

RECREAR EL COSMOS EN LA COCINA: COCCIÓN Y COMENSALIDAD EN EL SITIO
GUITIÁN (SALTA, ARGENTINA).

RECREATING THE COSMOS IN THE KITCHEN: COMMENSALITY AND FEEDING ON THE
GUITIAN SITE (SALTA, ARGENTINA)

Claudia Amuedo¹

¹IDACOR-CONICET-Museo de Antropología, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

Email: claudiaamuedo@ffyh.unc.edu.ar

Palabras Claves

comensalidad
arqueobotánica
inkas
diaguitas

Resumen

Es probable que el encuentro entre las poblaciones locales diaguitas y los inkas tuviera puntos de acuerdo y otros disruptivos. Las relaciones entre existentes mediante mecanismos de intercambio y reciprocidad son un ejemplo de estos puntos de acuerdo, mientras que la centralización de dichos mecanismos a partir de la incorporación de los diaguitas al Tawantisuyu representó una novedad y, por ende, un punto de conflicto. En este artículo analizaremos, a través del estudio arqueobotánico de un contexto arqueológico de cocina, cómo eran preparados los alimentos en encuentros de comensalidad política entre humanos y no humanos en la plaza de Guitián (Salta, Argentina).

Key words

commensality
archaeobotany
inkas
diaguitas

Abstract

The encounter between the local diaguita populations, and the Incas probably had points of agreement and other disruptive ones. The relationships between entities through mechanisms of exchange and reciprocity are an example of agreement; while the centralization of those mechanisms when diaguitas were incorporated to the Tawantisuyu represented a novelty and therefore, a conflictive point. In this article we will analyze, through the archaeobotanical study of an archaeological cooking context, how foods were prepared in political commensality meetings between humans and non-humans in Guitián square (Salta, Argentina).

Presentado 17/09/2021; Recibido con correcciones 24/02/2022; Aceptado: 01/03/2022

Introducción

La presencia de los inkas en el Valle Calchaquí Norte implicó para las poblaciones locales, como repasaremos en este artículo, una reconfiguración de los vínculos cosmológicos observados a escalas del paisaje amplias, ya sea en las altas cumbres como en el habitar el fondo del valle. Los inkas centralizaron los dispositivos y los rituales para vincularse y pagar con bebidas y comidas a las entidades tutelares, los cerros sagrados, en plazas y plataformas *ushnu*, como también estos mismos espacios se gestaron como puntos de encuentro entre la población local y los foráneos (Acuto 1999; Amuedo *et al.* 2020; Ferrari *et al.* 2017). Estos cambios afectaron las formas de relacionamiento entre las diferentes entidades, ya sea humanas como no-humanas, como lo fueron las maneras de dar de comer y los alimentos implicados. En este trabajo nos ponemos como objetivo observar esta reconfiguración de las relaciones entre humanos, diaguitas e inkas, a la luz de las formas de preparar los alimentos en un contexto de cocina y luego compartida en un espacio público del sitio Guitián durante el Periodo Inka (*ca.* 1430-1535 DC). Este último es un sitio arqueológico mixto, ubicado en el Valle Calchaquí Norte (Prov. de Salta). Para ello presentaremos los resultados del estudio arqueobotánico y contextual de la estructura 2=14-20 de Guitián (SSalCac 2) con un registro ligado a la preparación de bebidas y cocción de alimentos a escalas más amplias que aquellas observadas en contextos domésticos de los poblados locales.

Guitián (Figura 1) es interesante por varios aspectos. Uno de ellos es su emplazamiento en el sector Sur del Valle Calchaquí Norte (VCN), como uno de los pocos sitios arqueológicos que permite revisar la convivencia entre inkas y diaguitas-kallchakíes. El resto de los principales centros están ubicados al noreste del valle, asociados a la quebrada del río

Potrero, en un área alejada de los mayores poblados diaguitas de la región que estaba concentrada más al Sur (Hyslop 1984; Hyslop y Díaz 1983), donde los inkas construyeron un paisaje fuertemente inkaizado (Acuto 1999, 2008, 2011). Guitián se encuentra en una clara continuidad espacial con el sitio La Paya. El primero un típico poblado conglomerado diaguita-kallchakí (Ambrosetti 1907-08; Ferrari 2012; Sprovieri 2013,) y el segundo un pequeño centro administrativo inkaico creado estratégicamente para afectar a los habitantes de La Paya (Acuto 2011), separados por una quebrada, a 345 m de distancia entre sí. A diferencia de otros sitios, en Guitián los inkas estimularon el intercambio y la vinculación directa con las poblaciones locales (Acuto 2011; Ferrari 2012; Williams 2004).

En un sector periférico de Guitián se excavó un recinto con clara arquitectura local donde se reveló un contexto sumamente rico. Es notable la cultura material vinculada a su única ocupación, entre lo que se destaca una gran variedad de piezas cerámicas destruidas *in situ*, tanto del tipo local, como lo son urnas, pucos y ollas santamarianas, pucos negro pulido; y formas cerámicas inkaicas como numerosos aríbalos de diferentes facturas y estilos, y una ollas pie de compotera (Amuedo 2021). A eso se suman abundantes restos botánicos en el sedimento de relleno y derrumbe, y en rasgos asociados al piso de ocupación, tanto de especies cultivadas como producto de la recolección. Muchas de estas con huellas de procesamiento y cocción de bebidas alcohólicas y comidas que nos permiten pensar en los alimentos circulantes en el sitio, en especial en aquellos compartidos en las celebraciones realizadas en la plaza, dado el volumen y la complejidad de la cocina trabajada. Para ello este artículo se organizará de la siguiente manera. Primero observaremos los antecedentes sobre comensalismo político y cosmopolítico en el encuentro de los inkas y poblaciones locales en el

Kollasuyu, como una estrategia más de conquista. Luego presentaremos las relaciones posiblemente establecidas y afectadas en el VCN entre los diaguitas-kallchakíes con los emisarios del Inka. Tercero se presentan los hallazgos de la estructura local excavada para, por último, organizar estos datos en torno a las actividades desplegadas tanto en este espacio como en sectores públicos del sitio Guitián, como lo fueron la plaza y el *ushnu*. Esperamos con este trabajo pensar la importancia del comensalismo político en relaciones ontológicas posiblemente disruptivas, y de esta manera enriquecer la discusión sobre cómo afectó el encuentro con los inkas los vínculos entre humanos entre sí, y entre estos y las entidades no humanas del Valle Calchaquí.

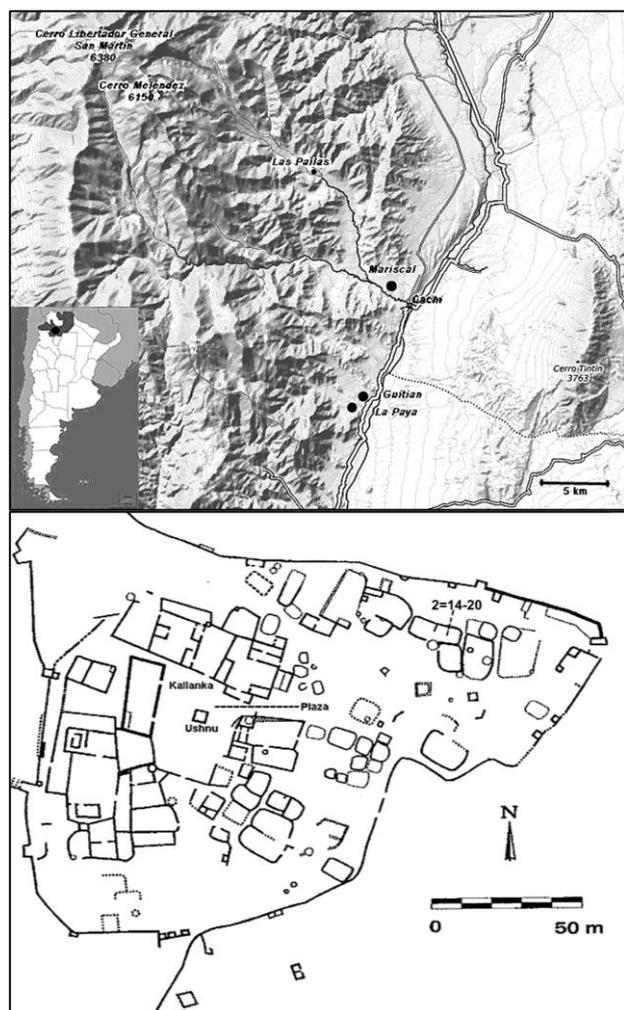


Figura 1. Valle Calchaquí Norte y plano del sitio Guitián.

Comensalidad política

Es importante decir que cuando hablamos de no-humanos, nos referimos a aquellos existentes que actúan y componen al mundo en las relaciones que tienen con los humanos, o entre ellos mismos. En este sentido es fundamental considerar algunos aspectos de los estudios andinos. Entendiendo las particularidades propias de la diversidad de pueblos que habitaron y habitan los Andes, la forma correcta de relacionamiento entre los existentes es a través de pactos, negociaciones y tributos entendidos como pagos, dado que cada quien existe en tanto forma parte de esa red de relaciones. La circulación de energía en esta red, entre seres de diferentes fisicalidades (animales, plantas, elementos del paisaje, objetos, humanos, vivos y muertos, entre otros), permite la reproducción de la vida. La red es atravesada por flujos vitales en movimiento, por el intercambio de esfuerzos tanto en el trabajo como en el cuidado mutuo, el cariño y la transformación de elementos según el potencial interno de cada sujeto y la naturaleza de su relación (Cavalcanti-Schiel 2013; Earls y Silverblatt 1978; Gose 2004; Isbell 1974; entre otros). El principio universal que regula estos movimientos entre entidades es el *ayni*, implicando dos conceptos: reciprocidad y complementariedad (Earls y Silverblatt 1978). En los Andes, para sintetizar, la *praxis* se despliega entre una multiplicidad de existencias singulares y el reconocimiento de cada uno de estas es primordial para el sostenimiento de la vida (Martínez 1989:23). En estos intercambios que generan las líneas invisibles que conectan a los diferentes seres del mundo se deposita la atención de este escrito. Lo vegetal ocupa un lugar especial, ya que puede actuar como nodo de estas relaciones de intercambio, y a su vez, junto con otros elementos animales y minerales, le dan cuerpo a esas relaciones a través de su

participación en bebidas, comidas, sahumos, etc. En particular, como veremos, el compartir, *challar*, y hacer fluir diferentes líquidos tenía (y aún tiene) un gran peso en términos cosmológicos y también políticos.

En este universo ¿qué rol ejerce la autoridad y dónde reside el poder? Las autoridades deben ejercer las gestiones para sostener el orden y la supervivencia de todos los existentes, en un equilibrio permanentemente amenazado. El poder de las autoridades está relacionado con las habilidades de negociación con los humanos y los otros existentes con el fin de garantizar los alimentos, el agua, la fertilidad de la tierra y de las mujeres, a través del cumplimiento y sostenimiento de las relaciones de reciprocidad dada entre todos estos seres. Existiría una fuerza generadora o germinativa detrás de las jerarquías gubernamentales (*sensu* Arnold 2018:21) al encausar a través de sus actos y negociaciones la energía vital necesaria para recrear la vida, manifestadas de manera ritual (Cavalcanti-Schiel 2013: 46-47). El poder no se asocia a la concentración material o dominación física, o al encumbramiento de los individuos. En primer lugar, porque la naturaleza de las relaciones en muchos casos no permite la acumulación sino sólo a los fines de garantizar una redistribución de los bienes entre los participantes de los eventos rituales, sean estos humanos o no. Segundo, cuando se adquiere (momentánea o permanentemente) la posición de autoridad, el sujeto encarna una autoridad ancestral reconocida, que puede o no ser humano, como un cerro (Rivière 2007, 2008). Susan Ramírez (2008) llama a esto sistema de herencia posicional, donde uno o más sujetos toman el nombre y perpetúan la existencia de un mismo ser al tomar una posición de autoridad, ejercida a su vez por los inkas.

