

CONTENEDORES CERÁMICOS DE CHICHA EN UN PUEBLO PREHISPÁNICO DE CATAMARCA

Bárbara Balesta*, Nora Zagorodny y Celeste Valencia

Laboratorio de Análisis Cerámico. Facultad de Ciencias Naturales y Museo. UNLP. Calle 64 N° 3. (1900) La Plata.

* barbarabalesta@hotmail.com

RESUMEN

En el presente se comentarán las características morfométricas y decorativas así como las condiciones de hallazgo, de un conjunto de vasijas cerámicas exhumadas en el sitio arqueológico Cerro Colorado de La Ciénaga. El mismo se ubica en el valle central de la provincia de Catamarca y ha sido adjudicado a momentos tardíos, previos y contemporáneos a la llegada de los inkas al territorio. En el denominado recinto 35, excavado en dicho sitio, se recuperaron una cantidad de vasijas, tanto ordinarias como decoradas, que por el contexto de aparición han sido interpretadas como contenedores de chicha, tanto implicadas en su manufactura como para el servicio. Las características de sus tamaños, morfologías, textura y apariencia de las pastas y decoración, ofrecen pistas acerca de las diversas funciones que deben haber desempeñado y permiten avanzar en el conocimiento acerca de sus fabricantes y usuarios, en relación a una bebida artesanal y ancestral en el mundo andino.

Palabras clave: contenedores cerámicos. Morfometría. Decoración. Función. Belén.

1. EL SITIO Y LAS CONDICIONES DE HALLAZGO

El Cerro Colorado de La Ciénaga de Abajo es un sitio arqueológico fortificado, de los que habitualmente se conocen como pucarás. Se ubica en el valle central de provincia de Catamarca y fue relevado por primera vez a principios del siglo XX, aunque en forma parcial. Las primeras excavaciones en el mismo fueron realizadas en 1981 y luego continuadas en el nuevo milenio. Los materiales recuperados permitieron adscribir el sitio a momentos tardíos (siglos XI a XV A.D), adscripción que luego fue confirmada a través de fechados radiocarbónicos.

Se trata de un sitio conglomerado, ubicado en altura, compuesto por conjuntos de habitaciones cuya localización estaba condicionada por diferencias altitudinales. Exhibe grandes irregularidades en su topografía que hacen difícil el acceso, dividiéndose las construcciones según sectores configurados por el relieve. Para atravesar de un sector a otro del sitio existían sendas de piedra, con un recorrido pautado que facilitaba la circulación. La ladera occidental presenta mayores posibilidades de acceso, lo cual probablemente llevó a que se dotara de murallas defensivas a ese flanco del sitio. En sus distintos sectores se han relevado hasta el momento más de 100 recintos y decenas de otras construcciones en piedra tales como muros, murallas y estructuras funerarias.

En el presente se exponen los resultados de las excavaciones llevadas a cabo en 2012 y 2013 en la denominada habitación 35, y se comentan las características particulares de los hallazgos; se pone especial énfasis en el análisis de los recipientes cerámicos, sobre los cuales realizamos interpretaciones relacionadas con su uso.

El recinto 35 forma parte del denominado Conjunto VIII, que se encuentra emplazado dentro del Sector Central del Cerro; sus medidas aproximadas son de 11m por 8m y hasta el momento ha sido parcialmente excavado. Contiene otra habitación, denominada 36 -de unos 20 m² de superficie-, que fue excavada completamente en 2008. Cabe señalar que dentro de ésta se hallaron tres esqueletos infantiles enterrados dentro de dos contenedores cerámicos ordinarios, uno de ellos tapado con un cuenco ordinario y el otro con un cuenco pintado en negro sobre fondo rojo.

