

**REFLEXIONES SOBRE EL CONSUMO DE CHICHA EN ÉPOCAS
PREHISPÁNICAS A PARTIR DE UN REGISTRO ACTUAL EN PERCHEL
(DTO. TILCARA, JUJUY)**

*María Beatriz Cremonte**, *Clarisa Otero*** y *María Soledad Gheggi****

RESUMEN

Presentamos un registro actual de producción de chicha de maíz en la Comunidad Aborigen de Villa El Perchel con motivo del Carnaval 2008, que generó una serie de reflexiones e interrogantes sobre la producción y el consumo de esta bebida en épocas prehispánicas tardías en la Quebrada de Humahuaca. Con el objetivo de resolver alguno de estos interrogantes, se analizan contextos y especímenes cerámicos arqueológicos de esta región y de la puna de Jujuy, junto con resultados de isótopos estables sobre óseo humano. Los posibles correlatos arqueológicos de esta práctica social son examinados a la luz de las actuales discusiones sobre el consumo de alfarería en esferas domésticas y/o públicas. El análisis sugiere que la producción de chicha pudo haberse dado a nivel doméstico y no especializado; señala la posibilidad del almacenaje en contenedores más pequeños que los tradicionales virques; y los resultados isotópicos indican importante consumo de maíz en diferentes rangos etarios y en ambos sexos.

Palabras clave: Quebrada de Humahuaca - chicha de maíz - etnoarqueología - consumo prehispánico.

ABSTRACT

We present a complete record of present-day maize chicha production performed in the Indigenous Community of Villa El Perchel for the 2008 carnival. This served as a starting point for the generation of questions and inquiries about the production and consumption of maize chicha during prehispanic times in the Quebrada de Humahuaca. In order to solve some of these

* CONICET. Instituto de Geología y Minería. - Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Universidad Nacional de Jujuy. E-mail: cremonte@idgym.unju.edu.ar.

** Instituto Interdisciplinario Tilcara - Facultad de Filosofía y Letras - Universidad de Buenos Aires. E-mail: clarisaotero@yahoo.com.ar.

*** CONICET. Instituto de Arqueología - Facultad de Filosofía y Letras - Universidad de Buenos Aires. E-mail: msgheggi@hotmail.com.

questions we analyzed different archaeological contexts and ceramic sherds both from Quebrada de Humahuaca and Jujuy Puna, along with results from stable isotopes on human bone. Possible correlates of this social practice are examined in the light of current debate about ceramic consumption in domestic and/or public spheres. Our analysis suggest that chicha production may have been performed at a non-specialized and domestic level; also signals the possibility of chicha storage in smaller containers than traditional virques and isotopic results points to an important maize consumption in individuals of all ages and both sexes.

Key words: *Quebrada de Humahuaca - maize chichi - ethnoarchaeology - prehispanic consumption.*

EL MAÍZ COMO BEBIDA

La chicha o “cerveza andina” es una de las bebidas fermentadas más importantes de América. Si bien existen diversos tipos de chicha, como por ejemplo, de maní (*Arachis hipogaea*), de molle (*Schinus molle*) o aun de frutillas silvestres (*Fragaria chilensis*), sin duda la verdadera y clásica chicha es la de maíz (*Zea mays*) (Muelle 1978). En Sudamérica, esta bebida de origen prehispánico con baja graduación alcohólica -realizada con maíz hervido, masticado y fermentado en vasijas de cerámica- ha sido y es consumida pan-regionalmente: desde Colombia hasta Chile y desde el Orinoco hasta el área amazónica (La Barre 1938).

Bastante se ha escrito sobre el rol socioeconómico y político del consumo de alcohol en las sociedades complejas (estatales y pre estatales) del pasado (Dietler y Hayden 2001; Potter 2000; Van del Veen 2003; Bray 2003a; Joffe 1998 entre otros) y, en menor proporción, específicamente sobre el significado ritual de beber chicha en el mundo andino (Saignes 1993; Arnold *et al.* 1998); así como sobre el equipo culinario arqueológico relacionado con su preparación y consumo en contextos domésticos o públicos (Bray 2003b; Hastorf y Johannessen 1993; Cook y Glowacki 2003); e incluso, en trabajos arqueológicos recientes sobre Tiwanaku, se refieren a la chicha como el lubricante de la política económica surandina (Goldstein 2003). Sin embargo, sabemos muy poco sobre el consumo de esta bebida en nuestro noroeste prehispánico, en gran medida debido a la ausencia de referencias en documentos de la época colonial y a que aún son muy escasos los estudios de paleodieta basados en análisis de isótopos estables en huesos humanos. Aún así, estos análisis no permiten discriminar en qué forma se consumió el alimento (en este caso, el maíz), sino que formó parte de la dieta. De esto se desprende la importancia de la comparación con otras líneas de evidencia como macro y micro restos vegetales, ácidos grasos, análisis sedimentarios y cultura material, entre otros.

No es la pretensión de este trabajo comentar los análisis realizados sobre el tema en los Andes Centrales y en la región surandina para extrapolar sus conclusiones al noroeste de Argentina (NOA); es más, tampoco ha sido nuestro objetivo incluir a todo el NOA en esta problemática, porque seguramente tenemos un mosaico de situaciones que varían tanto espacial como cronológicamente y que deben ser estudiadas en forma particular. Nuestra intención es restringirnos a momentos prehispánicos tardíos (Período de los Desarrollos Regionales e Incaico y su probable continuidad al Hispano-indígena o Colonial temprano, ca. 900 al 1650 d.C.), tomando unos pocos ejemplos que pueden arrojar luz sobre distintas situaciones en relación con la producción y el consumo de chicha. En este sentido es que haremos referencia, fundamentalmente, a contextos recuperados en tres asentamientos de la Quebrada de Humahuaca (Pucara de Tilcara, Pucara de Volcán y Esquina de Huajra) (figura 1).

Si bien existen innumerables recetas de chicha de maíz (Moore 1989, Vázquez 1967), hay cierta uniformidad en los implementos utilizados y en los distintos pasos del proceso. Es por ello que hemos considerado importante conocer los registros actuales de fabricación de chicha que perviven en la Quebrada de Humahuaca, para registrar variantes en sus modos de preparación y consumo.

arqueológicos. O bien extrapolamos información y/o planteos de otras áreas andinas, donde los comportamientos de preparación, la organización y/o escalas de producción y los contextos de consumo pudieron ser muy diferentes. En este sentido es que surgieron los siguientes interrogantes: ¿qué registro arqueológico poseemos de la existencia de grandes *virques* arqueológicos, descritos como vasijas grandes y abiertas de cuello corto evertido, de cuerpo globular seccionado a la mitad y asas dobles horizontales, como los usados tradicionalmente para la elaboración de la chicha de maíz? ¿Conocemos contextos arqueológicos que permitan inferir actividades involucradas en la preparación y/o el consumo de chicha? ¿Cuáles son los correlatos materiales de las supuestas fiestas de hospitalidad y/o ceremonias públicas con un gran consumo de chicha de maíz, “patrocinadas” por los administradores locales del imperio incaico?

En las páginas siguientes intentaremos reflexionar sobre estos interrogantes, generando algunas hipótesis para cuya formulación y contrastación inicial, la cerámica sigue siendo uno de los referentes arqueológicos más importantes.

REGISTRO ACTUAL DE PREPARACIÓN DE CHICHA

El registro de elaboración de chicha se realizó en Villa El Perchel, Quebrada de Humahuaca. Esta pequeña localidad pertenece a la Comisión Municipal de Huacalera y se encuentra ubicada 12 km al norte de Tilcara. Cuenta con unas 25 viviendas ocupadas por aproximadamente 60 familias dedicadas principalmente a la horticultura y, en menor medida, a la cría de ovinos para consumo familiar. Varias mujeres, integrantes de la comunidad aborígen del lugar, prepararon chicha a base de maíz para consumirla durante los festejos del Carnaval 2008. En distintas ocasiones, tuvimos la oportunidad de presenciar las principales etapas de manufactura de esta bebida, las cuales aquí se detallan brevemente.

Participaron un total de siete mujeres, que trabajaron en forma conjunta en la vivienda familiar de una de las vecinas. Allí, para realizar las distintas tareas, ocuparon una de las habitaciones y el patio de la casa, donde estaban ubicados el fogón y el horno de barro. La primera etapa de trabajo consistió en la preparación del *moyapo* o *mollapo*, que en la actualidad ha reemplazado al tradicional *mukeado* de la harina de maíz por el cual -mediante el mascado o salivado- se logran obtener los fermentos necesarios para elaborar chicha. Los bollos de *moyapo* se obtuvieron al calentar en el horno de barro, por más de una hora, una masa firme de harina de maíz mezclada con agua hervida. Una vez cocidos, estos bollos fueron triturados en una máquina de moler, para luego ser mezclados con agua hervida y colocarse en dos jarritas. Estas jarras, tapadas con bolsas plásticas, se ubicaron próximas al calor del horno para permitir que el *moyapo* levantara por cuatro días.

La siguiente etapa de trabajo tuvo lugar al quinto día, cuando en dos *virques* se colocaron el *moyapo*, agua caliente (previamente hervida) y una abundante cantidad de harina de maíz. En este caso se utilizaron distintas variedades de harina (de maíz nacido, abajeño y criollo) para preparar dos variedades de chicha. Cuando se utiliza harina de maíz nacido, se logra que esta bebida tenga un mayor porcentaje de alcohol.

La mezcla en ambos *virques* se revolvió con grandes cucharas de madera de queñoa. Una vez que se enfrió y quedó completamente homogénea, las mujeres se arrodillaron sobre mantas para comenzar el “apuñamiento”, que consiste en amasar la mezcla con los puños cerrados hasta que toma la consistencia de un gran bollo para hacer pan (figuras 2 y 3).

Cuando la masa tomó consistencia, la dejaron reposar por aproximadamente quince minutos, después de tapar los *virques* con trapos. Luego, agregaron agua hervida no muy caliente, traída en un balde plástico y en dos ollas de cerámica; estas últimas calentadas en el fogón ubicado en el patio de la casa. Las chicheras “mecearon” esta mezcla, revolviéndola lentamente con la cuchara de madera, en el sentido de las agujas del reloj. Según es costumbre, no se debe revolver



Figuras 2 y 3. Apuñado de la masa en *virques*.

en el sentido contrario, para evitar que la chicha “salga mala”. Una vez que la mezcla alcanzó un estado semilíquido se suspendió el “meceado” para comenzar la tercera etapa de trabajo.

Después de que, en los *virques* nuevamente cubiertos con trapos, esta preparación reposara por aproximadamente una hora, las mujeres comenzaron a retirar las distintas capas que habían

decantado. En esta ocasión utilizaron un jarro de metal, aunque comentaron que hubiera sido más adecuado usar un mate de calabaza, porque al ser redondeado ayuda a eliminar los grumos.

La primera capa que retiraron fue el *tiki*, que es la cascarilla del maíz levemente molida que queda suspendida en la superficie. Una vez extraído y colado, éste es empleado como alimento para las gallinas.

La segunda capa en separarse fue la *chuya*, un líquido de color rojo translúcido que fue colado en un recipiente plástico de 20 litros (figura 4). Posteriormente se trasvasó la *chuya* a cinco cántaros de cerámica, de distintos tamaños, que se taparon con papel madera. En total se juntaron cuatro cántaros de *chuya* de la mezcla de maíz criollo (un total aproximado de 45 litros) y un cántaro por la mitad de la *chuya* de maíz nacido (15 litros).