En resumidas cuentas, la acumulación y circulación de objetos y alimentos son una

consecuencia necesaria de la acción de las autoridades para articular las relaciones entre los humanos, y entre éstos y los no-humanos, para sostener la vida, y no el fin último para generar poder. Es en esta intersección entre circulación de comidas y bebidas y la noción de poder que es que debemos revisar las formas de comensalismo político promovidas entre las poblaciones del Kollasuyu y los inkas.

En sintonía con este sustrato de organización cosmológica, la conquista y anexión de diferentes comunidades del sur del Cuzco al Tawantinsuyu implicó, según los antecedentes arqueológicos, el sellado de alianzas a través de la comensalidad con fines políticos. Este tipo de intercambio es esperable entre poblaciones que debieron compartir el *ayni* como concepto regulador de las relaciones. Estos intercambios, como veremos en los antecedentes, contienen la novedad en el Período Inka del Kollasuyu de realizarse en espacios formatizados y centralizados.

En Bolivia las excavaciones de los asentamientos del señorío Yampara (Oroncona) evidencian que las celebraciones colectivas fueron parte del calendario local, pero es durante el Período Yampara Inka cuando se centraliza la cocción de alimentos, antes elaborados a nivel doméstico, pasando a ser a gran escala y en espacios especialmente destinados a ese fin. También aumenta el procesamiento de granos de maíz (*Zea mays* L.) más allá de los límites domésticos, posiblemente para la producción de bebidas, asociados a la mayor presencia de elementos de molienda en espacios discretos. Aun así, la anexión al Tawantinsuyu no implicó necesariamente cambios en la vida cotidiana de la población local (Alconini 2005). Abona también la idea de las celebraciones públicas florecientes la evidencia de la plaza del sitio Kaata Pata (La Paz), donde se determinó que

existieron durante la ocupación inkaica prácticas de ingesta abundante de comidas entendidas como eventos de integración política (Alconini 2007: 60).

En el caso de la región central de Chile, en el Valle del Aconcagua, es notable la segregación espacial entre los asentamientos inkaicos, en cerros de mediana altura, y aquellos de las poblaciones locales, en el fondo del valle, donde la ritualidad pudo jugar un rol fundamental en el proceso de construcción del dominio Inka (Sánchez 2004). A esta ocupación discontinua (Pavlovic 2011; Sánchez 2004; Troncoso *et al.* 2012), se le suman muchos componentes arquitectónicos donde priman las conductas ceremoniales. Un ejemplo es el sitio Cerro de la Cruz, en este se delimitaron espacios abiertos de diferentes capacidades en los que se hallaron restos de vegetales diversos, muchos de ellos posiblemente utilizados para la fabricación de bebidas fermentadas. El maíz es considerado evidencia de la realización de chicha propia de los inkas con un consumo generalizado en el sitio, mientras que el quilo (*Muehlenbeckia hastulata* Sm. I.M. Johnst.) y quínoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) para chichas propias de las poblaciones locales restringidas a los espacios de acceso limitado (Martínez 2011; Quiroz y Belmar 2018). La cerámica, según Martínez (2011), remite a platos individuales para servir comida y los aríbalos para servir, almacenar y transportar chicha (ver Bray 2003, 2004). Así mismo, estudios isotópicos muestran que los inkas pudieron favorecer el cultivo de maíz, un cultígeno desconocido en momentos previos, y reservado para las festividades e intercambio recíproco, mientras que la alimentación de las poblaciones locales se centró en tubérculos y otros recursos C3 (Falabella *et al.* 2007).

Como se dijo, el compartir, *challar* y hacer fluir diferentes líquidos tenía un gran peso en

términos cosmológicos y también políticos. En el caso del Norte Grande de Chile, los estudios de microrrestos vegetales en *keros* de madera (vasos rituales) provenientes de diferentes colecciones de la región costera muestran una amplia frecuencia de almidones de maíz, posiblemente utilizados para el consumo de chicha, además de otros ocho taxones vegetales, cuya presencia demuestra que en su preparación la chicha incluía otras plantas (Arriaza *et al.* 2015: 77-78). Sin embargo, los almidones no muestran rasgos atribuibles a la cocción post molienda, algo esperable en el proceso de hacer chicha, ya que se hierve por muchas horas¹. Es posible, según los investigadores, que la chicha siguiera recetas locales: fermentada pero no cocida. La disminución de las cantidades de esta cerveza refiere a potenciales controles estatales sobre su circulación, pero no sobre sus formas de hacer (Arriaza *et al.* 2015). Dato más que interesante que va de la mano de observaciones hechas en la otra vertiente de los Andes, el NOA.

En los antecedentes del NOA (Noroeste Argentino) también las bebidas emergen como fundamentales en el contacto entre inkas y poblaciones locales. En Yocavil (Catamarca), se estableció que las comitivas del Tawantinsuyu arribaron y se asentaron al norte (Fuerte Quemado) y al sur (Punta de Balasto), estableciendo relaciones con las elites del sector medio (Rincón Chico) (González y Tarragó 2004). En el sitio Fuerte Quemado, un sitio mixto, la estructura C43 se destaca como un espacio de consumo y posibles celebraciones, basado en la presencia de cerámicas típicas de almacenamiento de líquidos (aríbalos y aribaloides) y servido o trasvasado (pucos). No existirían elementos domésticos en este contexto arqueológico (Orgaz 2012: 26-27). Otro de los recintos, C45, presenta una variabilidad más amplia de formas cerámicas, tanto de cocción

como de almacenamiento (incluyendo urnas santamariana), asociada a fogones, elementos de molienda y profusos restos de maíz (marlos y cariopses), junto con vainas y semillas de algarrobo (*Prosopis* spp.). Este espacio es entendido como una cocina para la preparación de alimentos a gran escala (Orgaz 2012: 28), homólogo a Rincón Chico 14, interpretado como un espacio de procesamiento de vegetales, particularmente chicha de maíz y algarrobo (Tarragó *et al.* 1998). En consecuencia, ambos espacios estarían vinculados, en uno se elaboraron los alimentos y bebidas para las celebraciones realizadas en el otro. Llamativamente priman objetos y estilo arquitectónico local. Algo que resuena con los hallazgos presentados en este artículo.

La prevalencia de elementos locales lleva a Orgaz (2012:30) a valorar el peso que la población nativa tuvo en estos eventos de intercambio y celebración con los representantes del Inka. Por lo tanto, plantea una hipótesis similar a la barajada en el Norte Grande de Chile sobre las formas de hacer y el rol de bebidas locales. Basado en parte en la idea de que el universo diaguita estuvo estructurado alrededor del algarrobo, fundamental para sostener el vínculo con otras entidades y la identidad de este pueblo, y frente a la presencia de restos de algarrobo en los sectores de libación junto con chicha de maíz, se argumenta que las formas de negociación y el establecimiento de alianzas políticas incluyeron ambas bebidas (Orgaz 2012). Por su parte, Petrucci (2106) reconoce una continuidad en el uso e importancia de maíz y algarrobo en sitios multicomponentes de Yocavil (RCH 1, RCH 15 y Soria 2), tanto en momentos del PIT como inkaicos. Sin embargo, los restos de algarroba muestran rastros de confección de bebidas fermentadas, como aloja, mientras que el maíz no (2016: 283).

Más al sur, también en la provincia de Catamarca, en el Shincal de Quimivil la provisión vegetal principal de los pobladores de este sitio, para diferentes usos, fue obtenida de su entorno inmediato (Capparelli 2015). La recolección fue ponderada al igual que la agricultura, los *taxa* más ubicuos han sido el maíz y el algarrobo, tanto en contextos domésticos como ceremoniales (Capparelli *et al.* 2004), poniéndonos en alerta sobre la exagerada valoración que tienen las especies domesticadas y la agricultura en el trabajo arqueológico. En espacios de procesamiento y preparación de alimentos especiales se manipularon harinas refinadas de algarrobo, para su procesamiento o almacenamiento, para luego preparar aloja, patay o ulpo (ver Capparelli y Lema 2011). Además, en las cercanías del sitio se hallaron y estudiaron diversas rocas con oquedades múltiples, llamadas piedras tacitas, ubicadas en espacios significativos del paisaje, con potencial uso ritual particularmente asociado a la preparación de alimentos y bebidas alcohólicas luego utilizadas en eventos de congregación en los espacios públicos del sitio (Giovannetti 2017). De las excavaciones realizadas en las piedras tacitas se recuperaron numerosos carporrestos de maíz y algarrobo, siendo estos últimos los más numerosos, además de frutos de *Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart (chañar), *Sarcomphalus mistol* (Griseb.) Hauenschield (mistol) y *Phaseolus* spp. (poroto), a los que se agregan almidones de papa (*Solanum* spp.) a nivel microscópico (Giovannetti 2017: 135-136). Llamativamente, aparecen restos de aloja/añapa en el *ushnu* y las *kallanka* (Capparelli y Lema 2011; Capparelli 2015), lo que permite pensar en su significado ritual, particularmente asociado a la bebida hecha en base a esta planta (Capparelli y Lema 2011). En el caso del *ushnu*, las semillas de algarrobo podrían ser parte de una ceremonia de ofrenda.

La importancia e insistencia en la presencia de bebidas como forma de sellado de pactos no debe llamarnos la atención, dado que se encuentra profundamente enlazada con el mito de origen de los inkas: los hermanos Ayar salieron de la cueva de Tampu T'óqo con dos vasos de oro en la mano, uno para beber y el otro para convidar (Randall 1993: 74). Si bien los rituales de libaciones colectivas y los actos de beber en exceso son parte de las formas de relacionamiento inkaica, y hacía esta imagen apuntan las interpretaciones de algunos contextos arqueológicos, no es exclusiva del Tawantinsuyu dada la importancia en general de las bebidas alcohólicas en los Andes. En muchos casos, el registro ofrece otras especies o formas de preparar bebidas propias de los pueblos locales. Es por ello que no debemos dejar que las expectativas generadas por las crónicas e investigaciones provenientes de los Andes centrales impidan buscar otro tipo de bebidas o preparaciones locales, varias de ellas tal vez extintas.

En síntesis, muchas de estas formas de hacer bebidas y los vegetales utilizados no se vieron afectados con el arribo del Tawantinsuyu, aunque se reconfiguraron las relaciones en cuanto a la centralización de los espacios para procesarlos y el aglutinamiento de las personas en espacios definidos, plazas, por ejemplo, con acceso limitado donde se realizaron las celebraciones y los actos de comensalidad colectiva.