En el área excavada en el recinto 35 se registraron restos de postes y parte del techo carbonizados y un hueco para poste revestido en piedra, pudiéndose aseverar que por lo menos una parte de la superficie se hallaba techada. Los hallazgos comprenden fragmentos de vasijas ordinarias y decoradas con pintura con los motivos identificados para el tipo Belén Negro sobre Rojo [1]. Por debajo del piso se excavaron varios pozos circulares. También se halló un número mínimo de 53 marlos de maíz, de los cuales 31 están enteros, en su mayoría sin granos, todos carbonizados. Concentrados en algunos sectores del piso se recuperaron restos de arqueofauna, muchos de ellos con termoalteración. La mayor parte corresponde a camélidos –llamas y/o guanacos-, roedores y dasipódidos –mulitas-.

RESULTADOS

Como ya hemos expresado, dentro del recinto 35 se halló cerámica fina y ordinaria. Varios de los materiales procesados hasta el momento procuraron niveles importantes de remontaje e indican la existencia, dentro de la primera categoría, de ejemplares clasificados como cuencos y tinajas.

Dentro de los cuencos se identificaron fragmentos de borde, cuerpo y base. Con referencia a los bordes se detectaron cuatro morfologías diferentes. Sólo en un caso, el nivel de reconstrucción es alto, representando un 80% de la pieza. Las otras tres morfologías se relacionan con uno o dos tiestos. En todos los tipos las paredes son compactas con 6 y 7 mm de espesor a la altura final del borde. Presentan, en general, un buen nivel de conservación; sólo un ejemplar exhibe un descascarado sobre el sector interno. Todos los cuencos están decorados, dos de ellos con pintura negra sobre roja, el tercero con pintura negra sobre la pasta anaranjada. Uno de los cuencos tiene pintura tanto en la zona interna como en la externa, el resto sólo está pintado en el exterior. Un ejemplar presenta una aplicación al pastillaje con incisión sobre el extremo final de borde.

Con respecto a las bases, para los cuencos se ha identificado con seguridad una, -de 9 cm de diámetro-, con decoración externa e interna. Hasta el momento no se correlaciona con ningún borde pero se asocia a dos fragmentos de cuerpo. Exhibe decoración interna y externa. Esta última consiste en líneas negras curvas sobre la pasta. Presenta alisado externo; las líneas de alisado se perciben en sentido perpendicular a la base. Se observa un descascarado en la zona interna, donde también se muestran restos de decoración consistentes en líneas paralelas con puntos internos y rastros de pulido.

Una segunda base es de paredes delgadas con decoración externa en pintura negro desleída, sobre una superficie muy erosionada; por dentro se distingue un baño rojo. Sus paredes son muy divergentes y su diámetro es de 9 cm; hasta el momento no se ha correlacionado con sectores de cuerpo ni de borde.

La tercera base es más pequeña, de aproximadamente 6 cm, podría pertenecer a un puco o una tinaja chica; sus paredes son delgadas y presenta decoración externa consistente en líneas negras sobre superficie roja oscura; por dentro no se distingue decoración.

El cuenco que se reconstruyó en un 80% tiene una boca de aproximadamente 23 cm de diámetro. Exhibe decoración interna y externa, esta última consiste en líneas negras en zigzag, curvilíneas, sobre el fondo de la pasta, con acabado alisado que también presenta trazos de pintura negra ondulados, paralelos al borde. Exhibe dos aplicaciones al pastillaje en forma de grano de café a 3 cm del borde y una distancia de 2 cm una de otra, sobre un solo lado. En el sector interno tiene decoración pintada en negro sobre rojo. En el borde tiene una decoración y en el cuerpo otra. Tiene rastros de pulido interno. En algunos sectores hay descascarados. Por el momento no se ha podido correlacionar ninguna base con esta pieza.

En cuanto a las tinajas, el porcentaje de reconstrucción es bajo, no obstante la muestra todavía es incompleta ya que no se ha terminado la excavación ni el proceso de remontaje sobre los fragmentos recuperados.

Una de las tinajas se puede catalogar como Belén pintada, con decoración incisa gruesa. El estado de conservación es malo, se halla muy descascarada. Por otra parte, se han contabilizado otros quince fragmentos con las mismas características decorativas, que podrían formar parte de la misma vasija o constituir otra diferente.