Figura 4. Colado de la *chuya*.

La siguiente capa que se extrajo fue el *arroke*, una pasta semisólida de color blanquecino que, después de colada, fue depositada en dos ollas de cerámica que habían sido utilizadas para calentar agua. Para que el *arroke* fuera más abundante, mientras se lo colaba, se le agregaba agua caliente al *virque*. Las ollas con el *arroke* (veinte a veinticinco litros) fueron llevadas al rescoldo del fogón del patio. Durante dos días y sin descuidar el fuego, recibieron el calor suficiente para reducir el *arroke*, revolviéndolo continuamente con las cucharas de madera.

La cuarta sección que se retiró fue la *chirgua*. Ésta es una delgada capa formada por debajo del *arroke* que, en ciertas ocasiones, se utiliza para preparar otras variedades de chicha (como la de maní) o para hacer más *chuya*. Por último, el *anchi* fue la quinta capa que quedó depositada en el *virque*. El *anchi* de maíz criollo tiene muchas utilidades. Se lo puede hervir para comerlo frío o caliente; también se lo usa como alimento para las gallinas. Por su sabor amargo, el *anchi* de maíz nacido nunca es ingerido por las personas.

Una vez que se coció el *arroke* y la *chuya* se dejó fermentar en los cántaros durante tres días, se realizó la última etapa de preparación de la chicha. Tanto en los *virques* como en recipientes plásticos de veinte litros, se fueron mezclando el *arroke* y la *chuya*. Esta mezcla se revolvió con las cucharas de madera (figura 5). Sin embargo, las chicheras mencionaron que en ese caso también hubiese sido mejor emplear un mate, para desintegrar los grumos.



Figura 5. Vecinas “meceando” la chicha.

Luego de revolver por aproximadamente media hora, comenzaron a verter la chicha en botellas de plástico y cántaros de cerámica, filtrándola con un colador de malla cerrada y utilizando un embudo. En total se produjeron aproximadamente 100 litros de bebida.

La chicha está lista para consumir cuando se la deja fermentar por más de cinco o siete días, dependiendo del lugar donde se la conserve y la temperatura ambiente (Cutler y Cárdenas 1981). En este caso, las vecinas prepararon la bebida con poco tiempo de anticipación a las fiestas, razón por la cual tenía un bajo porcentaje de alcohol. Una vez que esta bebida se deja reposar, pueden diferenciarse tres capas: la *nata correspondiente a la espuma* y *el aceite*, que en algunos lugares

de Bolivia es usada como barniz para madera (Cutler y Cárdenas 1981); la *chicha* propiamente dicha y el *concho* o *chicha asentada*, que es la porción que decanta en el fondo de las botellas o los cántaros. Por ello, antes de servir, la chicha se debe agitar, para que esta fracción del *arrove* se vuelva a mezclar con el resto del líquido.

Características del conjunto cerámico utilizado para elaborar chicha

El proceso de manufactura de esta bebida involucró un gran número de piezas cerámicas que fueron reunidas, junto con las cucharas de madera, entre las distintas vecinas para disponer del equipo culinario necesario (figura 6). Según lo mencionado por las mujeres, algunas de las vasijas chicheras alcanzaban los 50 años de antigüedad. Ellas aseguraron que, al igual que en el pasado, a excepción de las ollas, tanto los *virques* como las demás vasijas cerámicas se reservan para este uso y que se conservan en espacios de la casa protegidos, para evitar roturas. Las piezas no suelen lavarse con agua en sus superficies externas y los *virques* nunca se enjuagan en su interior. Cutler y Cárdenas (1981), quienes realizaron un registro etnográfico de manufactura de chicha en el Valle de Cochabamba, señalan que estas piezas suelen ser lavadas ligeramente para que de sus poros no se desprendan restos de levaduras. Estas levaduras sirven para preparar nueva chicha sin tener que agregar una abundante cantidad de *muko* madurado.

En el caso de Villa El Perchel, luego de que se terminara todo el proceso de manufactura de la chicha y se desocuparan los *virques*, fue posible distinguir en estas piezas los restos orgánicos que se habían acumulado durante la preparación y que quedaron adheridos en las paredes internas. Estas concreciones, que presentaban una coloración blanquecina, fueron más difíciles de distinguir en la base y el cuerpo inferior internos de la pieza, ya que la abrasión producida por la cuchara durante el “meceado” no permitió que se adhirieran en la misma proporción que en la porción superior de las paredes.

Con la intención de describir la función que tuvieron algunas de las vasijas cerámicas en las diferentes etapas de fabricación de la chicha indicamos dos dimensiones: el tamaño (considerando la capacidad volumétrica) y la altura.



Figura 6. Piezas cerámicas y cucharas de madera utilizadas para la elaboración de la chicha.

Las formas involucradas en este proceso fueron: dos jarras, dos ollas, ocho cántaros y dos *virques*. También, en distintos momentos, se utilizaron dos baldes plásticos y un fuentón con una capacidad aproximada de 80 litros. Los primeros fueron empleados para traer agua caliente desde el rescolod del fogón. El fuentón fue utilizado para dejar decantar, una vez mezclada con agua, parte de la masa que había sido apuñada en el *virque* de mayor tamaño y para mezclar el *arrobe* con la *chuya*. Es decir, que si no se hubiesen reemplazado piezas cerámicas por recipientes plásticos, el conjunto necesario para elaborar aproximadamente 100 litros de chicha habría estado conformado por 17 vasijas.

Las jarras, con una capacidad volumétrica de ¼ a tres litros, fueron utilizadas en la preparación del *moyapo* y para repartir la chicha durante el carnaval. En el caso de los cántaros, siete poseían de cinco a diez litros de capacidad volumétrica. Sólo uno, de gran cuerpo ovoide, alcanzaba los treinta litros y fue utilizado para contener la *chuya* de maíz nacido. En el resto de los cántaros se dejó fermentar la *chuya* de maíz criollo y luego la chicha. Las ollas fueron las únicas piezas expuestas al fuego durante todo el proceso de elaboración de chicha. En ellas se calentó el agua y se coció el *arrobe*. Generalmente, estas piezas también son utilizadas para cocinar otros alimentos, tal es así que presentan una espesa capa de hollín en el cuerpo medio e inferior y base externos. Ambas ollas, de una altura de 39 cm, tenían una capacidad aproximada de 20 y 25 litros. Del conjunto de piezas, los dos *virques* son las vasijas de mayor tamaño, dada su capacidad, que va de los 40 a 60 litros respectivamente. Sus alturas son casi similares a las de las ollas, pero difieren considerablemente en el diámetro de la boca (los *virques* alcanzan los 45 cm de diámetro, mientras que las ollas alcanzan, como máximo, los 25 cm). No es conveniente que los *virques* tengan mayor altura ya que, generalmente, la persona que apuña lo hace arrodillada en el suelo, para poder acceder a la masa fácilmente. En el Museo Dr. Eduardo Casanova de Tilcara se han identificado *virques* etnográficos que alcanzan los 60 cm de altura. Algunas de las vecinas de Villa El Perchel mencionaron que, para apuñar la masa, estos *virques* se inclinan, para trabajar más cómodamente (figura 7).

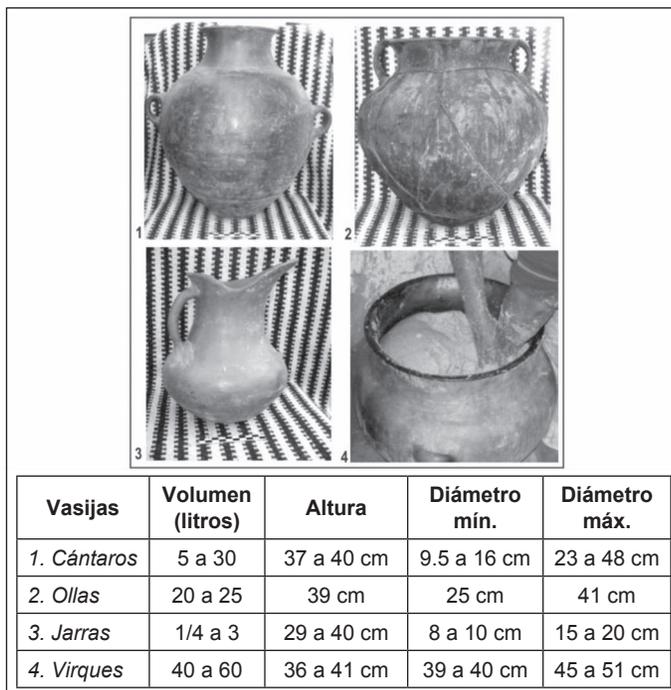


Figura 7. Tipos de vasijas empleadas en la preparación de chicha (Villa El Perchel, Quebrada de Humahuaca) y las variantes en sus dimensiones.

Durante la manufactura de la chicha los *virques* fueron utilizados en varias oportunidades, para apuñiar la masa, decantar las capas y mezclar la *chuya* con el *arrope*.

A partir de lo registrado se pueden enumerar dos aspectos que deberán ser tenidos en cuenta al momento de buscar correlatos arqueológicos. En primer lugar, la amplia variedad y número de formas cerámicas utilizadas durante el proceso de elaboración de esta bebida. En segundo término, los espacios físicos ocupados para desarrollar las distintas etapas de dicho proceso. A pesar que el registro arqueológico nunca es completo y representativo de todas las acciones humanas transcurridas en un lugar, es posible reflexionar -considerando ambos puntos- sobre aquellos contextos arqueológicos que pudieron ser espacios destinados, u ocasionalmente utilizados, para la producción de esta bebida.

DIFERENTES CONTEXTOS ARQUEOLÓGICOS Y SU RELACIÓN CON LA PROBABLE PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO DE CHICHA DE MAÍZ

A pesar que en la Quebrada de Humahuaca, a mediados del siglo XX surgen los primeros aportes vinculados al análisis espacial y contextual de los materiales con la intención de determinar áreas de actividad (Krapovickas 1959; Cigliano 1967), es en la década de 1980 cuando se establecen diferentes proyectos arqueológicos e interdisciplinarios en la región, que permitieron contar con una amplia gama de información para interpretar el registro de distintos contextos de ocupación previos a la colonia (Tarragó 1993; Palma 1998; Nielsen 2001; Cremonte y Garay de Fumagalli 1998). De estos trabajos, que continúan en la actualidad, se desprenden diversas evidencias útiles para reflexionar sobre el consumo de maíz como bebida.

En el caso del Pucara de Tilcara, las excavaciones dirigidas por Tarragó (1993) en el Gran Basural (B1) ubicado en la margen centro-sur de la cima del conglomerado, aportaron más de 50 mazorcas, algunas de ellas carbonizadas, hojas de la planta de maíz y restos de calabazas seccionadas posiblemente utilizadas como mates para ingerir bebidas. Asimismo, en el Pucara de Volcán se hallaron restos de maíz (Garay de Fumagalli comunicación personal) y para Esquina de Huajra se cuenta con una clara evidencia de su consumo a partir de los análisis de isótopos estables en huesos humanos (Williams *et al.* 2005). Por otra parte, Nielsen ha interpretado el hallazgo de una pala de madera en uno de los patios de la plataforma del complejo A de Los Amarillos, como una evidencia de producción de chicha en el lugar (Nielsen y Boschi 2007).