Los inkas en el Valle Calchaquí Norte

Los inkas arribaron al VCN comenzado ya el siglo XV, alrededor de 1430 DC, y habitaron los valles hasta el primer contacto registrado con los invasores españoles con el ingreso de Diego de Almagro al valle en 1535 DC. Hasta mediados del siglo XX algunos pobladores del actual Cachi hablaban quechua (Ardissone

1942). Tal vez la persistencia de esta lengua sea un indicador del impacto que tuvieron los inkas en la zona y particularmente sobre la población local (Lorandi y Boixadós 1987-88). En relación al registro arqueológico, en el sector septentrional del valle, lo que primero llama la atención al revisar la disposición de asentamientos relacionados con la presencia inkaica es que éstos son de diferentes tipos, vinculados a su vez a una selectiva ocupación y despliegue espacial en esta zona (Acuto 1999; Ferrari *et al.* 2017). Una sección se encuentra dispuesta en la quebrada del río Potrero, con los principales centros administrativos y un paisaje fuertemente inkaizado (Acuto 1999). Una segunda más al sur, cercana al río Calchaquí y la cuenca del río Cachi, constituida por poblados diaguitas. En esta se construyó un solo centro administrativo: Guitián-La Paya, mientras que en los poblados locales la presencia inkaica se materializa en objetos muebles (Lorandi y Boixadós 1987-88: 277). Una tercera estaría vinculada a los sitios de altura, en el que edificaron caminos, postas de peregrinaje, plataformas rituales, etc. Todos estos asociados al culto a los cerros.

Las diferentes formas de ocupación en cada zona se generaron en función de diferentes actividades público-religiosas, evidenciada por el emplazamiento de estructuras del tipo plaza, plataformas ceremoniales (*ushnu*), mojones, apachetas y caminos con postas de peregrinaje (Acuto *et al.* 2016; Ferrari 2017:46). De esta manera, se plantearon tipos de relacionamiento diferentes y novedosos para los diaguitas-kallchakíes: a través de la arquitectura de los espacios públicos los inkas construyeron estratégicamente una narrativa material que los constituyó como mediadores entre las poblaciones locales y las entidades tutelares (Ferrari *et al.* 2017: 46). La ingeniería se desplegó en torno al ordenamiento espacial, social y hasta ontológico de lo material y de las

diferentes entidades, en pos de posicionar a los inkas como reproductores del orden cósmico, mientras que las comunidades locales realizaban prácticas rituales a escala doméstica.

Para ello el emplazamiento de *ushnus* dentro de las plazas cumplió un rol fundamental en todo el Tawantinsuyu. Estos ocupaban un lugar central tanto en lo físico, ya que desde su posición se organizaban la distribución arquitectónica de los poblados, como en aspectos cosmológicos, constituyéndose como el eje organizador de la vida ritual, social y política de los inkas. La libación u ofrendas de líquidos en estos espacios, en especial chicha de maíz, es la práctica ritual a la que hace referencia la mayor parte de lo escrito sobre estas estructuras, junto con materiales de múltiples naturalezas, como minerales, desechos, guano de camélido, etc. (ver Monteverde Sotil 2011a, 2011b; Pino Matos 2004; Vivanco y Meddens 2010). Estos últimos además son entendidos como alimentos propios de las entidades no humanas, presentes también en el *ushnu* de Guitián, como veremos (Amuedo *et al.* 2020). Por ejemplo, el cobre, considerado frutos propios de la chakra de los cerros (Bouysson-Cassagne 2005: 65), es ofrendado para activar su reproducción.

Por su parte, como vimos la arqueología del Kollasuyu nos muestra que, en las plazas, como espacio de encuentro entre inkas y poblaciones locales, se compartían momentos de ingestas de bebidas y comida en volúmenes exorbitantes. Encontramos evidencia de ello tanto el *ushnu* como la plaza de Guitián, donde la arquitectura invitaba a los participantes de los rituales allí ofrecidos beber y comer mientras aquellos colocados en el *ushnu* celebraban y alimentaban a la principal deidad local, el cerro Meléndez (ver Ferrari *et al.* 2017).

Sobre el piso de ocupación de la plaza se hallaron abundantes restos óseos de camélidos distribuidos por toda la superficie expuesta durante la excavación (10 m²). En el mismo espacio se localizaron eventos de quema de escasa potencia, reducidos completamente a cenizas, interpretados por nosotros como quemaduras rituales de alimentos (Fernández Juárez 1995) y no como fogones para cocinar. Además, en la plaza abundan los restos de pucos santamarianos y negros pulidos, entendiendo que estos sirvieron para servir y circular alimentos, mientras que los restos arqueobotánicos son escasos. Algo esperable, dado que en este espacio no era de cocina, sino de ingesta, como lo determina el tipo de vajilla detectada.

A diferencia de la plaza, con sólo un evento de ocupación, el *ushnu* de Guitián contiene un registro arqueológico, estratigráfico y arqueobotánico complejo, detallado en extenso en otro artículo (Amuedo *et al.* 2020). Uno de sus rasgos sobresalientes es una canaleta orientada hacia el Este, donde se hallaron restos de maíz y quínoa, además de semillas tostadas (quemadas en parches de manera superficial) de *Datura aff. ferox*, posiblemente libadas como parte de alguna bebida. En este sector se encontraron cariopses de maíz semicarbonizados, otros con el pericarpio removido, similar a la preparación del *mote*, y embriones secos y carbonizados de esta misma especie. Todo esto entendido como restos de alguna quema ritual de alimentos, ya que, al igual que la plaza, el *ushnu* tampoco fue un espacio de cocción de alimentos. En este sentido se interpreta la presencia de semillas de cardón (*Trichocereus* sp.), chañar, algarroba y amaranto (*Amaranthus* sp.) hallados en una estructura semicircular colocada en el muro Norte del *ushnu* (Amuedo 2021). Otros materiales hallados en la matriz del *ushnu*, interpretados también como alimentos, son:

cobre mineral y desechos de metalurgia, fragmentos de ocre amarillo y rojo, fragmento de cerámica santamariana y negra, además de restos óseos de camélidos, ladrillos de adobes sueltos y manos de moler.

Ahora bien: ¿dónde y quiénes cocinaron los alimentos compartidos?, ¿cómo se conectaron esos espacios con las actividades rituales realizadas en la plaza? Nos interesa en este trabajo pensar quienes preparaban algunos de los alimentos presentes en los festines que realizados en la plaza de Guitián, donde comían humanos y otras entidades.

Metodología

En el caso de Guitián (SSalcac 2), el sitio se excavó durante los años 2007, 2008 y 2009, en el marco del proyecto "Paisajes rituales incaicos al Sur de los Andes", que incluyeron también prospecciones en otras áreas del valle y particularmente un relevamiento exhaustivo de los sitios de altura vinculados al Nevado de Cachi. Se excavaron varias estructuras del sitio, entre las que se destaca el sector público (plaza y *ushnu*), y otros espacios domésticos (Amuedo 2021), por niveles artificiales de 0,10 m, documentando y separando los hallazgos según las diferencias estratigráficas detectadas (locus, L). Esto último nos permitió luego reconstruir las secuencias estratigráficas de cada recinto.

El volumen de sedimento excavado en el recinto 2=14-20 tiene un total de 4179,5 litros, de los que se flotaron 125 litros (2,99 %) (Tabla 1), tomando muestras de todos los rasgos reconocidos, así como del nivel de ocupación y sedimento de relleno, para un mejor control de los procesos de formación. Los análisis arqueobotánicos presentados en este escrito se realizaron sobre los restos vegetales obtenidos por flotación. La flotación se realizó bajo un

sistema no mecanizado, sólo batido con la mano y la corriente de agua. Para ello se utilizó un recipiente de plástico de 50 l, al que se anexó una rampa para colectar el material sobrenadante. Se utilizaron tres tipos de mallas, generando tres fracciones: A) una primera malla de 1 x 1 cm para el material pesado, colocado debajo el recipiente; B) una segunda malla colocada debajo de la rampa descripta, de 1x 1 mm; y por último C) una tercera malla de 0,5 x 0,5 mm colocada debajo de la anterior. Generando así dos fracciones livianas.

Como veremos, en el recinto estudiado se aislaron tres rasgos, dos de ellos corresponden a eventos de quema y uno a una concentración de materiales. Las muestras del relleno sirvieron para reconstruir posibles procesos tafonómicos y de esta manera evaluar la inclusión o no de restos no carbonizados en los eventos culturales estudiados, algo ya planteado en otros sectores del sitio (Amuedo *et al.* 2020; Amuedo 2021). Se tomaron muestras de sedimento no proporcionales, es decir, sin importar el volumen del rasgo o estrato excavado (locus), de 6 litros de por nivel (ver volúmenes en Tabla 1 y ubicación en la Figura 2). Estas fueron dispersas, tanto del sedimento de relleno como del piso de ocupación, así como también muestras puntuales de rasgos culturales definidos durante la excavación.

La determinación taxonómica de los restos arqueobotánicos se realizó bajo la lupa binocular, buscando valores de semejanza entre estos, en la mayoría de los casos fragmentarios y carbonizados, con especímenes de la colección de referencia localizada en el Laboratorio de Arqueobotánica del Instituto de Antropología de Córdoba (IDACOR, CONICET-UNC) además de material bibliográfico de referencia

y consulta: IBODA 2022, Flora del Valle de Lerma (Aportes Botánicos de Salta - Herbario MCNS), Guía de Plantas Silvestres de los Valles Calchaquíes (Carrizo y Grau, 2014), junto con trabajos arqueobotánicos realizados en la región del NOA, citados oportunamente más abajo.

Los resultados se volcaron en una tabla junto con los diferentes métodos de cuantificación (ver Popper 1988): cantidad absoluta (cantidad de ejemplares enteros o fragmentados), densidad (cantidad de restos/litros flotados), ubicuidad (presencia de taxón en un número de muestras) y riqueza taxonómica de una muestra. Los cálculos de densidad nos permitieron comparar muestras originalmente diferentes en cantidad de restos o volumen de sedimento excavado (Popper 1988). Estos se realizaron sobre las cantidades absolutas y no sobre el peso, ya que algunas muestras eran demasiado ligeras para ser tomados por el mínimo de la balanza de precisión (0,01 grs).

Por último, también se presentan las huellas de posibles procesamientos observadas en los restos arqueobotánicos. Para su identificación también se utilizó la lupa binocular y se compararon con la evidencia generada en estudios experimentales de procesos culinarios (Goette *et al.* 1994; Capparelli 2008, 2015; Capparelli y Lema 2011; Petrucci 2016).

Sector de arquitectura local

Dentro del sitio Guitián, delimitado por el muro perimetral (Figura 1), se advierten diferencias arquitectónicas notables. Por un lado, tenemos el núcleo inkaico, con estructuras en forma de polígonos o rectángulos con ángulos rectos y accesos visibles, dispuestos en torno a un espacio abierto: la plaza y el *ushnu* en el centro. En el sector Este del poblado observamos una serie

de recintos con ángulos redondeados, semisubterráneos, accesos no definidos, y en un orden no visiblemente centralizado, típicamente locales (ver Acuto *et al.* 2008). Para definir la dinámica de este último sector se excavó al azar una de sus estructuras, y una inmediatamente al lado de esta. En este trabajo nos centraremos en una de ellas: el recinto denominado 2=14-20, ya que la segunda arrojó nulos resultados.

