tamara Bray ed., 173-202. Kluwer Academic Press/Plenum Publishers, 2003.
- Costin, Catherine. “*From chiefdom to empire state: ceramic economy among the prehispanic Wanka of Highland Peru. University of California*”. Tesis Doctoral, Los Angeles, Ann Arbor, University Microfilms, año 1986. Ms.
- Costin, Catherine y Timothy, Earle, “Status Distinction and Legitimation of Power as Reflected in Changing Patterns of Consumption in Late Prehispanic Peru”. *American Antiquity* 54: 4 (1989): 691-714.
- D’Altroy, Terence y Christine Hastorf, “The distribution and contents of Inka state storehouses in the Xauxa region of Peru”. *American Antiquity* 49: 2 (1984): 334-339.
- D’Altroy, Terence. *Provincial Power in the Inka Empire*. Washington. DC.: Smithsonian Institution Press, 1992.
- David, Nicholas, Judy, Sterner y Kodzo, Gavua, “Why Pots are Decorated”. *Current Anthropology* 29, 3 (1988): 365-389.
- Deal, Michael, “Functional variation in Maya spiked vessels: A practical guide”. *American Antiquity* 47 (1982): 614-633.
- Deal, Michael. *Pottery Ethnoarchaeology in the Central Maya Highlands*. Salt Lake City: The University of Utah Press, 1998.
- De La Vega, Garcilaso. *Comentarios Reales de los Incas. Tomo I y II*. Buenos Aires: EMECÉ Editores, 1943 [1609].
- Dietler, Michael, “Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of Early Iron Age France”. *Journal of Anthropological Archaeology*: 9 (1990): 352-406.
- Dietler, Michael, “Feast and Commensal Politics in the Political Economy: Food, Power, and Status in Prehistoric Europe.” En: *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective*, Polly Wiessner y Wulf Schiefenhovel ed., 87-125. Providence. Rhode Island. Berghahn Books, 1996.
- Dietler, Michael y Brian, Hayden. *Feast: Archaeological and Ethnographic Perspective on Food, Politics, and Power*. Washington. D.C.: Smithsonian Institution Press, 2001.
- Farberman, Judith. *Las Salamancas de Lorenza. Magia, Hechicería y Curanderismo en el Tucumán Colonial*. Siglo Veintiuno, 2005.
- Gentile, Margarita, “Chiqui: Ethnohistoria de una creencia andina en el Noroeste Argentino”. *Bulletin de l’Institut Français d’Études Andines* 30:1 (2001): 27-102.
- Goldstein, David y Jon, Hageman, “Power Plants: Paleobotanical Evidence of Rural Feasting in Late Classic Belize.” En: *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, John Staller y Michael Carrasco ed., 421-440. Springer, 2010.
- Goldstein, Paul, “From Stew-Esters to Maize-Drinkers. The Chicha Economy and the Tiwanaku Expansion.” En: *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, Tamara Bray ed., 143-172. Kluwer Academic Press/Plenum Publishers, 2003.
- González, Luis. *Bronces sin Nombre. La Metalurgia Prehispánica en el Noroeste Argentino*. Buenos Aires: Ediciones Fundación CEPPA, 2004.
- González, Luis y Tarragó, Myrian, “Dominación, Resistencia y Tecnología: La Ocupación Incaica en el Noroeste Argentino”. *Chungara* 36: 2 (2004): 393-406.

- Goody, Jack. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.
- Green, Judith, “Feasting with Foam: Ceremonial Drinks of Cacao, Maize, and Pataxte Cacao.” En: *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, John Staller y Michael Carrasco ed., 315-344. Springer, 2010.
- Guaman Poma de Ayala, Felipe. “*Nueva Coronica y Buen Gobierno*”. Tomo I. Fondo de Cultura Económica, (1993) [1613].
- Hally, David, “Use alterations of pottery vessel surfaces: An important source of evidence for the identification of vessel function”. *North American Archaeologist* 4: 1 (1983): 3-26.
- Hally, David, “The identification of vessel function: A case study from Northwest Georgia”. *American Antiquity*: 51 (1986): 267-295.
- Hastorf, Christine y Johannessen, Sissel, “Understanding Changing People/Plant Relationships in the Prehispanic Andes. Expanding Perspectives on Prehistoric People/Plant Relationships.” En: *Contemporary Archaeology in Theory*, Robert Preucel y Ian. Hodder ed., 61-78. Oxford. Blackwell Press, 1996.
- Heidke, James y Mark, Elson, “Tucson Basin Stucco-Coated Plain Ware: A Technological Assessment”. *The Kiva*. 53: 3 (1988): 273-285.
- Henrickson, Elizabeth y Mary, McDonald, “Ceramic Form and Function: An Ethnographic Search and an Archeological Application”. *American Anthropologist*: 85 (1983): 630-643.