A continuación exponemos tres contextos arqueológicos, localizados en diferentes poblados de la parte central y sur de la Quebrada, que podrían representar áreas de actividad vinculadas con la producción y el consumo de chicha.

El Pucara de Tilcara

El Pucara de Tilcara (SJujTil 1) es un asentamiento urbanizado de altura ubicado, en su cota máxima, a 2.500 m.s.n.m. Se encuentra emplazado en un pequeño cerro, junto a la margen del río Huasamayo, el cual bordea, en su convergencia con el río Grande, al actual poblado de Tilcara. Este conglomerado, de aproximadamente ocho hectáreas de superficie, es uno de los sitios arqueológicos más trabajados para la parte media de la quebrada de Humahuaca. A partir de una secuencia radiocarbónica obtenida de los perfiles estratigráficos del gran Basural 1, fue posible determinar la continua ocupación del sitio desde fines de siglo VIII al XV d.C. (Tarragó y Albeck 1997). Asimismo, tanto en los trabajos de Debenedetti (1930) como de Ambrosetti (1917) y Krapovickas (1981-82) se registran evidencias correspondientes a la ocupación inca y, en menor medida, al momento hispano-indígena. La diversidad de materiales recuperados en las distintas excavaciones también demuestra la prolongada ocupación del poblado. Se han

hallado objetos, principalmente cerámica, fácilmente asignables a lo que se conoce en la región como momento Período de los Desarrollos Regionales, Inca e Hispano-indígena. Durante estos momentos, el Pucara sufrió distintas etapas constructivas, que implicaron la ampliación de los sectores de viviendas desde las laderas a la cima (Zaburlín 2005).

Este sitio posee la particularidad de tener un gran cementerio y dos de menor tamaño segregados de los lugares de habitación. No obstante, se han hallado numerosos entierros en los sectores de viviendas (Debenedetti 1930; Tarragó 1992). Los recintos habitacionales poseen diversas formas y tamaños y se comunican mediante patios. Los muros suelen ser dobles y están levantados con piedras y argamasa. Hasta el presente, refuncionalizados como senderos turísticos, una red de circuitos articula todo el escenario arquitectónico vinculando sectores de viviendas con espacios públicos tales como plazas y centros ceremoniales.

A pesar de las numerosas intervenciones arqueológicas en este sitio, a mediados de la década de 1980 se excavó un conjunto arquitectónico ubicado en la ladera sudoeste del Pucara que permitió obtener información detallada sobre una vivienda ocupada en tiempos prehispánicos (Tarragó 1992). Este conjunto fue denominado Unidad 1 del Sector Corrales (SJujTil 1-UH 1) (figura 8).

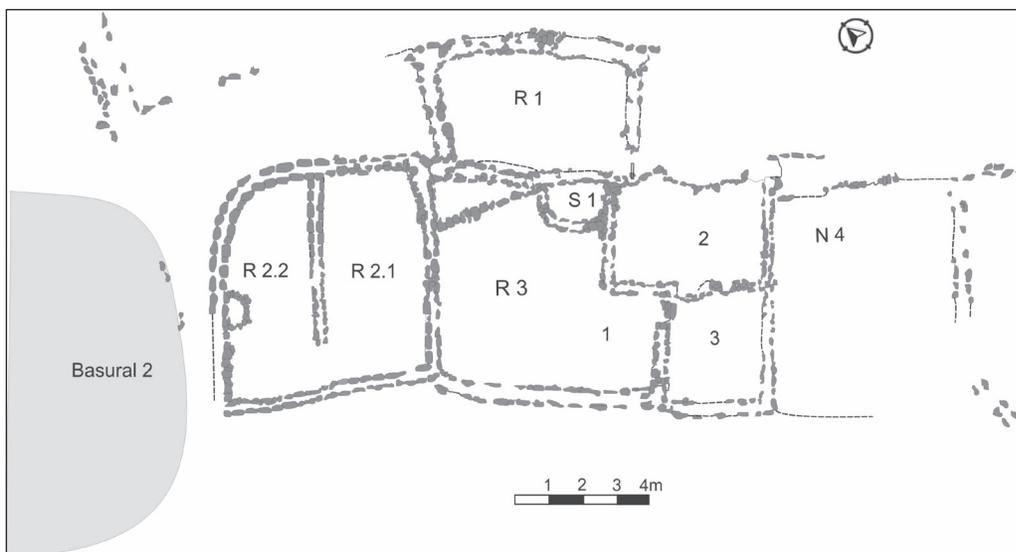


Figura 8. Unidad 1 del Pucara de Tilcara. Conjunto edilicio después del proceso de excavación (modificado de Tarragó 1992).

Se trata de un complejo habitacional mixto donde se desarrollaron tanto tareas de la vida cotidiana como artesanales para la confección de objetos de metal, y alfarería (Tarragó y González 1998; Otero 2006). El amplio conjunto cerámico, asociado al piso de ocupación, datado en dos de los recintos de la vivienda con una antigüedad aproximada del 1100-1200 d. C., se caracteriza tanto por piezas abiertas de diversos tamaños (pucos y fuentes) como por formas restringidas (cántaros, jarras asimétricas y ollas). Para este conjunto habitacional se ha estimado un número mínimo de 202 piezas cerámicas que van desde las modalidades del tipo Angosto Chico local y no local, Poma N/R, Interior negro pulido, N/R, Rojo o castaño pulido y Ordinario. Entre los diseños decorativos en N/R abundan los motivos espiralados, las líneas finas, los óvalos reticulados, los triángulos rellenos y las bandas curvilíneas, típicas de la modalidad Poma.

La asociación de numerosas piezas cerámicas a fogones, las marcas de uso y los restos de hollín en sus superficies sugieren un importante consumo del conjunto vinculado con tareas

propias de la reproducción doméstica. A partir de algunos ejemplares, es posible determinar la presencia de cerámica que posiblemente estuvo destinada a la manufactura de la chicha. Entre ellas se pueden mencionar los numerosos cántaros N/R, que pudieron haber sido utilizados para contener la *chuya* durante su fermentación; y la chicha para luego ser distribuida y consumida en los pucos hallados tanto en los recintos 2 y 3 como en el patio central de la vivienda. Asimismo, las ollas Ordinarias y las Angosto Chico Inciso pudieron haberse utilizado para cocer el arrope, dada la abundante presencia de hollín en sus paredes y, en el caso de las últimas, la rugosidad en la superficie inferior del cuerpo. La selección de este tipo de tratamiento sugiere una clara intención de favorecer las propiedades térmicas de la pieza (Rice 1987), si se considera que, para cocer el arrope, se deben mantener las ollas expuestas al fuego de forma continua durante más de un día. No obstante, es importante aclarar que, durante el registro etnográfico de la chicha, no se detectó este tipo de tratamiento en las ollas actuales utilizadas para reducir el arrope.

Posteriormente al abandono de la vivienda, en el patio central (R3.1) se construyó una estructura mortuoria (S1) utilizada para reiteradas inhumaciones, incluso entierros secundarios. Este osario contenía un total de veinticinco individuos, entre jóvenes y adultos. Asimismo, por debajo del piso del mismo patio, se hallaron dos párvulos enterrados en urnas y un tercer niño, sepultado de forma directa, en uno de los recintos contiguos (R3.2). En vinculación con los eventos de sepultura se detectaron por fuera del osario, dos vasijas que posiblemente funcionaron como ofrendas. Una de ellas presenta características formales que se podrían atribuir a las piezas hispano-indígenas. Estos hallazgos, sumados a las sucesivas inhumaciones y a la presencia de vajilla en las proximidades del osario, quizá utilizada para el consumo de alimentos y bebidas en forma grupal, dan cuenta de prácticas mortuorias, relacionadas con el culto a los ancestros, que continuaron hasta momentos de la conquista europea (Otero 2007). En estos ritos funerarios, la chicha posiblemente funcionara como uno de los medios para recordar e invocar a los muertos.

En relación con la elaboración de esta bebida en el lugar, tanto en el piso como en el relleno de la unidad N4 y el recinto 3 se hallaron los fragmentos correspondientes al *virque* que se describe petrográficamente en este trabajo. A partir de estos fragmentos se ha podido reconstruir la forma de la pieza, que, aunque posee un menor tamaño, guarda similitudes con los *virques* actuales. A pesar de la clara asociación de la mayoría de estos fragmentos al piso de ocupación -correspondiente al momento preincaico- no habría que dejar de contemplar que tal vez este *virque* fue incorporado, mediante el descarte, en un momento posterior al abandono de la vivienda. Según el análisis de los materiales y las plantas de excavación, la habitación N4 fue reutilizada como un pequeño basurero para arrojar principalmente cerámica, posiblemente a partir de la ocupación incaica del Pucara. En la muestra allí recuperada se identificaron, además de tiestos marleados y fragmentos de piezas correspondientes a las modalidades Yavi-Chicha, N/R y Ordinario, numerosos fragmentos de pucos con asas laterales que son característicos del momento incaico en la región.

Por otro lado, considerando los espacios restantes de ocupación de la vivienda, es difícil plantear qué sectores de esta estructura edilicia pudieran haber sido utilizados para la posible manufactura de esta bebida. En esta unidad habitacional se pudieron identificar tanto espacios abiertos como cerrados (Tarragó 1992). No obstante, la amplia distribución, tanto de las piezas cerámicas como de los instrumentos de molienda, no permite establecer un sector destinado a esta actividad o, al menos, utilizado como reservorio de vasijas chicheras.

El Pucara de Volcán

El Pucara de Volcán (SJujTum1) es un gran asentamiento que supera las siete hectáreas de superficie, emplazado a los 2.070 m.s.n.m. a lo largo de una elevada meseta transversal al eje Quebrada de Humahuaca (a 150 m de altura respecto del fondo de valle). Se encuentra a 10 km al norte del gran cono de deyección Arroyo del Medio y a 2 km del pueblo de Volcán

(departamento Tumbaya), en el límite entre la prepuna y las *yungas* empobrecidas (Garay de Fumagalli 1998). Este lugar demuestra haber sido un punto estratégico, por su ubicación ecotonal y por la fácil conexión tanto con la puna como con los valles. Así lo indican, para los momentos agroalfareros tardíos, su continua ocupación desde el siglo XIII hasta por lo menos el XVI (Garay de Fumagalli 1998; Garay de Fumagalli y Cremonte 1997) y, anteriormente -separada por un silencio estratigráfico de más de 1.000 años- la ocupación San Francisco encontrada por debajo del Basurero Tum1B3, fechada en los inicios de la Era Cristiana (Garay de Fumagalli y Cremonte 2002). Algunas vasijas descontextualizadas asignables al estilo Isla (pertenecientes a la Colección depositada en el Museo Dr. Eduardo Casanova de Tilcara) indicarían también una probable aunque restringida ocupación intermedia, que tentativamente podemos ubicar alrededor del siglos XI - XII d.C. El patrón constructivo tardío de Volcán se caracteriza por ser conglomerado, y contiene unos 600 recintos, en su gran mayoría rectangulares de ángulos redondeados, cuyas paredes son dobles, rellenas con barro batido y pequeños guijarros. Los recintos tienen distintos tamaños y forman agrupaciones delimitadas por senderos y por algunos espacios abiertos, mientras que un camino axial divide longitudinalmente al asentamiento en dos mitades. En el sector occidental se imponen una gran “plaza” con un montículo artificial que habría contenido una tumba en su cima (en la actualidad, totalmente huaqueado), y un área de entierro concentrada en cistas de piedra, segregada del área residencial. Este complejo de “plaza-montículo-entierros” -que se reitera en muchos asentamientos tardíos surandinos- refleja el uso y la significación simbólica de un espacio que se habría vinculado con rituales y ceremonias comunitarias (Nielsen 2006a, 2006b, 2007), en este caso, probablemente “creados” durante el momento incaico.