Se cavaron 14,77 m² del interior de esta estructura, con una estratigrafía clara donde se muestran dos momentos: un piso de ocupación con un registro abundante que detallaremos a continuación, y sobre este los restos de lo que fueron sus muros. Por lo tanto, estamos antes una ocupación monocomponente. Desde el inicio de las tareas en la matriz del derrumbe se detectaron fragmentos de cerámica con formas y decoración, tanto local como inkaica. En este trabajo sólo consideramos la evidencia asociada al piso de ocupación, aun cuando el derrumbe presenta abundante material, posiblemente como parte del relleno de los muros, algo ya observado en otros contextos locales (Amuedo 2021). La abundancia de cerámica de tipo inkaico es mucho mayor en este recinto, tanto en niveles de derrumbe como en el de ocupación, que en el resto de los *loci* excavados en el sitio, incluyendo la plaza y el *ushnu*. Junto con la cerámica se encontraron carbones dispersos dignos de ser mencionados, todos reconocidos como restos de maíz, que detallaremos luego. También se hallaron en el sedimento del derrumbe, cercano al muro Este del recinto, fragmentos de *quincha* (barro con marcas en negativo de cañizo), y en el mismo sector un agujero de poste, los que nos hace pensar en un alero pequeño.

Como puede verse en la planta (Figura 2), el muro Sur se derrumbó en bloque dejando

abundante material por debajo, en especial restos cerámicos: una olla tosca sin hollín de gran porte, restos de aríbalos de los que se pudieron reconocer por lo menos cuatro tipos diferentes² al que tomamos como número mínimo representado. Junto con los aríbalos y la olla tosca se encontraron restos de una urna santamariana, restos de un puco negro pulido y otro santamariano, además de otro sin decoración o tratamiento superficial alguno. Existe un fragmento de puco rojo pulido pequeño. Por último, un fragmento de jarra asa lateral debajo del muro, de la que se encontraron otros restos dispersos hacia el lado norte del recinto. Se tomaron muestras de flotación en la esquina Suroeste, donde se definió una pequeña concentración de ceniza de 1 litro de volumen (Lente de ceniza), asociada a dos aríbalos (uno provincial y otro local) y dos pucos (uno santamariano y otro negro pulido). En apariencia esta serie de vasijas estuvieron apoyadas, o cercanas al muro, y colapsaron bajo su peso. No estuvieron, por sus características, como falta de hollín y su morfología, destinadas a la cocción de alimentos, mientras que es probable su uso para la contención de líquidos, junto con elementos de trasvasamiento.

En el resto del recinto, sobre el piso de ocupación se detectó un pozo de 0,70 m de diámetro, sin una función definida hasta el momento. Asimismo, se encontraron dos manos de moler en la esquina Sur, como testimonio de actividades de molienda, aunque no se reconocieron otros elementos sobre el piso a excepción de un mortero incluido entre las rocas del cimiento del muro Norte (Figura 3a). Además, exactamente en la esquina Noreste y debajo de una piedra, sobre el piso de ocupación se encontró una masa estrellada o *champi* en buen estado de conservación. (Figura 3b). Por último, en el mismo nivel se hallaron varias lascas de

obsidiana (N= 21) que, si bien se encuentran presentes en otras estructuras, en este caso es la única materia prima presente.

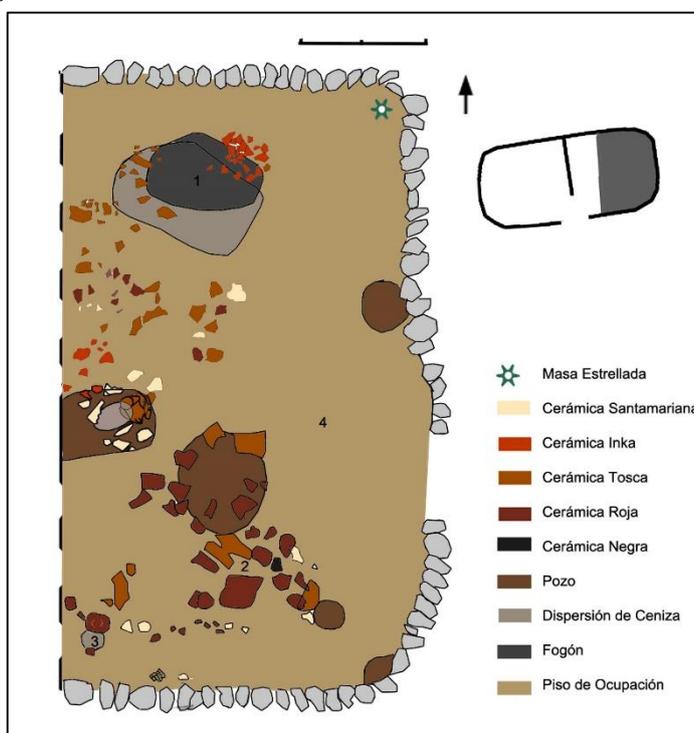


Figura 2. Recinto arquitectura local 2= 14-20. Muestras de flotación 1) Fogón L3; 2) Conjunto Cerámico L2-U3; 3) Lente Ceniza; y 4) Piso de Ocupación.

Cercano al muro Norte se reconocieron una serie de cuatro vasijas colapsadas debajo del derrumbe. Estas piezas estuvieron vinculadas, según el contexto que ahora describiremos, a restos de alimentos y posiblemente un sector destinado a la cocción. Una de las piezas rotas es un aríbalo negro sobre rojo de factura local, una vasija globular tosca sin hollín muy fragmentada, y una olla también tosca más pequeña. (ver Figura 2). Cercano a esta olla pequeña aparecen en el registro restos de un aríbalo cuya factura es mucho más delicada. Se trata de un aríbalo negro sobre rojo, con motivos de helechos y clepsidras (Figura 3c). En el lugar donde se halló la vasija globular tosca, el sedimento contiene además ceniza y carbones concentrados, y huesos de camélidos.

En ningún caso el sedimento se encontraba termoalterado. En el centro del recinto encontramos tres piezas, dos de ellas con huellas de hollín: vasija globular tosca con su base encastrada en un pozo, con resto de hollín, una olla santamariana tricolor, destruida por la caída de una mano de moler (Figura 3e). Por debajo de la roca se encontró la base cónica de una pequeña vasija globular tosca con abundante hollín y carbones pegados, al igual que las rocas donde apoyaba (Figura 3f).

Por último, uno de los rasgos más notables cercano al muro Norte es un fogón en cubeta, cavado en el sedimento estéril con una potencia de 0,6 m (Figura 3d). Se realizó un fechado radiocarbónico sobre restos de cúpulas de maíz y restos de ramas pequeñas, cuyos resultados son por lo menos inesperados. La edad estimada es de 880 AP \pm 50 (C14, cúpulas de maíz, LP- 3429, cal. 1161-1233 DC). En la misma matriz hallamos también el pie de una olla pie de comportera, una forma característica de la cerámica inka (Bray 2004).

Este recinto nos presenta, junto con el *ushnu* y la plaza, un contexto arqueológico complejo no registrado en poblados arqueológicos locales (Acuto *et al.* 2008). Las vasijas reconocidas en esta estructura remiten en su mayoría a la contención y no a la cocción. Es posible pensar, en función de los antecedentes hasta aquí citados, que fueron bebidas las conservadas en estas piezas. Veremos luego de presentar los restos botánicos cómo se entrelazan estos con los objetos y rasgos descriptos.



Figura 3. R 2= 14-20. Imágenes de la excavación: a) Detalle muro norte; b) Masa estrellada; c) Fragmentos de aríbalos; d) Pozo de fogón en cubeta; e) Mano de moler sobre cerámica santamariana; y f) Base cerámica tosca debajo de la mano de moler.

Restos botánicos

Como puede verse en la Tabla 1, el alto número de carporrestos hallados se debe en particular a las cúpulas de maíz que componen la matriz del Fogón L3 (N= 10442), al retirarlos el total se reduce a 1313 restos, un número no menos significativo. En este sentido la densidad general de carporrestos recuperados es muy elevada (92,88), incluso cuando no se considera el contexto de derrumbe (90,49), pero que baja drásticamente al retirar las cúpulas (6,61). Otro dato interesante sobre los carporrestos es que

la riqueza de la estructura es la más elevada del sitio, lo cual es más notable aun en una densidad general baja de 6,61 (ver Amuedo 2021).

Recordemos que en este recinto se detectaron vasijas rotas *in situ* debajo de los muros norte y sur (con un lente de ceniza hallado en este sector), un fogón en cubeta (L3) y conjunto cerámico con carbones ubicados en el centro de la estructura (L2 U3). Teniendo en cuenta relleno y ocupación, notamos en primer lugar, como puede verse en la tabla, la mayor densidad de restos la ocupan las cúpulas de maíz (83,98). Luego continúan los granos de maíz (5,47), desglosados en: carbonizados (3,14), semicarbonizados (0,19), apelmazados vítreos (0,10) y vítreos (2,20). Le siguen los restos de marlo (0,61). La densidad total de restos de maíz es de 90,32, con ubicuidad del 100 %, en particular los cariopses. Continúa en valores de densidad un gran número de fragmentos de parénquimas indeterminados (0,90). Se decidió discriminar algunas características de los granos de maíz, sólo observadas en este recinto: la presencia de apelmazamientos de granos de maíz carbonizados. Con valores mucho menores, le siguen fragmentos de meso-epicarpio de algarrobo carbonizados (0,30) y semillas de cardón secas, éstas últimas con una ubicuidad del 100 %. En el caso de aquellas semillas de cardón carbonizadas, su densidad es cercana (0,23), pero tienen una presencia más restringida (40 %) a la ocupación y el fogón L3. En sexto lugar se ubican las semillas de *Prosopis* spp. carbonizadas, asociadas en su mayoría al fogón L3, tanto algarrobos blancos (0,10), negros (0,04), como aquellos en los que no se determinó ninguna variedad en particular (0,10). En el resto de la estructura, las densidades tienen una distribución más o menos ecuánime.

Otro elemento característico de este contexto arqueológico es el hallazgo de restos semicarbonizados, algo presente también en el *ushnu* (Amuedo *et al.* 2020). Llamativamente, todas ellas son especies cultivadas: maíz, quínoa (*Chenopodium* spp.), y pimiento (*Capsicum* spp.), asociadas al fogón L3, a excepción de los embriones de maíz, pertenecientes al sedimento de relleno.

De la tabla presentada (Tabla 1) se retiraron los restos del derrumbe y observamos cuatro columnas (Tabla 2), repartidas en el nivel de ocupación general y tres rasgos individualizados, entre los que se destaca el fogón L3, sobre el que deberemos detenernos. La riqueza general es de 18 taxones, divididos en 32 categorías, según los órganos y estados hallados. Al igual que en otros contextos de este sitio, son varios los carporrestos semicarbonizados.

Veamos densidad y riqueza en cada rasgo y el nivel de ocupación en la Tabla 2 y la Figura 4. En el caso del piso de ocupación, es el único espacio donde se recuperaron granos de amaranto, con cuatro de los siete inflados. Además, son muy abundantes los granos de maíz, sueltos o en las mazorcas, y muy escasos los embriones y cúpulas. Por otra parte, si seguimos las unidades donde fueron excavadas, muchos están asociados a la esquina sureste del recinto, en sus dos variedades: vítreos y harinosos. La densidad general de los granos de maíz en la ocupación es de 10,92, sin sumar las tres mazorcas. Las características de los restos de maíz de este sector merecen una mención, que será reseñada en la siguiente sección sobre técnicas de procesamiento.