- Huidobro, Ruiz, Oscar. *Descripción Geológica de la Hoja 11e, Santa María. Provincias de Catamarca y Tucumán*. Buenos Aires: Boletín N° 134. Ministerio de Industria y Minería. Subsecretaría de Minería. Servicio Nacional Minero Geológico, 1972.
- Joffe, Alexander, “Alcohol and Social Complexity in Ancient Western Asia”. *Current Anthropology* 39: 3 (1998): 297-322.
- Karlovich, Atila, “El Canto del Chiqui: texto y contexto”. *Guaca* Año 1: 2 (Lima 2005): 21-32.
- Kriscautzky, Néctor. *Arqueología del Fuerte Quemado de Yokavil*. Catamarca: Publicación de la Dirección Provincial de Cultural, 1999.
- Lafone Quevedo, Samuel, “Viajes a los Menhires e Intihuatana de Tafí y Santa María en Octubre de 1898”. *Revista del Museo de La Plata* XI (La Plata 1904): 123-128.
- Larrouy, Antonio. “*Los Indios del Valle de Catamarca. Estudio Histórico*”. Buenos Aires: *Publicaciones de la Sección Antropológica Facultad de Filosofía y Letras. Tomo XXVII*, 1914.
- Lau, George, “Feasting and Ancestor Veneration at Chinchawas, North Highlands of Ancash, Peru”. *Latin American Antiquity* 13: 3 (2002): 279-304.
- Lecount, Lisa, “Like Water for Chocolate: Feasting and Political Ritual among the Late Classic Maya at Xunantunich, Belize”. *American Anthropologist* 103: 4 (2001): 935-953.
- Lesure, Richard, “Vessel Form and Function in an Early Formative Ceramic Assemblage from Coastal Mexico”. *Journal of Field Archaeology* 25: 1 (1998): 19-36.
- Lischka, Joseph, "A Functional Analysis of Middle Classic Ceramics at Kaminaljuyu." En: *The Ceramics of Kaminaljuyu, Guatemala*, Robert

- Wetherington ed., 223-278. Pennsylvania: State University Press. University Park, 1978.
- Lumbreras, Luis. *Las Fundaciones de Huamanga*. Perú: Editorial Nueva Edición, 1974.
 - McNeil, Cameron, “Death and Chocolate: The significance of cacao Offerings in Ancient Maya Tombs and Caches at Copan, Honduras.” En: *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, John Staller y Michael Carrasco ed., 293-314. Springer, 2010.
 - Montanari, Massimo, “Introducción. La cocina, lugar de la identidad y del intercambio.” En: *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Massimo Montanari ed., 11-15. Buenos Aires: Paidós Diagonales, 2003.
 - Morris, Craig, “Maize beer in the economics, politics, and religion of the Inca state.” En: *The role of fermented beverages in nutrition*, Clifford Gastineau, William Darby y Thomas Turner ed., 21-34. New York: Academic Press, 1979.
 - Morris, Craig y Donald Thompson. *Huánuco Pampa: An Inca City and its Hinterland*. Thames and Hudson Ltd, London, 1985.
 - Morris, Craig, “The Technology of Highland Inka Food Storage.” En: *Inka Storage Systems*, Terry Levine ed., 237-258, Oklahoma: University of Oklahoma Press, 1992.
 - Morris, Craig, “The wealth of a Native American state. Value, investment, and mobilization in Inka economy.” En: *Configurations of Power*, John Henderson y Patricia Netherly ed., 36-50. Ithaca, NY: Cornell University Press, 1993.
 - Murra, John. *La Organización Económica del Estado Inca*. México: Siglo Veintiuno, 1999.
 - Murra, John, “Rite and crop in the Inca State.” En: *Peoples and cultures of South America*, Daniel Gross ed., 377-389, Doubleday and Natural History Press. Garden City. New York, 1973.
 - Nastri, Javier, “Patrones de asentamiento prehispánicos tardíos en el sudoeste del valle de Santa María (Noroeste Argentino)”. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*. Vol: 22-23 (1997-1998): 247-270.
 - Orgaz, Martín, Guillermo De La Fuente, Norma Ratto y Néstor Kriscautzky, “Estudio tecnológico comparativo de cerámicas del Período Tardío e Inka en la provincia de Catamarca.” Programa Oficial 53° ICA. *Congreso Internacional de Americanistas. Simposio: Arqueometría en América Latina* (México 2009): 166.
 - Orgaz, Martín. “Estrategias de incorporación del Estado Inka. El caso de estudio de la porción sur del Valle de Yocavil a través del sitio arqueológico de Fuerte Quemado-Intihuatana-Sector IV-Inka”. Tesis de Maestría, Depto de Historia y Geografía, Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, año 2005. Ms.
 - Orton, Clive, Paul Tyers y Alan Vince. *La Cerámica en Arqueología*. Barcelona: Crítica-Grijalbo-Mondadori, 1997.
 - Pauketat, Timothy y Emerson Thomas, “The Ideology of Authority and the Power of the Pot”. *American Anthropologist*. 93: 4 (1991): 919-941.