En distintos fragmentos de tinajas se han contabilizado cinco mamelones in situ y un mamelón desprendido. Si cada ejemplar tenía dos mamelones –como se ha registrado en piezas enteras de colección-, se podría pensar, que a través de estas aplicaciones, se hallan representadas tres vasijas.

Se recuperó, además, una base que teniendo en cuenta su grosor nos lleva a pensar que habría sido parte de una tinaja.

Cabe señalar por último, el hallazgo de una pequeña tinaja entera, de 5,7 cm de altura e igual medida en su boca, con un diámetro máximo de 7 cm y una base de 3,2 cm. La misma presenta decoración pintada negra sobre fondo rojo en el cuerpo y también en su base y dos asas horizontales en el sector inferior del cuerpo.

Las decoraciones hasta el momento, se corresponden con las características de imágenes no icónicas detectadas para el tipo Belén Negro sobre Rojo[1].

En cuanto a la cerámica ordinaria, se contabilizaron, hasta el momento, cinco vasijas. La denominada vasija 1 es cerrada y no tiene base; la altura contabilizada en el sector representado es de unos 60 cm y la boca es de 25 cm.

En las vasijas 2 a 4 no se ha podido determinar la altura, sus bocas son de 27 cm para el ejemplar 2; de más de 35 cm para el número 3 y de 34 cm para la vasija 4. En el denominado ejemplar 5 se ha podido determinar 34 cm de boca y se han calculado unos 40 cm de altura. Esta última parece más baja que las otras y sus paredes son más delgadas -7 mm de espesor, mientras que el resto rondan 1cm-. Es la única vasija ordinaria que exhibe hollín en sus paredes.

Dentro de las vasijas ordinarias se han identificado cuatro bases. Una de ellas tiene un pie, de 4 cm de altura y se continúa con un sector de cuerpo hasta alcanzar aproximadamente unos 8 cm. Otra de las bases es cóncavo-convexa y alcanza 10 cm de diámetro; la tercera es plana, de 7 cm de diámetro y tiene un reborde. En la cuarta no se han podido calcular medidas porque está muy destruida.

Varias de las vasijas ordinarias se hallan en mal estado, exhibiendo descascarados en sus superficies y en algunos casos el desgranamiento de la pasta, situación que a pesar de poder establecerse que los fragmentos pertenecen a una misma pieza, impide su remontaje.

LA CHICHA EN EL MUNDO ANDINO

La palabra chicha fue usada por los españoles para denominar a las bebidas fermentadas producidas por los indígenas en América [2]. La chicha se ha constituido en un elemento

clave en el funcionamiento de las sociedades andinas [3]. Se consumía en ámbitos públicos y domésticos, en fiestas, rituales y mientras se ejecutaban actividades de producción [4]. Si bien para su manufactura se han usado diversos productos agrícolas -yuca, quinoa, molle-, la chicha de maíz es la más identificada para el Área Andina, que alcanzó el pináculo de su importancia durante la época incaica.

Disponemos de evidencias de la fabricación de chicha en el Área Andina Central [5; 6] y también se han descrito sitios para el NOA [7; 8]. Por otra parte, se han llevado a cabo estudios etnográficos y etnoarqueológicos [9; 6; 8] a fin de contrastar las evidencias arqueológicas con los vestigios de su producción en tiempos actuales.

Los estudios han permitido caracterizar básicamente tres etapas en la producción de chicha: preparación del maíz, cocinado del maíz en agua y fermentación. Primero se pone el maíz con cáscara en vasijas llenas de agua localizadas en agujeros sobre el piso. Luego, el maíz húmedo se esparce en capas a fin de producir la germinación, lo cual toma aproximadamente tres días. Posteriormente el maíz se apila y se deja secar, luego se cubre con una capa fina de ceniza y se coloca a secar al sol. El producto obtenido se pone en vasijas y se hierve en agua; a continuación se deja enfriar gradualmente y cuando está fría se raspa y se deja un día. Al día siguiente se hierve nuevamente y se deja decantar; luego se cuela con un lienzo y se coloca en cántaros para que fermente.