GÉNERO	ESPECIE	ORGANO	ESTADO	CANTIDADES					CANTIDAD ABSOLUTA	DENSIDAD	UBICUIDAD	
				RELLENO / DERRUMBE	PISO	FOGÓN L3	CONJUNTO CERÁMICO L2 U3	LENTE CENIZA L1				
Amaranthus		grano	carb		7				7	0,06	20	
Trichocereus		semilla	seco	2	15	11	7	1	36	0,29	100	
			carb		5	24			29	0,23	40	
Opuntia		semilla	carb			4			4	0,03	20	
			seco			1	1		2	0,02	40	
Polygonum		semilla	seco		1				1	0,01	20	
			carb			4			4	0,03	20	
Portulaca		semilla	seco		2				2	0,02	20	
Phaseolus	vulgaris var. vulgaris	cotiledón	carb	1					1	0,01	20	
Geoffroea decorticans		semilla	carb			1			1	0,01	20	
		endocarpo	carb			2			2	0,02	20	
Leguminosa mimosoideae		semilla	carb			1			1	0,01	20	
Prosopis		semilla	carb	2		11			13	0,10	40	
		endocarpo	carb		1	6			7	0,06	40	
		meso-epicarpo	carb	4	1	33			38	0,30	60	
		aff. chilensis/alba	semilla	carb			12			12	0,10	20
		aff. flexuosa	semilla	carb			5			5	0,04	20
Zea	mays	granos apelmazados endoesperma vitreo	carb	5	8				13	0,10	40	
		cariopse endoesperma vitreo	carb	147	119			9	275	2,20	60	
		cariopse	carb	52	333	5	1		392	3,14	100	
			semicarb			24			24	0,19	20	
		marlo	carb			76			76	0,61	20	
		cúpula	carb	12	37	10442	6		10497	83,98	80	
		embrión	carb	3	4	1			8	0,06	60	
Chenopodium quinoa	quinoa	perigonio	carb	1					1	0,01	20	
		grano	semicarb			2			2	0,02	20	
			carb			2			2	0,02	20	
	var. quinoa	grano	semicarb			5			5	0,04	20	
	var. melanospermun	grano	carb			4			4	0,03	20	
	Capsicum		semilla	semicarb			1		1	0,01	20	
			carb			1		1	0,01	20		
Larrea		semilla	carb			6		6	0,05	20		
Curcubitaceae		pericarpio	carb			1		1	0,01	20		
Chusquea		caña	carb			1		1	0,01	20		
Malvaceae		semilla	seca			1		1	0,01	20		
Prunus	persica	endocarpo	seco	2					2	0,02	20	
Indeterminado		parenquima	carb	59	52	1			112	0,90	60	
			carb	5	7	3			15	0,12	60	
			seco	1	2				3	0,02	40	
Guano de Camélido			carb			147	1	148	1,18	40		
N RESTOS POR RASGO				298	594	10838	16	11	11757			
LITROS FLOTADOS				42	42	36	4	1	125			
% LITROS FLOTADOS				2,18	1,94	46,15	100	100	2,99			
LITROS EXCAVADOS				1927,5	2169	78	4	1	4179,5			
RIQUEZA				6	6	17	3	2	19			

Tabla 1. Cantidades de restos botánicos sin sedimento de relleno.

Luego del piso de ocupación continuamos con el rasgo más rico del sitio, y de todos los contextos hasta acá vistos: el fogón L3. La densidad total de este fogón es de 296,55, aunque la mayor parte corresponde a las cúpulas de maíz. Se trata de un fogón en cubeta de gran potencia, del que fue flotado casi la mitad de su volumen. En este fogón se hallaron varios restos semicarbonizados como una semilla de pimiento, granos de quínoa y de maíz. Entre los maíces presentes en el fogón L3, no hallamos restos facetados que nos muestren

la presencia de endosperma vítreos a primera vista. Los maíces, por su parte, muestran restos de aleurona y pericarpio, sin tanta variación como en el rasgo antes mencionado. Sí existen muchas semillas de algarrobos, blancos (*P. aff. chilensis/alba*) y negros (*P. aff. flexuosa*), muchas de ellas hinchadas, mientras que cinco endocarpos aparecen partidos a la mitad. Los restos de algarrobos (blancos y negros), tienen una densidad de 1,86. También se destacan las semillas de cardón carbonizadas. En el caso de las quínoas, fueron identificadas en su variedad arvense (*Ch. quinoa* var. *melanospermun*) y cultivada (*Ch. quinoa* var. *quinoa*), y algunas muestras semicarbonizadas. Otras plantas comestibles presentes en muy

baja densidad que aparecen en este rasgo son: restos de chañar, semillas de *Opuntia* spp. y pimiento. También están presentes restos de jarilla (*Larrea* spp.) y *Polygonum* sp. carbonizadas en el fogón, y una semilla de malvácea seca. La leña utilizada en este fogón se encuentra en proceso de identificación.

En el caso del lente, se trata de material llevado a ceniza, con un volumen de 1 litro, del que sólo se pudo reconocer escasos restos de cúpu-

las y un grano de maíz. Por último, el conjunto cerámico por debajo del derrumbe también contiene escasos restos de cúpulas y granos de maíz, ya presentes en este sector en el nivel de ocupación y también en el sedimento del derrumbe. Es posible considerar que la presencia de elementos botánicos en este nivel no sea producto de una actividad particular, sino parte de la misma ocupación del recinto.

GÉNERO	ESPECIE	ORGANO	ESTADO	DENSIDADES				CANTIDAD ABSOLUTA
				OCUPACIÓN	FOGÓN L3	CONJUNTO CERÁMICO L2 U3	LENTE CENIZA	
Amaranthus		grano	carb	0,17				7
Trichosereus		semilla	carb	0,12	0,67			29
Opuntia		semilla	carb		0,11			4
Polygonum		semilla	seco	0,02				1
			carb		0,11			4
Portulaca		semilla	seco	0,05				2
Geoffroea	decorticans	semilla	carb		0,03			1
		endocarpo	carb		0,06			2
Leguminosa mimosoideae		semilla	carb		0,03			1
Prosopis		semilla	carb		0,31			11
		endocarpo	carb	0,02	0,17			7
		meso-epicarpo	carb	0,02	0,92			34
	aff. chilensis/alba	semilla	carb		0,33			12
	aff. flexuosa	semilla	carb		0,14			5
Zea	mays	mazorca	carb	0,07				3
		cariopses apelmazados endoesperma vitreo	carb	0,19				8
		cariopse endoesperma vitreo	carb	2,83			9,00	128
		cariopse	carb	7,93	0,14	0,25	1,00	340
			semicarb		0,67			24
		marlo	carb		2,11			76
		cúpula	carb	0,88	290,06	1,50		10485
		embrión	carb	0,10	0,03			5
Chenopodium	var. quinoa var. melanospermun	grano	semicarb		0,06			2
			carb		0,06		2	
		grano	semicarb		0,14			5
		grano	carb		0,11			4
Capsicum		semilla	semicarb		0,03			1
			carb		0,03		1	
Larrea		semilla	carb		0,17			6
Curcubitacea		endocarpo	carb		0,03			1
Chusquea		caña	carb		0,03			1
Malvaceae		semilla	seca		0,03			1
Indeterminado		parenquima	carb	1,24	0,03			53
N RESTOS POR RASGO				573	10676	7	10	11266
LITROS FLOTADOS				42	36	4	1	83
% LITROS FLOTADOS				1,94	46,15	100	100	3,69
LITROS EXCAVADOS				2169	78	4	1	2252
RIQUEZA				6	16	1	1	18

Tabla 2. Densidades por rasgo de los restos del recinto 2= 14-20.

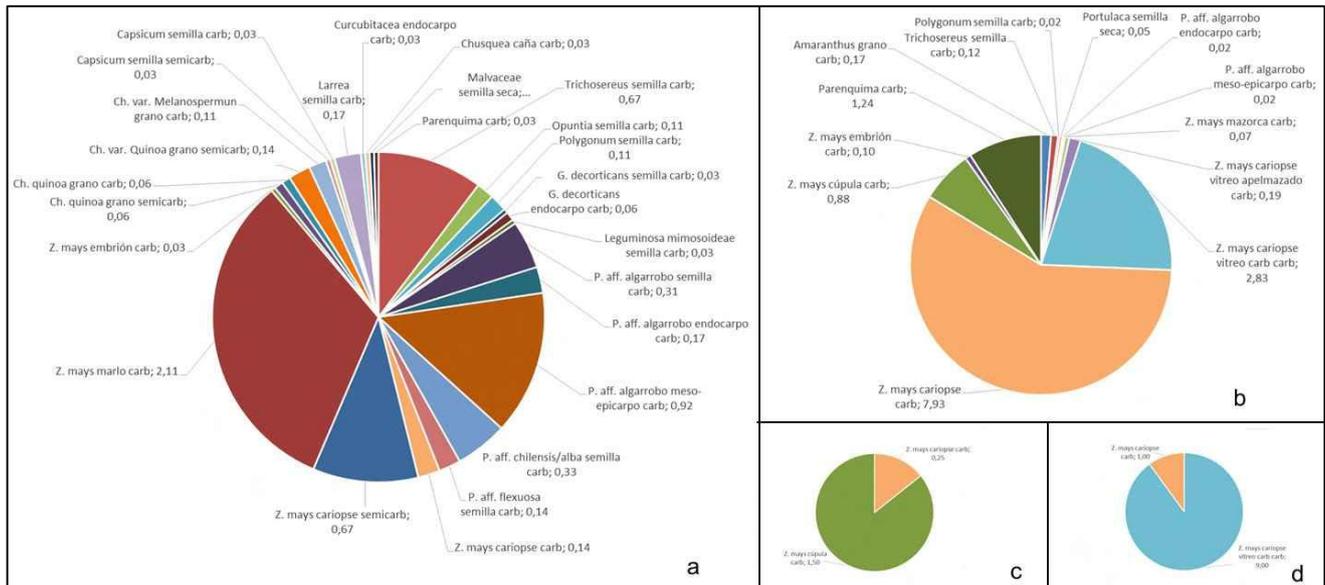


Figura 4. gráficos con distribución de densidades del 2= 14-20: a) Fogón L3, b) Nivel de ocupación, c) Conjunto cerámico L2 C3, y d) Lente de Ceniza.

Técnicas culinarias posibles

Existen algunos rasgos interesantes que pueden ser interpretados como parte de prácticas pasadas. En la Tabla 3 podemos ver las marcas y huellas de procesamiento identificadas, junto con algunos comentarios sobre potenciales técnicas empleadas como pasos culinarios, o podríamos estar ante diferentes etapas de un mismo procesamiento. También es cierto que muchas huellas podrían ser el producto de algún accidente durante el procesamiento y no necesariamente responder a decisiones culinarias en el pasado.

En el caso de los maíces, la presencia de granos germinados (Figura 5) que recuerdan a aquellos malteados para hacer chicha de jora (Goette *et al.* 1994), evidencian una preparación no conocida hasta ese momento en el VCN. Prueba de otra bebida, según Petrucci (2016: 190-191), pueden ser las semillas de cardón cuyo opérculo abierto y la semilla extruida se interpreta como el resultado de la maduración y fermentación del fruto de la

pasacana. A su vez, estos últimos pueden ser consumidos de manera fresca.