Asociados espacialmente a este complejo se encuentran el pequeño basurero Humahuaca - Inca Tum1B2 y un conjunto de recintos. En dos de ellos, adosados, se practicaron excavaciones (R5 y R2) (figura 9). Las dataciones cronométricas de este sector obtenidas hasta el momento indican contemporaneidad entre la época de formación del basurero B2 (LATYR LP 808: 440 ± 60 AP) y el piso del recinto R5 (LuS 7927: 435 ± 50 AP), ambas asignables a la ocupación del momento Inca. La cerámica recuperada del piso de ocupación de R5 corresponde fundamentalmente a grandes tinajas y cántaros decorados en N/R y, en menor proporción, a ollas Angosto Chico Inciso; mientras que la vajilla de servicio está representada por apenas tres pucos.

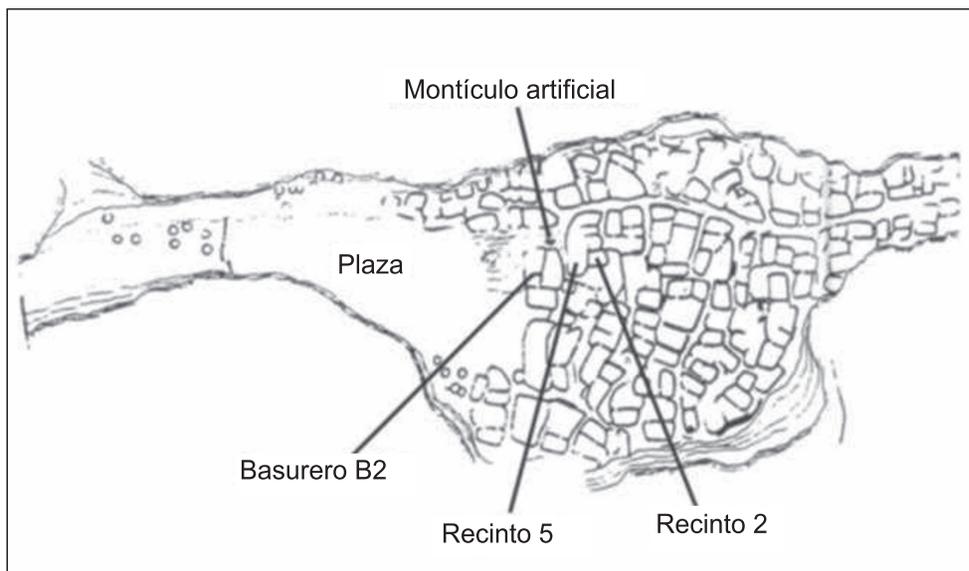


Figura 9. Plano del sector occidental del Pucara de Volcán (modificado de Garay de Fumagalli 1998).

El recinto 5 reflejaría actividades involucradas con el procesamiento (en relación con los instrumentos de molienda), la preparación y almacenaje de alimentos, ya sean sólidos como líquidos, pero no con su cocción, debido a la ausencia de fogones y de hollín en las vasijas. En el interior de este recinto pudieron haberse llevado a cabo algunos pasos del proceso de elaboración de chicha, como el molido del maíz, la fermentación de la *chuya* en cántaros y el almacenaje temporario de la chicha en grandes vasijas. Mientras que la cocción del arrope pudo haberse realizado en un patio abierto, lo cual coincide con la ausencia de ollas con restos de hollín. También debemos tener en cuenta que los utensilios más comunes involucrados en esta tarea, tales como cuencos de calabaza y cucharas de madera, no se conservan en los registros arqueológicos del Pucara de Volcán. Sin embargo, en R5 no hay grandes vasijas de boca ancha asignables a *virques*, lo que nos lleva a pensar que las etapas de “apuñamiento” y/o “meceado” no se habrían realizado en este sitio, o bien que pudieron usarse vasijas de boca ancha pero más pequeñas (¿quizás algunas “ollas” Angosto Chico Inciso?).

Durante la excavación del piso de ocupación del recinto 5 se recuperaron fragmentos correspondientes a unas veinte vasijas, en gran parte ubicados junto a los muros sur y oeste del recinto. Se trata de seis ollas ordinarias, cinco ollas y un cántaro Angosto Chico Inciso, cinco vasijas restringidas Humahuaca Negro sobre Rojo, dos Pucos Bruñidos, un puco con diseño Inka Paya B, un vasito ordinario y, además, una tapa de olla reciclada a partir de una escudilla Humahuaca Negro sobre Rojo.

Otras actividades que pudieron haberse realizado en este recinto están referidas a la probable manufactura o más bien el mantenimiento de artefactos líticos (representada por la presencia de esquirlas de obsidiana concentradas en un sector, quizás vinculada a la reactivación de filos) y, por otro lado, el hallazgo de sedimento rojo (arcilla con abundante óxido de Fe) podría reflejar algún estadio en la terminación o decoración de objetos que no necesariamente fueran de alfarería.

El recinto contiguo R2 presenta una proporción más elevada de vasijas grandes, y provisoriamente es interpretado como un probable depósito. En contrapartida, del basurero Tum1B2 se ha podido determinar un número mínimo aproximado de 70 vasijas cerámicas, de las cuales más del 60% corresponden a vajilla de servicio (fundamentalmente pucos, escudillas, platos y cuencos) del estilo local Humahuaca-Inca, con motivos pintados en N/R de trazo fino, así como de estilos no locales (Pucos Bruñidos, Inca Paya, Yavi-Chicha, Borravino sobre Naranja) en ambos casos con predominio de superficies muy pulidas (Cremonte y Solís 1998).

Si consideramos que los recipientes cerámicos de servicio fueron usados en contextos de interacción social de mayor visibilidad pública que los recipientes para cocción y almacenamiento, entonces el pequeño basurero B2 es revelador. Este basurero muestra el descarte (aunque con muy pocos fragmentos por vasija) de ollas y tinajas grandes y medianas similares a las de R5 y R2 pero también de vajilla especial: arbalos, platos, pucos y escudillas pulidas y decoradas, de manufactura local y no local, así como de una fuente y de un probable balde de estilo Yavi-Chicha (Cremonte *et al.* 2008).

El despliegue visual de la vajilla de servicio del basurero B2, destinada a la distribución de alimentos nos remite a distintas celebraciones que pudieron haber tenido lugar en la plaza, seguramente enmarcadas en el interés por reforzar la afiliación al imperio y a partir de las cuales se institucionalizarían una serie de prácticas de sujeción a éste, y de negociación, como por ejemplo, la distribución de la mano de obra con variados fines estatales (*mit'a*). Es probable que, durante estas celebraciones, fueran trasladadas a la plaza grandes vasijas (como las de R5) con chicha y otros alimentos, y también la vajilla de servicio.

Esquina de Huajra

Unos cinco kilómetros al norte del Pucara de Volcán se emplaza Esquina de Huajra (SJujTum10), sobre la curva homónima de la Ruta N° 9, que cortó la prolongación del sitio hasta

la llanura aluvial del río Grande. Los trabajos realizados hasta el momento indican que Esquina de Huajra corresponde a una instalación Humahuaca-Inca ubicada cronológicamente entre los periodos Inca y Humahuaca Colonial (segunda mitad del siglo XV hasta segunda mitad del siglo XVII, aproximadamente) según las cinco dataciones cronométricas obtenidas. Su ocupación se vincula con las más tardías del Pucara de Volcán, con las construcciones relevadas entre la quebrada de Coiruro y La Calera (Cremonte 1992) y con sitios orientales del Sistema Tiraxi (Garay de Fumagalli 2003).

El área edificada del sitio (aproximadamente 8.000 m²) se concentra sobre la ladera norte del cerro. En el sector más bajo del faldeo se descubrió una ocupación doméstica; mientras que en un nivel superior se excavaron estructuras que indican un espacio al menos en parte reutilizado, donde se han concentrado entierros, en su mayoría secundarios. Algunos conforman verdaderos osarios depositados en el interior de recintos cuadrangulares de piedra sobre elevados, otro fue depositado en el interior de una estructura de planta circular y otros corresponden a entierros directos en vasijas ordinarias (Gheggi 2005; 2005-06; Cremonte *et al.* 2006-07). Los acompañamientos mortuorios son variados, y llaman especialmente la atención la presencia de cráneos de aves (patos) y de polvos de diferentes colores (rojo, amarillo, verde, naranja y azul). En Esquina de Huajra la vajilla cerámica es más abundante y variada que en el gran poblado del Pucara de Volcán, y es similar a la del Basurero Tum 1B2 ya comentado. Aunque en Huajra están presentes otros estilos locales, como Inca Pacajes y Casabindo Pintado, la cerámica Yavi-Chicha es mucho más común, y también hemos registrado ollas ordinarias con pie. Resulta evidente que en Esquina de Huajra fue más común el consumo tanto doméstico como mortuario de vasijas con formas típicamente incaicas (aríbalos, platitos, ollas con pie) y de manufactura no local (Cremonte *et al.* 2006-07).

Los entierros secundarios hallados hasta el momento en Esquina de Huajra son variados y diferentes a los conocidos para la quebrada de Humahuaca. Hasta ahora solo se han encontrado sepulcros sobre elevados de planta cuadrangular (construidos con ladrillos de adobe sobre cimientos de piedra) en Los Amarillos (Nielsen 2006a y 2006b), pero corresponden a la ocupación pre-incaica del sitio. Consideramos que los sepulcros sobre elevados de Huajra pudieron haber constituido también “monumentos a los antepasados”, lo cual nos remite a prácticas rituales de culto a los ancestros y da cuenta del rol de los antepasados en la vida de los vivos, una idea presente en el escenario andino por lo menos conocida desde tiempos del Inca, como se desprende a partir de las fuentes y hasta la actualidad (Cremonte y Gheggi 2008). Siguiendo esta línea de razonamiento, cobran significado los cántaros y las tinajas fragmentadas encontradas entre las tumbas, que son, quizá, evidencias de ofrendas dejadas periódicamente a los muertos; en este contexto, la chicha de maíz no pudo estar ausente. En un sector del sitio que correspondería a un área de circulación interna, se encontró parte del cuello de una vasija de aproximadamente 30 cm de diámetro, cuyo perfil, aunque incompleto, se corresponde con la forma de un *virque*.

VIRQUES ARQUEOLÓGICOS. CARACTERÍSTICAS MACRO Y MICROSCÓPICAS

Hemos reunido cinco probables *virques* arqueológicos que proceden de los sitios de la Quebrada de Humahuaca: Pucara de Tilcara, Esquina de Huajra, Los Amarillos; y de dos sitios de la Puna jujeña: Rachaite y Lumara (fragmentos de superficie). En la figura 10 se muestran los diferentes ejemplos y las fotomicrografías de sus pastas.