En cuanto a los recipientes usados para la fabricación, se han registrado cántaros, ollas y jarros con capacidades de hasta 60 litros y alturas de 30 a 40 cm para el cocinado y la fermentación del maíz. Se utilizaron cucharas de madera y calabazas para revolver y extraer las cascarillas que quedan en superficie. Habitualmente se han encargado las mujeres de la producción de chicha; Cremonte et al. [8] refieren, para el área de Humahuaca, que las chicheras usaron vasijas que tenían 50 años de antigüedad. Existe la costumbre de reservar recipientes especiales para este uso que se protegen y se conservan en las casas y apenas se lavan para que puedan conservar las levaduras. Las acumulaciones de levaduras suelen generar concreciones de color blanquecino, que se conservan más en la parte superior de cada vasija, ya que en las zonas inferiores, cuando se revuelve, se desprenden en mayor medida.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Las características constructivas y el contexto de hallazgo de la habitación 35 nos muestran un espacio de grandes dimensiones, semicubierto, sobre cuyo piso se recuperaron diversos restos materiales y debajo del cual se registraron varios pozos circulares. Adentro del mismo se incluía otro recinto más pequeño, cerrado y completamente techado, dentro del que se hallaron tres entierros infantiles en urnas.

Dentro del recinto 35 se hallaron fragmentos de cerámica fina del tipo Belén Negro sobre Rojo y ordinaria. Las tareas de remontaje, hasta el momento, implican un número mínimo de cinco cuencos -a través de la presencia de cuatro morfologías de bordes, tres bases y un cuenco reconstruido en un 80%- que podrían extenderse hasta ocho y de dos a cuatro tinajas y una ollita completa. Para la cerámica ordinaria se propone un número mínimo de cinco vasijas representadas por cinco bocas y cuatro bases -una de ellas con pie- que podrían comprender hasta nueve ejemplares.

Por primera vez en el valle de Hualfín se recuperan, en excavaciones, cantidades significativas de marlos de maíz que representan una cantidad de variedades no registradas hasta el momento en el área. También se hallaron restos de arqueofauna identificada mayoritariamente como camélidos, roedores y dasipódidos que corresponden a diversas partes esqueléticas de los animales.

La diversidad y el grado de identificación de los restos arqueofaunísticos coinciden con las evidencias producidas en ámbitos de procesamiento de alimentos. Por otra parte, la cantidad y variedad de maíces es inusitada para los sitios de la zona y comprenden especímenes que se aproximan, por los caracteres internos y externos de la espiga, a aquéllos usados para la manufactura de chicha tanto en el NOA como en el resto del Área Andina [10].

Los agujeros sobre el piso, realizados para apoyar las vasijas, son típicos de estos contextos de producción. Las características de la construcción, que exhibe sectores techados y al aire libre coinciden con los estudios sobre producción de chicha que muestran que una parte se lleva a cabo bajo techo, mientras que el secado del maíz se hace en espacios abiertos y/o sobre las techumbres.

La cantidad y características de las vasijas –en cuanto a morfología, tamaño y decoración-, se conciben con las de un lugar de procesamiento que incluye ejemplares para el servicio. El descascarado que se observa en las piezas se asemeja a los efectos que se producen en los contenedores de chicha, aunque también podría deberse a procesos postdeposicionales o a una combinación de ambos.

La comida puede ser preparada dentro del grupo doméstico, por sus integrantes, para un consumo cotidiano o por un grupo especializado, con el objetivo de ser consumida cotidianamente o en ocasiones especiales. La ejecución de las tareas involucradas y las destrezas particulares implicadas en ellas pueden implicar una división del trabajo que involucre distinciones de género, edad, etnicidad, generaciones, etc.