La presencia de cariopses de maíz sin capas de pericarpio o con pericarpio conservado en parches puede ser el resultado de alguna técnica asociada al hervir los granos con ceniza. Actualmente la aplicación de esta técnica permite, luego del secado, almacenar los granos para luego ser cocidos y obtener mote. Según los estudios experimentales realizados por Goette (*et al.* 1994), esta técnica permite una mejor conservación del maíz. Asimismo, la pérdida de pericarpio puede deberse a otros procedimientos como el tostado, ya que luego de la carbonización este queda lo suficientemente frágil como para ser removido por acciones tafonómicas, como el pisoteo por ejemplo (Capparelli 2015:170). En cualquiera de ambos casos, hervido con ceniza o tostado, estamos ante técnicas conocidas y utilizadas, por lo que no podemos atribuir su presencia en el registro arqueológico como producto de procesos postdepositacionales.

Por otra parte, hay huellas de procesamiento que no pueden adscribirse a ninguna técnica conocida, como los granos apelmazados con el

pericarpio retraído hacia el funículo. En el caso de los apelmazamientos donde se observan los granos organizados anatómicamente como en la mazorca (Figura 6), pegados con otro conjunto de granos por su parte superior. Se trata de un asombroso hallazgo que nos permite hipotetizar una serie de pasos: las mazorcas pudieron ser hervidas completas, de allí su ordenamiento, en una sustancia grasosa, como un guiso o tistincho. Luego secadas o sobrecocidas por algún motivo, y posteriormente carbonizadas, tal vez estos últimos pasos como producto de algún accidente culinario. Es necesario replicar estos pasos para confirmar su origen.

En el caso de los embriones desprendidos de maíz, también identificados en el *ushnu*, no son mencionados en la bibliografía como parte de ninguna técnica conocida. Sin embargo, existen dos posibilidades a manera de hipótesis: que sean remanentes del consumo de granos inmaduros, tipo choclos, donde luego del desgranado o el hervido, el embrión se desprende; y al utilizar los marlos como combustible ingresan en el contexto de quema. Algo que pudimos comprobar empíricamente. Aunque no debemos descartar que los embriones sean parte de una técnica culinaria hasta ahora no observada en comunidades actuales.

Los embriones del 2=14-20 se encuentran carbonizados o semicarbonizados con el interior seco y el exterior carbonizado. También se identificaron granos en esta misma condición. Es posible pensar que estos estuvieron embebidos en el momento de entrar en contacto con una fuente indirecta de calor, lo que favoreció su conservación, junto con otros frutos, como el ají y quínoas. Las capas enrolladas de algunos granos carbonizados respaldan esta suposición.



Figura 5. a) Embrión germinado; b) Cariopse germinado (referencia).

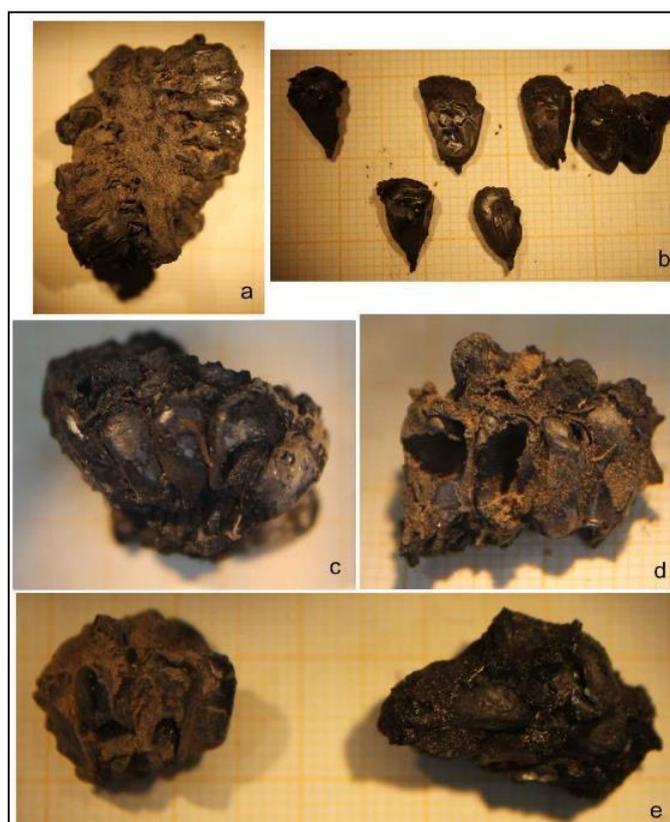


Figura 6. Restos de apelmazamientos de cariopses, todos provenientes del recinto 2= 14-20 de Guitián. a-b) 168 fragmento de mazorca y cariopses sueltos; c) granos anatómicamente organizados, con restos de parénquima encima; d) granos organizados pegados por la parte superior y e) granos desorganizados.

Continuando, la molienda como técnica se encuentra reflejada en los restos de granos de maíz partidos para harinas gruesas (un grano partido entre ocho a diez partes); y también fragmentos más grandes, como los utilizados para guisos como el loco (Capparelli 2015: 171). Si bien es posible pensar que pueden ser producto del pisoteo, la regularidad en el tamaño y la cantidad de muestras hace pensar en la posibilidad de la acción humana.

En el caso de los algarrobos la evidencia de molienda se presenta en endocarpos y semillas con grietas en su eje longitudinal. Estos se identificaron en el fogón, incorporados tal vez de forma accidental o como producto de la limpieza de los pisos. Además, los restos de frutos de algarrobo aparecen apelmazados, lo que es interpretado como posible residuo de la producción de aloja o añapa (Capparelli 2008). Pasemos ahora a revisar los resultados de los hallazgos y los contextos del recinto 2= 14-20 a la luz de los antecedentes de comensalismo político del Kollasuyu, en búsqueda de comprender cuáles fueron los intercambios promovidos entre diaguitas e inkas en Guitián.

Una gran cocina en una casa diaguita

El recinto 2=14-20, por su arquitectura y localización en el sitio, fue posiblemente una casa diaguita que como otras tantas quedaron dentro del muro perimetral de Guitián, mientras que otras permanecieron fuera, entre este muro y La Paya. En esta casa se prepararon bajo la sombra de un alero tres tipos de bebidas, junto con varias comidas. Contra el muro Sur y el Norte se acomodaron una serie de contenedores para almacenar estas bebidas -aríbalos de diferentes estilos y facturas provinciales y urnas santamariana-, y algún otro tipo de alimento, junto con los pequeños cuencos para el trasvasamiento. Ninguna de ellas tenía marcas de hollín, ni se encontraban colocadas debajo de los pisos de ocupación como almacenes, como sucede en las casas locales (Acuto *et al.* 2008). La única pieza que nos habla de cocción fue encontrada en la mitad de recinto: una vasija semiglobular tosca con carbones pegados en sus paredes junto con una urna santamariana, ambas colapsadas por una mano de moler de gran porte.

TAXÓN	MAÍZ	ALGARROBOS		LEGUMINOSA MIMOSOIDEA	"QUINOAS"	PIMIENTO	CARDÓN		
ORGANO	CARIOPSES	EMBRIONES	MAZORCA	SEMILLA	ENDOCARPO	SEMILLA	GRANO	SEMILLA	
Piso	*Apelmazamientos de granos con ambas capas: aleurona y pericarpio en parches (6) *Apelmazamiento con endosperma vítreo, anatómicamente ubicados, con el pericarpio concentrado cerca del funículo. En la parte superior sólo se conservó la aleurona (1) * Se observan granos pegados por sus partes superiores. Es posible que sean parte de mazorcas hervidas juntas en una sustancia espesa, luego se secaron juntas y carbonizaron. *Granos abiertos en el embrión, con restos faltantes de pericarpio y aleurona. Posible germinación de los granos y secado (malteado) para la producción de bebidas como lo es la chicha de jora (Goette <i>et al.</i> 1994) (4). *Granos completos sólo con capa de aleurona . *Granos extruidos en la parte superior con restos de pericarpio (2). *Fragmentos de tamaño regular (42) se corresponden con la molienda para obtener una harina gruesa, tipo frangollo o más grandes, tipo para loco (Capparelli 2015: 171).	*Embriones desprendidos del grano, carbonizados (4)	*Granos de endosperma vítreo, o quizá mixto. Sectores desgranados, con restos de pericarpio en la mayor parte de sus granos. * El embrión queda visible en los granos desprendidos post excavación. *Granos pegados por la parte superior.						
Fogón L3	*Granos semicarbonizados (6) Tal vez producto de imbibición o hervido en el momento de contacto con el fuego. *Endosperma harinoso o mixto, capas de aleurona y pericarpio *Algunos con capas plegadas, como enrolladas (7) posible efecto por remojo. Si bien Capparelli (2008) observó esto en frutos de algarrobo, no es de extrañar que pueda ser parte del mismo proceso en maíces.	*embriones semicarbonizados (interior seco y exterior carbonizado).		*Endocarpo partidas por su eje longitudinal. Molienda (Capparelli 2008) Semillas partidas longitudinalmente (variedades blanca y negra), muchas de ellas infladas.	*Aparecen partidos a la mitad, apelmazados. Posibles residuos posteriores al remojo para aloja o añapa (Capparelli 2008) (5).	*Sin cubierta seminal. Patina de mesocarpo.	*Tal vez producto de imbibición o hervido en el momento de contacto con el fuego (4). Semicarbonizadas, granos inflados, posiblemente embebidas durante su carbonización.	*Semicarbonizado, tal vez producto de imbibición en el momento de contacto con el fuego.	*Semillas con el opérculo abierto, "extrudidas" por esta zona. Posible germinación pre carbonización, vinculada a la maduración del fruto y fermentación para la producción de bebidas (Petrucci 2016: 190-191)

Tabla 3. Síntesis de las huellas de procesamiento observadas en los restos carpológicos del recinto 2= 14-20.

Repasemos los preparados y la gran variedad de restos botánicos de este sector. Sobre el piso de ocupación de esta estructura se hallaron abundantes restos de maíz carbonizados:

mazorcas y apelmazamientos. Muchos granos sueltos aparecen procesados para mote, mientras que mazorcas enteras fueron hervidas, tal vez para hacer algún tipo de chicha no alcohólica, como la chicha morada, aunque nos inclinamos a pensar con cierto reparo, dado que debieras ampliar las pruebas experimentales, que fueron cocinados en un ambiente más espeso y grasoso como un guiso o un tistincho. Todos estos amasijos de maíz pueden responder a restos de diferentes recetas culinarias preparadas en este espacio. Además, se recuperaron una serie de fragmentos de granos de maíz carbonizado del tamaño del frangollo, junto con restos óseos de camélidos. Algunos tenían el tamaño de una harina gruesa, llamada maíz partido, utilizada actualmente para hacer guisos semejantes al loco³. También se encontraron restos de granos de maíz germinados que recuerdan a aquellos malteados para hacer chicha de jora, una preparación no conocida hasta ese momento en el VCN.