Pucara de Tilcara. Unidad I del sector Corrales. Fragmentos de borde, cuello, cuerpo y base de probable *virque* de superficie interna negra/gris pulida en líneas y superficie externa marleada rojiza. El diámetro mínimo de boca es de 42 cm y el de la base es de 12 cm.

Esquina de Huajra. Terraza II (N° 1136). Probable *virque* castaño rojizo alisado en ambas superficies. Se trata de un fragmento de cuello con borde evertido de aproximadamente 30 cm de diámetro de boca, hallado en los niveles de relleno de la cuadrícula 11.

Los Amarillos. Complejo E: Recinto 301. Vasija entera procedente de la excavación del ángulo NW del recinto 301, encontrada en los niveles de relleno, usada como urna para enterratorio de niño. Esta pieza posee 31 cm de alto, 31.5 cm de diámetro mínimo de boca y 12.5 cm de diámetro de base. Su superficie interna es negra/gris pulida en líneas y la exterior está marleada. Presenta evidencias de abrasión en la porción basal de la superficie interna, posiblemente como consecuencia del desgaste producido al revolver los contenidos con una cuchara. El complejo E corresponde a un sector de ocupación preincaica de Los Amarillos, cuyo contexto para la asignación cronológica se encuentra en estudio (Nielsen comunicación personal).

Rachaite. Recolección de superficie. Fragmento de cuerpo superior con borde apenas evertido de una vasija abierta de perfil sub-hemisférico, similar a la pieza ilustrada por Boman ([1908] 1992, t. II:Fig. 124). La superficie externa es marrón alisada y la interna gris alisada; habría tenido un diámetro aproximado de 30 cm.

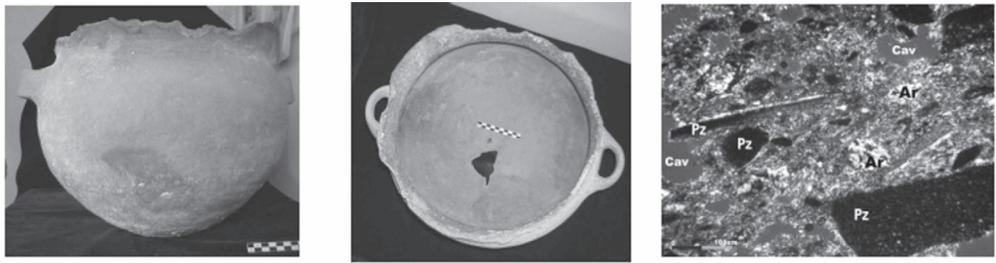
Lumara. Recolección de superficie. Fragmento del cuerpo sub-hemisférico de paredes delgadas de una vasija ordinaria. El interior es gris pulido y la forma es también similar a la ilustrada por Boman.

Los ejemplos estudiados indican que existen fuertes similitudes en cuanto a la forma y tratamiento de las superficies entre el *virque* de Los Amarillos y el del Pucara de Tilcara. Lo mismo sucede con otro encontrado recientemente en la superficie del Pucara de Perchel (Scaro comunicación personal). En general, todos presentan interior de color gris/negro alisado o pulido. Esta característica se reitera en *virques* usados por las *chicheras* de Villa El Perchel, ya que, según lo expresado por las mujeres, facilitarían el desprendimiento de la masa durante el proceso del “apuñado”.

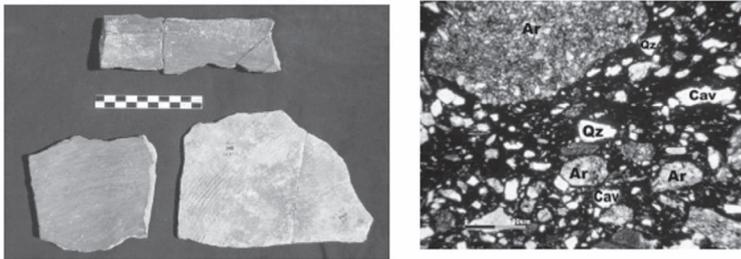
El análisis petrográfico de las pastas en secciones delgadas (tabla 1) no evidencia un tipo de manufactura estandarizada para este tipo de vasijas, sino que -con excepción de la de Tilcara- todas se integran al grupo de las pastas de granulometría media-gruesa características de las vasijas domésticas empleadas en la preparación - cocción - almacenaje de alimentos. El *virque* del Pucara de Tilcara presenta algunas diferencias respecto de las pastas locales ordinarias del mismo sitio en las que predominan los grandes litoclastos de pizarras y filitas de la Formación Puncoviscana, como ocurre con los *virques* de Esquina de Huajra y de Los Amarillos. La pasta del *virque* de

Tabla 1. Inclusiones no plásticas mayoritarias presentes en las pastas de los *virques* del Pucara de Tilcara (Til1), Esquina de Huajra (Tum10), Los Amarillos (L.A), Rachaite y Lumara x: escaso xx: abundante xxx: muy abundante.

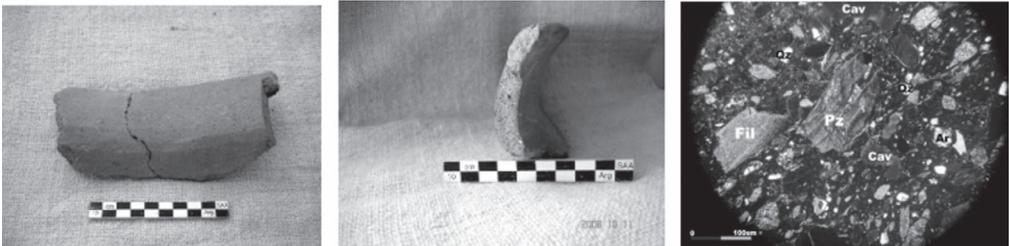
	<i>Sitios</i>				
	Til-1	Tum 10	L.A	Rachaite	Lumara
<i>Cuarzo</i>	xx	xx	xx	xxx	x
<i>Paglioclasa</i>	x	x	x	xx	x
<i>Biotita</i>	x	x	-	x	x
<i>Moscovita</i>	x	-	x	-	x
<i>Hornblenda</i>	x	x	-	x	-
<i>Arenisca</i>	xxx	xxx	xx	-	-
<i>Filita</i>	xx	xxx	-	-	-
<i>Calcita</i>	-	x	x	-	-
<i>Pizarra</i>	-	xxx	xxx	-	x
<i>Andesita</i>	-	-	-	xx	-
<i>Pelitas Alteradas</i>	-	-	-	x	xxx



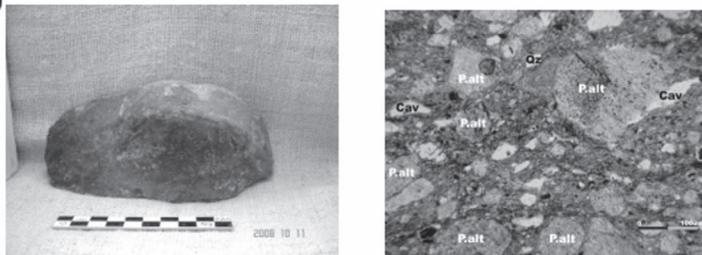
LA



Til1



Tum10



Lumara



Rachaite

Figura 10. *Virques* arqueológicos de la Quebrada de Humahuaca y sector occidental de la Puna: Los Amarillos (LA); Pucara de Tilcara (Til1); Esquina de Huajra (Tum10); Lumara y Rachaite Se incluyen fotomicrografías 60 x de sus pastas: Cav: cavidades; Qz: cuarzo; Pg: plagioclasa; Ar: arenisca; Fil: filita; Pz: pizarra; P. alt: pelita alterada.

Rachaite presenta abundantes inclusiones de cuarzo y una petrografía que refleja al ambiente volcánico de la zona de Rachaite, representado fundamentalmente por andesita. Mientras que el *virque* de Lumara presenta una pasta con abundantes inclusiones blancas redondeadas (pequeñas a muy grandes), que corresponden a pelitas (arcillitas) alteradas a sericita-moscovita, típicas de las pastas Yavi-Chicha.

Por último, cabe reiterar que hemos podido registrar un número, por cierto, ínfimo de vasijas que puedan adscribirse a la forma tradicional de *virque* y que, asimismo, son siempre más pequeños.

EVIDENCIAS DE CONSUMO DE MAÍZ EN ESQUINA DE HUAJRA MEDIANTE EL ANÁLISIS DE ISÓTOPOS ESTABLES DE CARBONO

Tal como señala Keegan (1989:232), las técnicas químicas aplicadas a restos óseos no proveen una reconstrucción directa de la dieta, ya que ésta resulta de un agregado de múltiples comidas individuales. En este sentido, los resultados de los isótopos estables de carbono y nitrógeno en hueso humano nos brindan la posibilidad de establecer “perfiles de consumo” que reflejan la contribución a la dieta de diversos “grupos de alimentos”. Estos grupos de alimentos son aquellos que poseen similares firmas isotópicas como para agruparse y a su vez diferenciarse de otros con diferente firma y se corresponden con las plantas agrupadas en C₃, C₄ y CAM.

En los Andes, los principales vegetales consumidos pueden ser divididos en cuatro grupos (Burger *et al.* 2003; Hastorf y Johannessen 1993:126):

1) plantas leguminosas de tipo C₃, que fijan nitrógeno y están representadas por el lupino (*Lupinus mutabilis*), y el poroto (*Phaseolus vulgaris*); 2) plantas C₃ no leguminosas, que abarcan la quinoa (*Chenopodium quinoa*), papa (*Solanum tuberosum*), oca (*Oxalis tuberosa*), ulluco (*Ullucus tuberosus*) y mashua (*Tropaeolum tuberosum*); 3) plantas C₄ representadas por el maíz (*Zea mays*); 4) y por último las plantas del género *Opuntia*, cuya variedad más conocida es la tuna (*Opuntia ficus indica*), que es la única planta andina de tipo CAM

Los resultados que presentamos para Esquina de Huajra proceden del análisis de siete muestras, que incluyen individuos de todas las unidades funerarias excavadas, a saber: dos muestras de la tumba 1, dos muestras de la tumba 2, y una muestra de cada una de las tumbas 3, 4 y 6. Entre los individuos se encuentran representadas todas las categorías etarias (adultos, juveniles, niños e infantes) y entre los adultos encontramos de ambos sexos.

Los datos de $\delta C^{13} \text{‰}$ sobre colágeno indican un importante consumo de plantas C₄ en la dieta (media $\delta C^{13} - 11,11 \text{‰}$), que para la zona es maíz. Esto se ve avalado y reforzado por los valores obtenidos para δC^{13} en apatita (media δC^{13} sobre apatita $-6,00 \text{‰}$).

Los altos valores obtenidos para δC^{13} en colágeno de las muestras en general nos indican que el maíz constituyó un recurso clave en la dieta de los individuos bajo análisis. Sin embargo, los altos valores obtenidos para δC^{13} en apatita indican que el total de la dieta y no sólo las proteínas estaban enriquecidas con C¹³ (Williams *et al.* 2005).