Los restos aquí presentados ponen de manifiesto acciones de procesamiento de alimentos que nos permiten examinar relaciones entre personas, que reflejan lazos domésticos y sociales. Interpretamos que los hallazgos refieren a un nivel de producción no especializado de chicha –en cuanto a la escala, sobre la base de la cantidad de especímenes- que puede haber comprendido varias unidades domésticas. Habitualmente la fabricación de chicha se encarga a mujeres, por lo cual sería posible que en este espacio se hayan puesto en contacto varias de ellas, pertenecientes a uno o más grupos domésticos.

Las actividades detectadas en el presente configuran un aspecto relevante de la economía de estos grupos porque se relacionan en forma directa con la producción agrícola, detectada de forma indirecta en la zona a través de la existencia de andenes de cultivo. Por otra parte, nos hablan de prácticas sociales que involucran distintos conjuntos de personas que pasan una cantidad considerable de tiempo en relación. En este marco, la detección de la producción de chicha adquiere importancia por su vinculación con la identidad andina, la reciprocidad, la vida cotidiana y el ritual. Con respecto a este último aspecto, cabe señalar que para los entierros de los niños en el recinto 36 se utilizaron dos tinajas ordinarias –una de ellas con evidencias de exposición al fuego-, tapadas con cuencos –uno ordinario y otro pintado-. Se podría pensar que dichas vasijas desempeñaran funciones en el contexto de producción de chicha y posteriormente fueron usadas como contenedores para los cuerpos¹.

NOTAS

1. Se realizaron dos fechados radiocarbónicos, uno sobre restos de uno de los esqueletos infantiles de la habitación 36 y otro sobre maíz carbonizado de la habitación 35 que sitúan los hallazgos dentro de la primera mitad del siglo XV A.D. por lo cual se puede presumir que el uso de ambas habitaciones fue aproximadamente contemporáneo.

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Nacional de La Plata, por el financiamiento para la realización de las actividades de campo y de laboratorio conducentes a la producción del conocimiento vertido.

REFERENCIAS

1. Wynveldt F.
2009 La Loma de los Antiguos de Azampay. Un sitio defensivo del valle de Hualfín (Catamarca, Argentina). Sociedad Argentina de Antropología, Buenos Aires.
2. Coe, S.
1994 America's first cuisines. University of Texas Press. Austin, Texas.
3. Duke, G. S.
2010 Continuity, Cultural Dynamics, and Alcohol: The Reinterpretation of Identity through Chicha in the Andes. *Identity Crisis: Archaeological Perspectives on Social Identity*. Chacmool Archaeology Association: 263-272.
4. Jennings, J.
2005 La Chichera y El Patrón: Chicha and the Energetics of Feasting in the Prehistoric Andes. *Archaeological Papers of the American Anthropological Association* 14:241-259.
5. Shimada, I.
1994 Pampa Grande and the Mochica Culture. University of Texas Press. Austin, Texas.
6. Moore, J. D.
1989 Pre-Historic Beer in Coastal Peru: Technology and Social Context in Prehistoric Production. *American Anthropologist* 91, 3: 682-695.
7. Tarragó, M.
1992 Áreas de actividad y formación del sitio de Tilcara. *Cuadernos* 3: 64-74. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Universidad Nacional de Jujuy, San Salvador de Jujuy.
8. Cremonte, M. B.; C. Otero y M. S. Gheggi
2009. Reflexiones sobre el consumo de chicha en épocas prehispánicas a partir de un registro actual en Perchel (Dto. de Tilcara, Jujuy). *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* XXXIV:75-102.
9. Nicholson, G. E.
Chicha Maize Types and Chicha Manufacture in Peru. *Economic Botany*. October–December 1960, Volume 14, Issue 4: 290-299.
10. Balesta, B. y C. Valencia
2013 Obtención y procesamiento de maíz en el Tardío del Valle de Hualfín. Resúmenes del XVIII Congreso Nacional de Arqueología Argentina. La Rioja. Abril de 2013.