Otros vegetales asociados al piso de ocupación de todo el recinto, con mucha menor densidad, son semillas de cardón, granos de amaranto carbonizados, abundantes restos de parénquima y muy escasos restos de algarrobo. Estos números cambian en el fogón L3, asociado al muro Norte, donde los algarrobos y maíces están fuertemente representados, máxime si lo comparamos con los otros contextos de este recinto. Algunos granos de maíz se encuentran semicarbonizados, mientras otros muestran sus capas enruladas, como si hubieran tenido alguna etapa de remojo, como posiblemente estuvieron los restos semicarbonizados de embriones de maíz y pimienta. Además, los algarrobos en sus dos variedades -blancos y negros- se encuentran representados por semillas, y asimismo contamos con restos del mesocarpo o vainas y los endocarpos, todos

ellos con huellas de molienda. También determinamos restos de frutos de chañar, semillas de tuna y de cardón, estos últimos germinados como posible producto de fabricación de bebidas. Del mismo modo, en este fogón están los únicos representantes del género *Chenopodium* dentro de esta estructura, incluyendo granos de quínoa semicarbonizadas procesadas y de ajara carbonizadas. La lista es amplia, en las que redundan otras especies ausentes en el resto de los contextos como semillas de *Polygonum* spp. carbonizadas y de malvácea secas. Este fogón tuvo como principal combustible, por lo menos en sus últimas quemadas antes de ser abandonado, marlos de maíz y guano de camélido, además de incorporar posiblemente jarillas, por las semillas carbonizadas halladas.

En este listado podemos observar que además de las bebidas, almacenadas en las cuantiosas tinajas cercanas a los muros, en este recinto también se prepararon comidas tipo loco, potajes, guisos o tistincho.

Un dato a subrayar es que esta cocina tiene más restos de cerámicas de estilo inkaico que todos los recintos trabajados del núcleo inkaico. Además, encontramos un objeto propio del Tawantinsuyu en la esquina Noreste: una maza estrellada o *champi* escondida bajo una roca plana, asociada espacialmente con un mortero empotrado en el muro. Estas mazas eran montadas en palos de madera y utilizadas como cachiporras. No sabemos cómo llegó a este recinto, pero es interesante la asociación con el mortero, ya que todo lo que es molido libera sus potencias fertilizantes, como los alimentos, las arcillas y también las cabezas de los enemigos (Sillar 1996).

Sobre el fechado temprano, si bien no es parte de los objetivos de este artículo, se inserta en las discusiones sobre la temporalidad de la

anexión de diferentes regiones al Tawantinsuyu, en sintonía con otros fechados realizados tanto en sitios inkaicos del NOA como del norte de Chile. Algunos de estos retrotraen la ocupación inkaica cien años antes de lo esperado (Williams 1993-94; Cornejo 2014). Esperamos con esta publicación contribuir nuevos datos a esta discusión.

Estos elementos enumerados nos proponen pensar el rol de este recinto periférico en las dinámicas pasadas entre diaguitas e inkas. Para ello es necesario traer de nuevo a la plaza de Guitián para comprender qué se estaba cocinando en los límites del sitio.

Agregación familiar

Las plazas como espacios de encuentro, como ya hemos comentado, no son en los poblados diaguitas-kallchakíes una generalidad. De existir, tampoco ocupan un lugar central ni destacado, ni en los sitios de mayor tamaño (ver Kergaravat 2013). Sin embargo, los emisarios de Tawantinsuyu buscaron a través de estos puntos de comunión, como las plazas, confraternizar y alimentar tanto a humanos, como los diaguitas-kallchakíes, como a las entidades tutelares, convocadas a través del *ushmu*. En estos eventos de comensalidad los alimentos y bebidas circulantes organizaban las redes de reciprocidad establecidas entre los diferentes existentes, posicionando a su vez a los inkas en el verdadero rol de poder: aquel que dirige los flujos de intercambio. Dada la importancia de los alimentos ¿cómo se garantizaba el flujo de bebidas y alimentos necesarios para las celebraciones en la plaza? Las comidas que por allí circularon fueron hechas en otra parte, en un espacio como el recinto 2=14-20.

Los emisarios del Inka que vivían en Guitián pudieron preparar sus alimentos cotidianos en

los patios y viviendas del área propia. Mientras que aquello circulado en la plaza, alimentos para que coman y beban en exceso todos los convocados -humanos y no humanos-, pudieran generarse a partir de un patrón de producción doméstica agregada (Hayashida 1999), es decir, para producir grandes cantidades de bebida y comida para una celebración, se pudo recurrir más a la sumatoria de esfuerzos por parte de grupos familiares separados que a la acción de grupos especializados en la fabricación de alimentos y bebidas a gran escala. Ahora tanto una modalidad -agregación familiar-, como la otra -grupo especializado-, podían operar en un espacio destinado para ese fin, incluso hoy en las casas hay espacios que se activan solo cuando se cocina para las fiestas y también áreas (recintos, salones) de uso comunal cuyas cocinas se movilizan solo para las fiestas y luego se desocupan.

Este patrón es observado en trabajos etnoarqueológicos (Hayashida 2008) y etnográficos (Isbell 1974), también en el VCN (Amuedo 2021). El registro del recinto 2=14-20 del sector local de Guitián pudo formar parte de este tipo de sumatoria de trabajo colectivo. Una cocina que ocupará el rol de centralización del esfuerzo de varias familias en momentos específicos y rituales, y de allí su gran cantidad de materiales y vasijas para almacenar utilizadas sólo para cumplir con el abastecimiento de eventos (Hayashida 2008: 172-173).

Con esto no queremos decir que sea un contexto de producción a gran escala de chicha de maíz, ni que todos los esfuerzos hubieran estado dirigidos sólo a la producción de bebidas alcohólicas. Por el contrario, el registro nos muestra más diversidad que especialización. Las familias agregadas en las tareas culinarias no necesariamente debían ser

diaguitas, si además repasamos que los elementos que aparecen, y en proporciones mayores a los otros contextos, representan a ambos pueblos. Es decir, no tenemos datos que nos lleven a afirmar que eran sólo los pobladores locales los compelidos a preparar comidas y bebidas para las celebraciones.

Retomando el rol de cocina centralizada del recinto 2= 14-20, esta remitiría al manejo y centralización de redes de intercambio correspondientes con la idea de poder y riqueza real en los Andes, donde el que es autoridad no acumula, sino que dirige la circulación. Este tipo de producción a gran escala generado por las familias se corresponde bien con estas relaciones de poder, sostenidas sobre el principio del equilibrio y la reciprocidad. En este caso, los inkas, posicionados en este rol, pudieron regular estas formas de producción en momentos particulares y a escala doméstica. Mientras que los alimentos y bebidas del día a día de los habitantes del núcleo inkaico se cocinaron en los espacios discretos (Amuedo 2021), aquellos para eventos especiales debieron concentrarse en algunas cocinas, vinculando a varias familias en estos momentos especiales. Porque los inkas, al igual que todo los existentes, debían alimentarse.

Conclusiones

Como se discutió previamente, en el recinto analizado en este artículo se cocinaron en el fuego guisos y potajes con maíces, quínoas y pimientos, a los que posiblemente se les agregaron carnes y grasas provenientes de ani-

males. A su vez o fermentaron en las ollas bebidas como la chicha de maíz y preparaciones locales como la aloja de algarrobo y posiblemente otra con el fruto del cardón. Todos elementos confluyeron en una olla, para luego ser llevados a la plaza, y así circular sus contenidos en escudillas u otros recipientes, para alimentar a los participantes de las fiestas, como también para ser quemados o *challados* en la misma plaza o el *ushnu* y de ahí alimentar a las entidades tutelares, como los cerros de altura. Esta última misión era fundamental, tanto para nativos como foráneos, para el sostenimiento de la vida.

Si bien las imágenes de comensalismo político, de intercambio de alimentos, puede generar la idea de la deuda como principio dominante, es interesante poner la mirada en el valor de la regulación de los flujos vitales, en este caso concentrado en el Inka y a través de él en sus emisarios. Por otra parte, el rol de intermediario entre las entidades tutelares locales y los inkas implicaron no sólo una parafernalia ritual novedosa, sino que incluyó recetas y formas de hacer locales, y no sólo la chicha de maíz. Lo que puede ser un indicio de no afectación de las recetas tradicionales, mas no así la organización de las formas de hacer y dar de comer, de manera centralizada.

En síntesis, en un constante movimiento de la vida, presente en el valle antes de los inkas, estos se agregan a esta cadena y la regulan gracias a las estrategias de comensalismo político comentadas.

Agradecimientos: Quiero agradecer a Félix Acuto, Verónica Lema y M. Bernarda Marconetto por la revisión y discusión del material presentado con su acompañamiento en la realización de mi tesis doctoral.

Notas

¹ Los almidones no perdieron su birrefringencia, es decir, no perdieron su estructura cristalina al estar expuestos a calor húmedo o la fermentación (Radley 1968: 170).

² Los tipos de aríbalos reconocidos por Kergaravat (2018, comunicación personal) son:

Referencias bibliográficas

Acuto, F.

1999 Paisaje y dominación: La constitución del espacio social en el Imperio Inka. En: *Sed Non Satiata. Teoría Social en la Arqueología Latinoamericana Contemporánea*, A. Zarankin y F. Acuto (eds), pp. 33-76. Ediciones del Tridente, Buenos Aires.

2008 Materialidad, espacialidad y vida social: Reinterpretando el Periodo Tardío de los Andes del Sur. En: *Sed Non Satiata II: Acercamientos sociales en arqueología latinoamericana*, F.A. Acuto y A. Zarankin (eds), pp. 157-192. Universidad Nacional de Catamarca y Universidad de Los Andes, Catamarca y Bogotá.

2011 Encuentros coloniales, heterodoxia y ortodoxia en el valle Calchaquí Norte bajo el dominio inka. *Estudios atacameños*.42: 5-32.

Acuto, F., C. Amuedo, M. Kergaravat, A. Ferrari, L. Gamarra y A. Goldin

2008 Experiencias subjetivas en las aldeas prehispánicas del valle Calchaquí Norte: Arqueología de la vida cotidiana, prácticas y relaciones sociales durante el Período Prehispánico Tardío. En: *Arqueología del*

A Alejandro Ferrari por la gestión de los fechados y por prestarse a discutir el registro una y mil veces. Los errores u omisiones son de mi entera responsabilidad.

aríbalo pulido, aríbalo tosco, aríbalo negro sobre ante, aríbalo negro sobre rojo.

³ Guiso con base de zapallo, maíz blanco y porotos, y diferentes cortes de carne.

extremo sur del continente americano. Resultados de nuevos proyectos, L.A. Borrero y N. Franco (eds), pp. 11-54. CONICET - IMHCIHU, Buenos Aires.

Acuto, F.; A. Ferrari y J. Izaguirre

2016 *Por el territorio del cerro: interacciones espacio-materiales entre las comunidades humanas y los cerros en el pasado kallchakí*. XIX Congreso Nacional de Arqueología Argentina; Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán.

Alconini, S.

2005 Resumen de las excavaciones en el asentamiento Yoroma. Region Oroncota: Efectos de la política Inka en un centro administrativo Yampara. *Revista Nuevos Aportes* 3: 46-55.

2007 La ocupación Inka en Charazani: Arquitectura de poder y reocupación de espacios sagrados (un avance de investigación). *Anales de la XXI Reunión Annual de Etnología* (3): 59-62.

Ambrosetti, J. B.

1907-08 Exploraciones arqueológicas en la ciudad prehistórica de La Paya (Valle

Calchaquí, Pcia. de Salta). *Revista de la Universidad de Buenos Aires VIII*; (Sección Antropología 3). Facultad de Filosofía y Letras, Buenos Aires.

Amuedo, C.