Tomando en cuenta la cronología del sitio, resulta interesante insertar los resultados obtenidos en una discusión mayor en torno al consumo de maíz para el momento Inca. Estudios recientes sugieren que el maíz constituyó un recurso básico sobre el cual se basó la dieta de las poblaciones locales antes y durante la presencia Inca (Burger *et al.* 2003; Finucane *et al.* 2006) pero otros sugieren que su consumo está relacionado con la economía política del Imperio como parte de su estrategia de negociación con las poblaciones locales a través de un incremento en el consumo de maíz en forma de chicha en los festines patrocinados por el Inca (Hastorf y Johannessen 1993). Sin embargo, son importantes las conclusiones alcanzadas por Falabella y colaboradores (2007), quienes analizaron isotópicamente muestras actuales y arqueológicas de diferentes períodos de la prehistoria chilena. Para el momento Inca, la mayoría de los casos analizados muestra un

empobrecimiento en los valores de δC^{13} , lo cual no coincide con lo esperado a partir del registro arqueológico y bioarqueológico conocido para los Andes centrales. Esto indicaría que, si bien el estado Inca puede haber propiciado una intensificación en el cultivo del maíz en las poblaciones que iba dominando, el producto final puede no haber sido consumido por las comunidades productoras, sino que podría haber sido distribuido fuera de éstas (Falabella *et al.* 2007).

A pesar de que los nuestros son los primeros datos obtenidos para la región, las inferencias paleodietarias arrojan importante luz acerca de las poblaciones locales bajo el dominio incaico. Es innegable que los individuos analizados consumían maíz en amplias cantidades, incluso sin restricciones de sexo o edad. El hecho de que los subadultos hayan consumido en cantidad este cereal nos inclinaría a pensar en una ingesta cotidiana de este alimento, más que en la de bebidas alcohólicas como la chicha, ya que su participación en ceremonias de hospitalidad podría verse restringida por su corta edad.

En este sentido, creemos indispensable ampliar la muestra de estudio tanto espacial como temporalmente, lo que nos permitiría avanzar en la problemática planteada. Además, resulta indispensable contar con otras líneas de evidencia. En Esquina de Huajra no se han encontrado macrorrestos vegetales, aunque sí gran abundancia de huesos de camélidos (Mengoni Goñalons 2007). A pesar de las malas condiciones de preservación que tienen los asentamientos de esta zona, en el Pucara de Volcán se recuperaron mazorcas de maíz y, próximo a Esquina de Huajra se emplaza Raya-Raya, un extenso sitio agrícola que presenta muros con técnicas constructivas incaicas, lo que indica su explotación durante este período, aunque probablemente también desde épocas previas.

Otras evidencias arqueológicas vinculadas a la elaboración y consumo de chicha

Durante el proceso de manufactura de esta bebida, además de la cerámica, son necesarios otros instrumentos, entre ellos, las cucharas de madera. En la Quebrada de Humahuaca se han hallado palas de madera a las que tradicionalmente se les atribuyó una función específica en las tareas agrícolas. Sin embargo, las cucharas actuales para “mecear” la chicha son de gran tamaño, algunas alcanzan el metro de altura. Estos utensilios, que solo se utilizan en la manufactura de esta bebida, poseen marcas de desgaste en el extremo de su porción cóncava. Por tal razón, sería válido suponer que muchas de las palas arqueológicas halladas en diversos sitios de la Quebrada y que poseen marcas de uso similares a las actuales, hayan sido parte de los objetos empleados en las actividades culinarias. En el Museo Dr. Eduardo Casanova de Tilcara se han registrado ejemplares procedentes de La Huerta, Angosto Chico y Pucara de Tilcara. En el caso de este último sitio se las ha encontrado como acompañamiento mortuorio (Debenedetti 1930). Estas posibles cucharas presentan diversas formas; algunas de ellas, a diferencia de las actuales, no poseen un mango tan extenso; razón por la cual probablemente estuvieron enmangadas a otros elementos (figura 11). Asimismo, es válido mencionar el aporte de Nielsen en relación con la cuchara de madera hallada en los niveles incaicos del complejo A de Los Amarillos (Nielsen y Boschi 2007).

Con respecto a la utilización de las calabazas, en el osario de la Unidad Habitacional 1 y en el Basural 1 del Pucara de Tilcara se hallaron fragmentos seccionados e incluso pintados de rojo en sus superficies externas. Estas piezas pudieron no solo haber sido utilizadas como mates para beber chicha, sino que también se habrían empleado como recipientes para retirar las distintas capas del virque.

Al igual que otros instrumentos líticos, las manos de moler y morteros pueden haber sido empleados en una diversidad de actividades, tanto para la molienda de semillas como de pigmentos y minerales. Durante el registro de manufactura de chicha, las mujeres de Villa El Perchel comentaron que, hasta hace pocos años, previo a la utilización de molinos eléctricos y máquinas de moler, el maíz era molido con grandes pecanas.



Figura 11. Probables cucharas de madera procedentes del Pucara de Tilcara. Colección Museo Arqueológico “Dr. Eduardo Casanova”.

Desde la arqueología, quizás las piezas más frecuentemente vinculadas al transporte y consumo de la chicha sean los aríbalos y los *keros* confeccionados tanto en cerámica como con madera o metal. En el caso de los aríbalos, suelen ser definidos funcionalmente como contenedores para transportar chicha (Bray 2003b). Para los *keros*, la designación funcional más habitual es la de servicio y consumo de bebida (Goldstein 2003).

En la Quebrada de Humahuaca, hasta el momento no se han recuperado numerosos aríbalos del estilo Inca Imperial. Quizás el sitio que más ejemplares tiene identificados hasta el momento sea el Pucara de Tilcara (Debenedetti 1930). No obstante, esta forma se encuentra bastante representada en su adopción local como aribaloide.

Para el momento contemporáneo al Tiwanaku Tardío, en nuestra región también fueron comunes los vasos de cerámica de contorno simple o compuesto (con o sin asas) que integraron la vajilla Isla.

Randall (1993:107) menciona que en algunos antiguos *keros* peruanos se representan dibujos de los ancestros ya que, a través de la ingesta de chicha y probablemente también en ocasiones mezclada con *vilca* (*Anadenanthera*) como se indica en varias crónicas españolas (Smith y Schreiber 2005), los que realmente bebían eran los antepasados. Así se lograban obtener visiones de antiguos dioses y de los muertos. Esta intención de asimilar internamente a los difuntos también se ha registrado etnográficamente en los grupos del valle de Magdalena, en Colombia, quienes beben chicha mezclada con los huesos molidos de los fallecidos (Labbé 1988).

En la literatura se menciona otra variedad muy excepcional de vasijas utilizadas para beber chicha. Estas son las *pacchas*, de importante valor ritual (Lothrop 1956). Al igual que los *keros*, estas piezas fueron elaboradas con distintos materiales. En la Quebrada de Humahuaca, hasta el momento, no han sido registradas.

DISCUSIÓN

Sobre la base de la información presentada intentaremos ahora reflexionar sobre los interrogantes planteados en la introducción de este trabajo.

La forma etnográfica del *virque* es la de una vasija grande de boca ancha con cuello corto y bordes evertidos que puede tener una capacidad de 30 a 70 litros aproximadamente (Menacho 2001). El *virque*, como vasija prototípica para la elaboración de chicha, es conocido desde épocas prehispánicas. Cabe citar el representado en una vasija Moche donde se muestra una escena de un hombre y una mujer preparando chicha (ilustrado en Muelle 1978:245); aunque su forma no se corresponde con la etnográfica. Actualmente, en la costa norte de Perú se utilizan grandes “tinajones” de boca ancha (Hayashida 2008:166). En la amazonía ecuatoriana, grandes ollas globulares habrían sido usadas como *virques* (Rostain 2006), y en el área surandina para momentos

preincaicos existe la referencia del hallazgo de cuatro *virques* en el sitio Pirque Alto de Cochabamba, correspondiente a ocupaciones del Horizonte Medio/Tiwanaku (Plunger 2007). Se trata de vasijas de boca ancha pero que corresponden a dos tipos morfológicos (una se asemeja a la de los *virques* tradicionales, la otra es una escudilla de borde evertido y asas dobles verticales); lamentablemente no sabemos sus dimensiones. La asociación de estas vasijas con *keros* (tradicionalmente usados para beber chicha) y con otra vajilla de servicio lleva a plantear la realización de fiestas con un elevado consumo de chicha de maíz, teniendo en cuenta la importancia de este cultivo en el valle de Cochabamba (Plunger 2007). Otros trabajos en los que se plantea la elaboración y consumo de chicha, curiosamente no señalan la presencia de *virques*, ello ocurre en el Mantaro (Hastorf y Johannessen 1993) donde se lo infiere a partir de la presencia de maíz, instrumentos de molienda, grandes vasijas de almacenaje, ollas, escudillas y cuencos profundos.

En el proceso de preparación de la chicha, los *virques* son utilizados para “mecear” y “apuñar”. Sin embargo, estos *virques* resultan ser excepcionales en los registros arqueológicos conocidos hasta el momento en el ámbito de la quebrada de Humahuaca ¹. ¿Por qué? Podemos plantear diferentes razones. En primer lugar, sus fragmentos no son fácilmente asignables a esta forma, especialmente si corresponden a partes del cuerpo o a una fracción pequeña del perímetro de la boca. En segundo lugar, si fueron -como lo son en la actualidad- piezas muy valoradas que se heredan de generación en generación, podemos pensar que en el abandono de las unidades domésticas hayan sido trasladados a otros asentamientos, además de considerar que -por su cuidado y escasa movilidad (al ser usados en ocasiones especiales)- habrían tenido mayor longevidad que el resto de la vajilla cerámica y un índice muy bajo de reemplazo, como ocurre hoy en día.

En tercer lugar podemos considerar lo expresado por diferentes autores, en cuanto a que además de ser consumida durante rituales o festividades comunitarios, la chicha fue consumida cotidianamente por lo menos durante el incaico (Moore 1989). En este sentido, y considerando que la chicha debe ser consumida en un lapso breve desde su preparación (según nuestros registros, no más de quince días), podemos pensar en *virques* más pequeños que los tradicionalmente conocidos. Podrían ser apropiadas vasijas abiertas como la propuesta por Nielsen (2006a) muy comunes en los Desarrollos Regionales e Incaico, con una capacidad aproximada de 10 - 15 litros. En esta categoría se podrían incluir algunas vasijas Angosto Chico Inciso. Lo mismo podría haber ocurrido con los vasos grandes conocidos como “baldes” (comunes tanto en los conjuntos Humahuaca Negro /Rojo como Yavi Policromo) que presentan diversos tamaños, aunque nunca demasiado grandes. También podemos pensar en grandes cuencos de bordes directos (aproximadamente 30 cm de diámetro máximo x 20 cm de altura) como el registrado en la colección del Pucara de Volcán depositada en el Museo Etnográfico (FFyL-UBA: Inventario N° 35-286) (figura 12). Otras formas más pequeñas, tales como pucos de cerámica o de calabaza, cántaros y especialmente puchuelas, arbalos y una gran variedad de jarros, formarían parte del “equipo para chicha”, así como ollas medianas y grandes para cocinar el arroz.