 - Piñeiro, Mónica, “Manejo de Recursos y Organización de la Producción Cerámica en Rincón Chico. Catamarca”. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*. Vol: XXI (1996): 161-185.
 - Potter, James, “Pots, Parties, and Politics: Communal Feasting in the American Southwest”. *American Antiquity* 65: 3 (2000): 471-492.
 - Quiroga, Adán, “El Sacrificio Pilla-Jacica”. *Monografías Arqueológicas. Anales de la Sociedad Científica Argentina*. Vol: LXXIV (1912): 10-14.

- Quiroga, Laura, “Los dueños de los montes, aguadas y algarrobales. Contradicciones y conflictos coloniales en torno a los recursos silvestres. Un planteo del problema.” En: *Los Tres Reinos: Prácticas de Recolección en el Cono Sur de América*, Carlos Aschero, María Korstanje y Patricia Vuoto ed., 217-226. Tucumán: Instituto de Arqueología y Museo, 1999.
- Rice, Prudence. *Pottery Analysis: A sourcebook*. Chicago and London: University Chicago Press, 1987.
- Rosenswig, Robert, “Beyond indentifying elites: Feasting as a means to understand early Middle Formative society on the Pacific Coast of Mexico”. *Journal of Anthropological Archaeology* 26 (2007): 1-27.
- Rowe, John, “An Introduction to the archaeology of Cuzco”. *Papers of the Peabody Museum of American Archaeology and Ethnology* 27 (1944): 3-69.
- Rye, Owen. *Pottery Technology. Principles and Reconstruction. Manuals on Archeology* 4. Taraxacum-Washington, 1981.
- Serra, Carmen y Lazcano, Carlos, “The Drink Mescal: Its Original and Ritual Uses.” En: *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, John Staller y Michael Carrasco ed., 137-156. Springer, 2010.
- Sherbondy, Jeannette, “Mallki: ancestros y cultivo de árboles en los Andes”. *Proyecto FAO-Holanda/Infor GCP/PER/027/NET. Documento de Trabajo N° 5* (Lima 1986): 5-24.
- Sillar, Bill. *Shaping Culture – Making Pots and Constructing Households: An Ethnographic Study of Pottery Production. Trade and Use in the Andes*. BAR Internacional Series 883, Oxford, 2000.
- Skibo, James. *Pottery Function. A Use-Alteration Perspective. Interdisciplinary Contributions to Archaeology*. New York and London: Plenum Press, 1992.
- Staller, John, “The Social, Symbolic, and Economic Significance of Zea mays L. in the Late Horizon Period.” En: *Histories of Maize*, John Staller, Robert Tykot y Bruce Benz ed., 449-467. Academic Press, 2006.
- Tarrago, Myrian, Luis González, Paola Corvalán, Raúl Doro, Mariano Manasiewicz y Josefina Peña, “La Producción Especializada de Alimentos en el Asentamiento Prehispánico Tardío de Rincón Chico, Provincia de Catamarca”. *Cuadernos Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano* 18 (1998 – 1999): 409-427.
- Tarrago, Myrian y Luis González, “Variabilidad en los modos arquitectónicos incaicos. Un caso de estudio en el valle de Yocavil (Noroeste Argentino)”. *Chungara* 37: 2 (2005): 129-143.
- Tarragó, Myrian, María Bordach y Osvaldo Mendonça, “El Cementerio de Rincón Chico 21, Santa María (Catamarca)”. *Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales* 29 (2005): 9-21.
- Turkon, Paula, “Food and status in the prehispanic Malpaso valley, Zacatecas, Mexico”. *Journal of Anthropological Archaeology* 23 (2004): 225-251.
- Turner, Victor. *La Selva de los Símbolos*. México: Siglo XXI Editores. Quinta Edición, 2007.
- Young, Lisa y Tammy Stone, “The Thermal Properties of Textured Ceramics: An Experimental Study”. *Journal of Field Archaeology* 17: 2 (1990): 195-203.
- Valdez, Ludio, “Maraynigyoq: Evidencias de Producción de Chicha en un Establecimiento Wari”. *Gaceta Arqueológica Andina* 26 (Lima 2002): 69-86.

- Weismantel, Mary. *Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes*. Illinois. United States of America: Waveland Press, Inc., 1998.
- Williams, Verónica, “Jerarquización y funcionalidad de centros estatales incaicos en el área Valliserrana Central del NOA”. *Shincal* 4 (1994): 11-34.
- Williams, Verónica, Paula Villegas, María Soledad Gheggi y María Gabriela Chaparro, “Hospitalidad e intercambio en los valles mesotermiales del Noroeste argentino”. *Boletín de Arqueología de la PUCP* 9 (2005): 335-373.
- Wobst, Martin, “Stylistic behavior and information exchange”. *Papers for the director: Essays in honor of James B. Griffin*. University of Michigan Museum of Anthropology Anthropological Papers 61 (1977): 317-342.