2021 El simple verdor de la vida: relaciones entre humanos, plantas y otras entidades en el universo prehispánico de diaguitas e inkas en el Valle Calchaquí Norte. Tesis doctoral inédita, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba.

Amuedo, C., A. Ferrari, F. Acuto, y V. Lema

2020 ¿Qué, cómo y quiénes comen a través de un ushnu? Historias de comensalidad en el ushnu de Guitián (Salta, Argentina). *Revista Chilena de Antropología* (42):146-168. doi:10.5354/0719-1472.2020.60488

Ardissone, R.

1942 *Un ejemplo de instalación humana en el Valle Calchaquí. El pueblo de Cachi*, Inst. de Estudios Geográficos (FFyL, UNT), Tucumán.

Arnold, D.

2018 Al grano: Los haces de relaciones, lo sensorial y la eficacia ritual en los Andes Sur-centrales. *Textos Antropológicos* 19 (1): 49-68.

Arriaza, B., J. P. Ogalde, J. Chacama, V. Standen, L. Huamán, y F. Villanueva

2015 Estudio de almidones en *queros* de madera del Norte de Chile relacionados con el consumo de chicha durante el Horizonte Inca. *Estudios atacameños*, (50), 59-84.

Bouysse-Cassagne, T. (2005) Las minas del centro-sur andino, los cultos prehispánicos y los cultos cristianos. *Bulletin de l'Institut français d'études andines* 34 (3): 443-462.

Bray, T.

2003 Inka Pottery as Culinary Equipment: Food, Feasting, and Gender in Imperial State Design. *Latin American Antiquity*. 14 (1): 3 a 28.

2004. La alfarería imperial inka: una comparación entre la cerámica estatal del área de Cuzco y la cerámica de las provincias. *Chungara* 36 (2): 369-374.

Cavalcanti-Schiel, R.

2013 *De la reluctancia salvaje del pensamiento: Memoria social en los Andes meridionales*. En prensa. Manuscrito en posesión de la autora.

Capparelli, A.

2008 Caracterización cuantitativa de productos intermedios y residuos derivados de alimentos del algarrobo (*Prosopis flexuosa* y *P. chilensis*, *fabaceae*): Aproximación experimental aplicada a restos arqueobotánicos desecados. *Darwiniana* 46(2): 175-201.

2015 Reflexiones preliminares en torno a la evaluación de la importancia económica de dos plantas alimenticias registradas en el sitio inka El Shincal: algarrobo (*Prosopis* spp.) y maíz (*Zea mays*). En: *Avances y desafíos metodológicos en arqueobotánica. Miradas consensuadas y diálogos compartidos desde Sudamérica*, Belmar C y Lema V. (eds), pp 157-185. SEK, Santiago de Chile.

Capparelli A., V. Lema y M. Giovannetti

2004 El poder de las plantas. En: *El Shincal de Quimivil*, R. Raffino (ed.), pp. 141-163. Editorial Sarquís, SanFernando de Catamarca.

Capparelli, A. y V. Lema

2011 Recognition of post-harvest processing of algarrobo (*Prosopis* spp.) as food from two sites of Northwestern Argentina: an ethnobotanical and experimental approach for desiccated macroremains. *Journal of Archaeological and Anthropological Sciences* 3:71-92.

- Carrizo, J. y A., Grau
2014 *Guía de plantas silvestres de los valles Calchaquíes*. Universidad Nacional de Tucumán, San Miguel de Tucumán.
- Cornejo, L.
2014 Sobre la cronología del inicio de la imposición cuzqueña en Chile. *Estudios atacameños* 47 101-116.
- Earls, J. e I., Silverblatt
1978 La realidad física y social en la cosmología andina. *Actes du XLII Congres International des Americanistes* 4:299-326
- Falabella, F., T. Planella, E. Aspillaga y L. Sanhueza
2007 Dieta en Sociedades Alfareras de Chile Central: Aporte de Análisis de Isótopos Estables. *Chungará* 39: 5-25.
- Fernández Juárez, G.
1995 *El banquete aymara: mesas y yatiris*. La Paz: HISBOL.
- Ferrari, A.
2012 Espacialidad local e Inka: aportes a partir de un caso de estudio en el valle Calchaquí norte (Salta, Argentina). Tesis de Licenciatura inédita, Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Ferrari, A., F. Acuto, J. Izaguirre y C. Jacob
2017 Plazas, ushnus y experiencias rituales en el valle Calchaquí Norte durante la ocupación inka. *Revista Española de Antropología Americana* 47: 43-67.
- Giovanetti M.
2017 Morteros Múltiples, oquedades rituales y fiestas inkaicas: la molienda a gran escala en El Shincal de Quimivil. En: *Actualizaciones en el Estudio de las piedras tacitas: Nuevas perspectivas*, C. Belmar, L. Contreras y O. Reyers (Eds), pp: 117-150. Anglo American y CEHP Arqueólogos, Santiago de Chile.
- Goette, S., Willians, M., Johannssen, S. y C. Hastorf
1994 Toward reconstruction ancient maize: experiments in processing and charring. *Journal of Ethnobiology* 14 (1): 1-21.
- González, L. y M. Tarragó
2004 Dominación, resistencia y tecnología: la ocupación incaica en el Noroeste Argentino. *Chungara* 36 (2): 393-406.
- Gose, P.
2004 *Aguas mortíferas y cerros hambrientos. Rito agrario y formación de clases en un pueblo andino*. Mama Huaco, La Paz.
- Hayashida, F.
1999 Style, technology, and administered production: The manufacture of Inka pottery in the Leche Valley, Peru. *Latin American Antiquity* 10: 1-16.
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.
- Hyslop, J.
1984 *The Inka Road System*. Academic Press, Nueva York.
- Hyslop, J. Y Díaz P.
1983 El camino inkaico Calchaquí - Tastil (N. O. Argentina). *Gaceta Arqueológica Andina* 1 (6):6-8.
IBODA
2022 Flora del Conosur. Catálogo de Plantas Vasculares. [Disponible en]: <http://www2.darwin.edu.ar/Proyectos/FloraArgentina>. [Último acceso]: 22/02/22.

Isbell, B. J.

1974 Parentesco andino y reciprocidad. Kuyaq: los que nos aman. En: *Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos*, G. Alberti y E. Mayer (eds.), pp. 110-152. Instituto de Estudios Peruanos, Lima.

Kergaravat, M.

2013 Los espacios de reunión en el paisaje social tardío del Valle Calchaquí Norte. *Anuario de Arqueología* 5: 269-285.

Lorandi, A.M. y R. Boxaidos

1987-88 Etnohistoria de los Valles Calchaquíes en los siglos XVI y XVII. *Runa* XVII-XVIII; 263-419.

Martínez, G.

1989 *Espacio y pensamiento: Andes Meridionales*. Hisbol. La Paz.

Martínez, A.

2011 *Reevaluación del sitio Cerro La Cruz. Su función en las estrategias de dominio Incaico en el curso medio del Aconcagua*. Memoria para optar al título de Arqueóloga, Universidad de Chile, Santiago de Chile.

Monteverde Sotil, L.

2011a La configuración arquitectónica de los ushnus como espacios de libaciones y ofrendas líquidas durante el Tahuantinsuyo. *Bulletin de l'Institut français d'études andines* 40 (1): 31-80.

2011b Los Incas y la fiesta de la Situa. Chungara. *Revista de Antropología Chilena* 43 (2): 243-256.

Orgaz, M

2012 Chicha y aloja. Inkas y autoridades locales en el sector meridional del Valle del Yocavil, Catamarca, Argentina. *Surandino Monográfico, segunda sección del Prohal Monográfico* II (2): 1-38.

Pavlovic, D.

2011 *Las poblaciones locales y el Tawantinsuyu en la cuenca del río Aconcagua: Trans-formaciones socioculturales e ideológicas durante el período Tardío*. Informe proyecto Fondecyt 1090680. Conicyt, Santiago de Chile.

Petrucci, N.

2016 Organización espacial de la molienda en el sitio arqueológico Rincón Chico 1 (Catamarca, Argentina). *Revista del Museo de Antropología* 9 (2): 7-16.

Pino Matos, J.

2004 El ushnu Inka y la organización del espacio en los principales tampos de los Wamani de la sierra central del Chinchaysuyu. *Chungara* 36 (2): 303-311.

Popper, V.

1988 Selecting quantitative measurements in Paleoethnobotany. En *Current Paleoethnobotany. Analytical Methods and Cultural Interpretations of Archaeological Plant Remains*, C. Hastorf y V. Popper (eds.), pp. 53-71. University of Chicago, Chicago.

Quiroz, L. y C. Belmar

2018 El papel de las plantas en el entendimiento de las estrategias de dominación incaica en el sitio Cerro La Cruz (V región, Chile). En: *De las muchas historias entre las plantas y la gente: Alcances y perspectivas de los estudios arqueobotánicos en América Latina*, M. Sneider y C. Belmar (eds), pp. 147-185. Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Bogotá.

Ramírez, S. E.

2008 Negociando el imperio: el Estado inca como culto, *Bulletin de l'Institut français d'études andines* 37 (1): 5-18.

Randall, R.

1993 Los dos vasos: cosmovisión y política de la embriaguez desde el inkano hasta la colonia. En: *Borrachera y memoria: la experiencia de lo sagrado en los Andes*, T. Saignes (ed), pp.73-112. Hisbol/IFEA, La Paz.

Rivière, G.

2007 "De la chefferie à la communauté et retour? A propos des nouvelles organisations indigènes dans les hauts-plateaux de Bolivie", En: *Pour comprendre la Bolivie d'Evo Morales*, D. Rolland y J. Chassin (eds.), pp. 207-219. L'Harmattan, Paris.

2008 Amtat jan amtata... Caciques et Mallku dans les communautés aymara du Carangas (Bolivie). En: *Jeux de mémoires - Enjeux d'identités. Autour de l'histoire souterraine des Amériques. Anath Mélanges offerts à Nathan Wachtel*, Ariel de Vidas (ed.), pp. 71-99. L'Harmattan, Paris.

Sanchez, R.

2004 El Tawantinsuyu en Aconcagua (Chile Central). *Chungará* 36(2): 325-336.

Sillar, B.

1996 The Dead and the Drying: Techniques for Transforming People and Things in the Andes. *Journal of Material Culture* 1: 259-289.

Sprovieri, M.

2013 *El mundo en movimiento: circulación de bienes, recursos e ideas en el valle Calchaquí, Salta (Noroeste Argentino). Una visión desde La Paya*. British Archaeological Reports International Series 2487. Archaeopress, Oxford.

Tarragó M., L. R. González, C. P. Corvalán, R. A. Doro, M. Manasiewicz Y M. J. Peña

1998 La producción especializada de alimentos en el asentamiento prehispánico tardío de Rincón Chico, provincia de Catamarca. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano* 18: 409-427.

Troncoso, A., D. Pavlovic, F. Acuto, R. Sánchez y A. Gonzalez-Garcia

2012 Complejo Arquitectónico Cerro Mercachas: Arquitectura y ritualidad incaica en el Chile central. *Revista Española de Antropología Americana*. 42: 293-319.

Vivanco, C. y F. Meddens.

2010 Estudio de usos del Tawantinsuyu. Espacios sagrados en territorios estratégicos del Ayacucho. *Investigación* 18 (2): 81 - 93.

Williams, V.

2004 Poder estatal y cultura material en el Kollasuyu. *Boletín de la PUCP*: 209-245.