Para el Pucara de Volcán, el estudio de la cerámica de dos recintos próximos a la plazamontículo y de un pequeño basurero asociado, permite plantear un consumo de vasijas a nivel supra-doméstico durante el momento Humahuaca-Inca. El despliegue visual de la vajilla de servicio del basurero B2 y las grandes vasijas de los recintos R5 y R2 -probablemente usadas como contenedores de chicha u otros alimentos- nos remiten a rituales y /o fiestas de hospitalidad quizás destinadas a reforzar la afiliación de la población local con la administración incaica, y también a cultos a los ancestros. Además, en R5 la asociación de los conjuntos cerámicos con el resto de las evidencias materiales plantea diferentes lugares de actividades en términos de uso y estructuración del espacio, por lo cual resulta apropiado el concepto de *producción multi-artesanal* (Shimada 2007). Carecemos de evidencias suficientes para plantear una producción especializada de chicha en R5 y la ausencia de grandes *virques*, quizá esté reflejando una situación como la planteada por Moore para el sitio Chimú de Manchan (Moore 1989). Moore expresa que el equipo para fabricar chicha estaba generalmente disponible en cada unidad doméstica y que,



Figura 12. Cuenco de 30 cm de diámetro de boca procedente del Pucara de Volcán. Colección Museo Etnográfico (FFyL-UBA): N° 35-286.

atendiendo a datos etnohistóricos y etnográficos, esta bebida pudo haber sido fabricada en unidades domésticas autosuficientes sin una intervención importante por parte del imperio Chimú, a pesar de su importancia como un medio de conseguir fuerza de trabajo a través de la “Hospitalidad Recíproca” (Moore 1989:685). Tampoco en el inventario de formas incaicas están presentes los *virques* (Bray 2003b), siendo los aríbalos y los keros las únicas formas asociadas directamente al transporte y servicio de chicha. El hecho de que los *virques* sean conocidos a través de fuentes históricas, sugiere que el rol primordial de estos en la producción de chicha puede ser, o bien un producto de aparición tardía y/o excepcional, o bien un producto de la visión española. En algunas fuentes históricas se hace mención a grandes vasijas usadas en la preparación de la chicha “... Hacen los unos y los otros una chicha o bebida, llamada sora, de maíz talludo; echan el maíz en unas ollas grandes en remojo, y cuando comienza a entallecer sácanlo, pónenlo al sol, y después hacen su bebida...” (Lizárraga [1607] 2002:248) pero no sabemos si el uso de estas grandes vasijas fue tan generalizado o si responden a la forma típica del *virque* tradicional.

En síntesis, si bien la vajilla involucrada en la preparación de chicha pudo haber estado estrictamente destinada a tal fin, como ocurre hasta nuestros días, y son depositadas en lugares especiales de las viviendas junto con los *virques*, lo cierto es que resulta sumamente difícil reconocer e identificar estas vasijas en contextos arqueológicos. Y, aunque el análisis de los ácidos grasos contenidos en ellas sería una aproximación para conocer el consumo de maíz, por el momento no se puede llegar a diferenciar ese maíz del usado para chicha del empleado para la preparación de otra comida (por ej. de tipo loco o frangollo). Por último, y en relación entonces con los *virques*, debemos considerar que, en los contextos domésticos, podemos tener *virques* más pequeños usados para “mecear y apuñar” la chicha de uso cotidiano, que no entren en la categoría morfológica y de gran tamaño de los *virques* etnográficos. Lo importante sería contar con vasijas abiertas y profundas aunque no de gran capacidad, ya que se trataría de un consumo familiar.

Por otro lado, si pensamos en fiestas y ceremonias de hospitalidad, como las que pudieron estar patrocinadas por la administración incaica y/o vinculadas al culto a los ancestros, en las

cuales -y a juzgar por las fuentes escritas- el consumo de chicha habría sido elevado, debemos considerar diferentes alternativas en cuanto a la organización y escala de producción de esta bebida. El hecho de contar, en los registros arqueológicos, con grandes cántaros pero no con grandes *virques* podría reflejar dos posibilidades alternativas pero complementarias:

a) que las diferentes unidades domésticas aportaran su cuota de chicha para el evento comunitario, luego de haber sido almacenada temporalmente en grandes cántaros, sin que existiera un control de la producción que implicara áreas especiales para esta actividad que involucraran un número elevado de implementos, de grandes *virques* y de personas.

b) que, aunque un grupo de personas (probablemente mujeres) se reuniera para preparar chicha de maíz destinada a ser consumida en un acto comunitario, quizás si la chicha no era “apuñada” sino solo “meceada” no fuera necesario el empleo de grandes *virques*. En este sentido, rescatamos los dichos de una de las olleras de Villa El Perchel -doña Alejandra Llampá (oriunda de Rinconada)- quien precisamente aclaró que en su pueblo, cuando se preparaba chicha en poca cantidad, ésta no era apuñada, sino solamente “meceada” con cuchara. Podríamos imaginar un lugar donde probablemente mujeres de distintas unidades domésticas se reunían para moler el maíz, fermentarlo, y mecarlo con cucharas de madera en *virques* medianos. Distintos tipos de vasijas abiertas pudieron haber servido a este propósito: cuencos grandes y profundos, escudillas grandes y profundas de tipo “fuente” o “poroña”, “baldes”, incluso vasijas Angosto Chico Inciso que no presentan evidencias de exposición al fuego.

En su investigación etnoarqueológica, Menacho señala que el tamaño de los *virques* puede tomarse como indicador de la red social de la unidad doméstica y sus cambios durante la historia de la misma (Menacho 2001). Y para el caso de Tiwanaku, Goldstein (2003) plantea la importancia que tuvo el consumo masivo de chicha de maíz, hipótesis sustentada fundamentalmente por la presencia de los vasos *Kero*, pero no hace referencia a grandes vasijas del tipo *virque*.

Otro dato importante lo suministra el análisis isotópico de paleodieta en huesos humanos que, a la luz de lo que se está conociendo para la región andina, resulta muy sugerente y estimula el planteo de nuevas hipótesis sobre el consumo de maíz en las poblaciones prehispánicas de diferentes períodos. En este sentido, es interesante discutir el rol del maíz en diversos escenarios, ya que, como se desprende de la revisión bibliográfica, su papel no ha sido homogéneo a lo largo de los Andes prehispánicos. Por último, cabe la posibilidad de que, durante los momentos prehispánicos tardíos, en estas tierras alejadas del Cuzco y periféricas, no existieran especialistas que sirvieran al Estado como los *chicheros* o *chicheras* tal como señalan cronistas del siglo XVI para los Andes Centrales (citados en Shimada 2007), sino que actividades como la elaboración de chicha de maíz pudieron tener siempre el carácter de una actividad doméstica.

En este trabajo hemos esbozado algunas ideas dirigidas a pensar en los sistemas de producción y consumo que ocurrieron en épocas prehispánicas tardías de la Quebrada de Humahuaca, en este caso focalizando en la chicha. Creemos que, en algún sentido, si bien la etnoarqueología y la etnohistoria incuestionablemente arrojan luz sobre comportamientos del pasado, también pueden inducirnos a asumir presupuestos que no han sido controlados arqueológicamente o bien que, al serlo, resultan no tener esos correlatos (Hayashida 2008). Todo esto nos lleva a pensar en el amplísimo espectro de los comportamientos humanos, y por ello, en la importancia de los estudios particulares, que contemplen las variantes que pudieron tener las producciones artesanales.

San Salvador de Jujuy, 5 de diciembre de 2008

Fecha de recepción: 10 de diciembre de 2008

Fecha de aprobación: 26 de octubre de 2009

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a las *chicheras* de la comunidad aborigen de Villa El Perchel: Sandra Salazar de Santos, Nelly Peñalosa, Nélica Ester Perazo, Juliana Tejerina, Doña Eulogia Quispe de Santos y Doña Alejandra Llampá. A Axel Nielsen, por permitirnos estudiar el virque del Recinto 301 de Los Amarillos. A María A. Zaburlín, por permitirnos estudiar los fragmentos de superficie de Lumara y Rachaite y a V. Williams, por su aporte bibliográfico y lectura crítica del manuscrito, siendo de nuestra responsabilidad todas las opiniones vertidas en él. Este trabajo se realizó con el apoyo de los subsidios de la ANPCyT PICT N° 01538, CONICET-PIP N° 05235 y SECTER-UNJu C08/156.

NOTAS

- ¹ Al respecto, lamentablemente, a partir de la revisión de las colecciones depositadas tanto en el Museo Etnográfico como en el Museo Dr. Eduardo Casanova, ambos de la Facultad de Filosofía y Letras de la UBA, no se pudo determinar la presencia de *virques* morfológicamente similares a los históricos.

BIBLIOGRAFÍA

Ambrosetti, Juan. B.

1917. Los vasos del Pucará de Tilcara tipo *Pelike* comparados con los de Machu Picchu. *Proceedings of 2nd. Pan American Scientific Congress*, Sección Antropología I, Washington D.C.

Arnold, Denise, Domingo Jiménez A. y Juan D. Yapita

1998. *Hacia un orden andino de las cosas*. La Paz, Hisbol/ Instituto de Lengua y Cultura Aymara.

Boman, Eric

[1908] 1992. *Antigüedades de la región andina de la República Argentina y del desierto de Atacama*, II. Universidad Nacional de Jujuy. San Salvador de Jujuy.

Bray, Tamara (ed.)

2003a. *The archaeology and politics of food and feasting in early states and empires*, New York, Kluwer Academic/Plenum Publishers.

2003b. To dine splendidly. Imperial pottery, commensal politics, and the Inca state. En T. Bray (ed.), *The archaeology and politics of food and feasting in early states and empires*, p. 93-142. New York, Kluwer Academic/Plenum Publishers.

Burger, Richard, Julia A. Lee-Thorp y Nikolaas J. van der Merwe

2003. Rite and crop in the Inca state revisited. An isotopic perspective from Machu Picchu and beyond. En R. Burger y L. Salazar (eds.), *The 1912 Yale Peruvian scientific expedition Collections from Machu Picchu. Human and Animal Remains: 119-137*, Yale University Publications in Anthropology 83.

Cook, Anita G. y Mary Glowacki

2003. Pots, politics, and power. Huari ceramic assemblages and imperial administration. En T. Bray (ed.), *The archaeology and politics of food and feasting in early states and empires*, p. 173-202. New York, Kluwer Academic/Plenum Publishers.

Cremonte, María B.

1992. Estudios sobre producción de cerámicas arqueológicas. Análisis ceramológicos y tipológicos. Informe Proyecto SECTER-Universidad de Jujuy. D29.1. Ms.

- Cremonte, María B. y Mercedes G. de Fumagalli
1998. El enclave de Volcán en las vinculaciones transversales de la región meridional del Valle de Humahuaca. En T. Bray y F. Cárdenas Arroyo (eds.), *Intercambio y comercio entre Costa, Andes y Selva. Arqueología y Etnohistoria de Suramérica*, Bogotá, Universidad de los Andes..
- Cremonte, María B. y Natalia Solís
1998. La cerámica del Pucara de Volcán: variaciones locales y evidencias de interacción. En M. B. Cremonte (comp.), *Los desarrollos locales y sus territorios*, p. 155-196, San Salvador de Jujuy, EdiUNJu.
- Cremonte, María B., Sebastián M. Peralta y Agustina Scaro
2006-07. Esquina de Huajra (Tum 10, departamento Tumbaya, Jujuy). Avances en el conocimiento de una instalación Humahuaca Inca y su integración en la historia prehispánica regional. *Cuadernos del INAPL* 21: 27-38.
- Cremonte, María B., Gloria Nieva y Agustina Scaro
2008. Consumo de vasijas en el Recinto 5 del Pucara de Volcán (Dto. Tumbaya, Jujuy). En *Actas IX Jornadas Regionales de Investigación en Humanidades y Ciencias Sociales: 91*. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad de Jujuy, San Salvador de Jujuy.
- Cremonte, María B. y María S. Gheggi
2008. ¿Un mundo que se va? La muerte en el asentamiento arqueológico Esquina de Huajra (Quebrada de Humahuaca, Jujuy, Argentina). En *Actas del XII Congreso Latinoamericano sobre Religión y Etnicidad: Cambios culturales, conflicto y transformaciones religiosas*. CD Rom.
- Cigliano, M. Eduardo
1967. Investigaciones antropológicas en el yacimiento de Juella (departamento de Tilcara, provincia de Jujuy). *Revista del Museo de La Plata* (Nueva Serie).
- Cutler Hugh, C. y Martín Cárdenas
1981. Chicha, una cerveza indígena sudamericana. *La tecnología del mundo andino*, p. 247-260. Ciudad de México, Universidad Autónoma de México.
- Debenedetti, Salvador
1930. *Las ruinas del Pucará de Tilcara, Tilcara, Quebrada de Humahuaca (provincia de Jujuy)*. Archivos del Museo Etnográfico II, Primera Parte. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- Dietler, Michael y Hayden, Brian (eds.)
2001. *Feast: Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power*. Washington DC, Smithsonian Institution Press.
- Falabella, Fernanda, María T. Planella, Eugenio Aspillaga, Lorena Sanhueza y Robert Tykot
2007. Dieta en sociedades alfareras de Chile central: aporte de análisis de isótopos estables. *Chungara* 39 (1): 5-27.
- Finucane, Brian, Patricia Maita Agurto y William H. Isbell
2006. Human and animal diet at Conchopata, Peru: stable isotope evidence for maize agriculture and animal management practices during the Middle Horizon. *Journal of Archaeological Science* 33: 1766-1776.
- Garay de Fumagalli, Mercedes
1998. El Pucará de Volcán, Historia ocupacional y patrón de instalación. En M. B. Cremonte (comp.), *Los desarrollos locales y sus territorios. Arqueología del NOA y Sur de Bolivia*, p. 131-153, San Salvador de Jujuy, EdiUNJu.
2003. Del formativo al incaico, los valles sudorientales de Jujuy en los procesos de interacción macro-regionales. En G. Ortiz y B. Ventura (eds.), *La mitad verde del mundo andino. Estado actual de las*

investigaciones arqueológicas en la vertiente oriental de los Andes y las tierras bajas de Bolivia y Argentina, p. 229-260. San Salvador de Jujuy, EdiUNJu.

Garay de Fumagalli, Mercedes y María B. Cremonte

1997. Correlación cronológica del Yacimiento de Volcán con sitios de los valles orientales (Sector meridional - Quebrada de Humahuaca). *Avances en Arqueología* 3: 191-212.

2002. Ocupaciones agropastoriles tempranas al sur de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina). *Chungara* 34, N° 1:35-52.

Gheggi, María S.

2005. Análisis bioarqueológico y contextual en enterratorios arqueológicos. Un caso de estudio en Esquina de Huajra (Quebrada de Humahuaca - Jujuy, Argentina). Tesis de Licenciatura inédita. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

2005-06. Más allá de los huesos. El estudio integral de la evidencia de los entierros de Esquina de Huajra (departamento Tumbaya, Quebrada de Humahuaca) en el contexto histórico regional. *Arqueología* 13: 47-78.

Goldstein, Paul S

2003. From stew-eater to maize-drinkers. The chicha economy and the Tiwanacu expansion. En *Tamara Bray (ed). The archaeology and politics of food and feasting in early states and empires*: 143-202. Kluwer Academic/Plenum Publishers. New York.

Hastorf, Christine y Sissel Johannessen

1993. Pre-hispanic political change and the role of maize in the Central Andes of Peru. *American Anthropologist* 95 (1): 115-138.

Hayashida, Frances

2008. Ancient beer and modern brewers: Ethnoarchaeological observations of chicha production in two regions of the North Coast of Peru. *Journal of Anthropological Archaeology* 27: 161-174.

Joffe, Alexander H.

1998. Alcohol and social complexity in ancient Western Asia. *Current Anthropology* 39 (3): 297-322.

Keegan, William

1989. Stable isotope analysis of prehistoric diet. En M. Y. Işcan y A. R. Keneth (eds.), *Reconstruction of life from the skeleton*, p. 223-236. New York, Wiley-Liss.

Krapovickas, Pedro

1959. Un taller de lapidario en el Pucará de Tilcara. *RUNA*, IX: 137-151.

1981-82. Hallazgos incaicos en Tilcara y Yacoraite (una reinterpretación). *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología XIV*, 2: 67-80.

La Barre, Weston I.

1938. Native american beers. *American Anthropologist* 40 (2): 224-234.

Lizárraga, Reginaldo de

[1607] 2002. *Descripción del Perú, Tucumán, Río de la Plata y Chile*. Crónicas de América 44. Madrid, Dastin Historia.

Labbé, Armand J.

1988. *Colombia antes de Colón. El pueblo, la cultura y el arte de la cerámica en Colombia prehispánica*, Bogotá, Carlos Valencia.

Lothrop, Samuel K.

1956. Peruvian pacchas and keros. *American Antiquity* 21 (3): 233-243.

Menacho, Karina

2000. Trayectoria de vida de vasijas cerámicas y modo de vida pastoril. Tesis de Licenciatura. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad de Jujuy, Jujuy, Ms.

2001. Etnoarqueología de trayectoria de vida de vasijas cerámicas y modo de vida pastoril. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* XXVI: 119-144.

Mengoni Goñalons, Guillermo

2007. Camelid management during Inca times in N.W. Argentina: models and archaeozoological indicators. *Anthropozoologica* 42 (2): 129-141.

Moore, John D.

1989. Pre-hispanic beer in coastal Peru: Technology and social context of prehistoric production. *American Anthropologist* 91 (3): 682-695.

Muelle, Jorge C.

1978. La chicha en el distrito de San Sebastián. En R. Ravines (comp.), *Tecnología andina*, p. 241-253. Lima, Instituto de Estudios Peruanos.

Nielsen, Axel E.

2001. Evolución social en Quebrada de Humahuaca (AD 700 - 1536). En E. Berberían y A. Nielsen (dirs.), *Historia Argentina Prehispánica*, p. 171-264. Córdoba, Brujas.

2006a. Pobres jefes. Aspectos corporativos en las formaciones sociales pre-incaicas de los Andes circumpuneños. En Cristóbal Gnecco y Carl H. Langebaek (eds.), *Contra la tiranía tipológica en arqueología: Una visión desde Sudamérica*, p. 121-150. Bogotá, Universidad de Los Andes, Uniandes.

2006b. Plazas para los antepasados: Descentralización y poder corporativo en las formaciones políticas preincaicas de los Andes circumpuneños. *Estudios Atacameños* 31: 63-89. Chile.

2007. El Período de Desarrollos Regionales en la Quebrada de Humahuaca. Aspectos cronológicos. En V. Williams, B. Ventura, A. Callegari y H. Yacobacio (eds.), *Sociedades Precolombinas Surandinas: Temporalidad, Interacción y Dinámica Cultural del NOA en el ámbito de los Andes Centro-Sur*, p. 235-250. Buenos Aires, Artes Gráficas Buschi.

Nielsen, Axel E. y Lucio Boschi

2007. *Celebrando con los antepasados. Arqueología del espacio público en Los Amarillos, Quebrada de Humahuaca, Jujuy, Argentina*. Buenos Aires, Mallku.

Otero, Clarisa

2006. *Análisis cerámico del Recinto 2 de la Unidad 1, Sector Corrales del asentamiento urbanizado de Tilcara (SJuj Til 1-UH 1)*. Tesis de Licenciatura, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, Ms.

2007. Estudio biográfico de los materiales arqueológicos de la Unidad 1 del Pucará de Tilcara (Quebrada de Humahuaca). *Resumen extendido en Actas del XVI Congreso Nacional de Arqueología Argentina, t. III: 187-190*. Jujuy.

Palma, Jorge R.

1998. *Curacas y señores: una visión de la sociedad política prehispánica en la Quebrada de Humahuaca Tilcara*, Instituto Interdisciplinario de Tilcara.

Plunger, Elizabeth M.

2007. Evaluation of the nature of Tiwanaku presence in the Cochabamba valley of Bolivia: A ceramic analysis of the Pirque Alto Site (CP-11). *UW-L Journal of Undergraduate Research* X: 1-28.

Potter, James M.

2000. Pots, parties, and politics: Comunal feasting in the American Southwest. *American Antiquity* 65(3): 471-492.

Randall, Robert

1993. Los dos vasos. Cosmovisión y política de la embriaguez desde el incanato hasta la colonia. En T. Saignes, *Borrachera y Memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes*, p. 73-112. Hisbol / Instituto Francés de Estudios Andinos. Tomo 69.

Rice, Prudence M.

1987. *Pottery analysis: a sourcebook*. Chicago, The University of Chicago Press.

Rostain, Stephen

2006. Etnoarqueología de las casas Huapula y Jíbaro. *Boletín del IFEA* 35, 003: 337-346. Lima.

Saignes, Thierry (ed.)

1993. *Borrachera y Memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes*, Hisbol. Instituto Francés de Estudios Andinos. Travaux de l'Institut Français d'Etudes Andines, 69.

Shimada, Izumi (ed.)

2007. Introduction. En I. Shimada (ed.), *Craft production in complex societies. Multicraft and producer perspectives*, 1-21. Salt Lake City, The University of Utah Press.

Smith, Michael E. y Katharina J. Schreiber

2005. New world states and empires: economic and social organization. *Journal of Archaeological Research* 13 (3): 189-229.

Tarragó, Myriam N.

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.

1993. Demografía, cultura y sociedad indígena en los Andes jujeños: etapa agroalfarera y contacto hispano-indígena inicial. Informe proyecto CONICET. Ms.

Tarragó, Myriam N. y María E. Albeck

1997. Fechados radiocarbónicos para el sector medio de la Quebrada de Humahuaca. *Avances en Arqueología* 3: 101-129. Instituto Interdisciplinario de Tilcara, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Tilcara.

Tarragó, Myriam N. y Luis. R. González

1998. La producción metalúrgica prehispánica en el asentamiento de Tilcara (provincia de Jujuy). Estudios preliminares sobre nuevas evidencias. En M. B. Cremonte (comp.), *Los Desarrollos Locales y sus territorios: Arqueología del NOA y Sur de Bolivia*. San Salvador de Jujuy, Universidad Nacional de Jujuy.

Van der Veen, Marijke

2003. Luxury foods. *World Archaeology* 34(3): 405-427.

Vázquez, Mario C.

1967. La chicha en los países andinos. *América Indígena* XXVII 2: 265-282. Segundo trimestre. México.

Williams, Verónica I., María P. Villegas, María S. Gheggi y María G. Chaparro

2005. Hospitalidad e intercambio en los valles mesotermiales del noroeste argentino. *Boletín de Arqueología de la Pontificia Universidad Católica del Perú* 9: 335-373. Lima. Perú.

Zaburlín, María A.

2005. *El proceso de activación patrimonial del Pucará de Tilcara*. Tesis de Maestría. Universidad Internacional de Andalucía. España. Ms.