

¿Una chichería en la Quebrada de Humahuaca? El caso de Juella, Jujuy, Argentina

Iván Leibowicz

Recibido 7 de octubre 2011. Aceptado 10 de septiembre 2012

RESUMEN

Consideramos que en el siglo XIII, durante el Período de Desarrollos Regionales, se comenzaron a conformar nuevas sociedades que surgieron de la agregación en nuevos espacios de comunidades menores que vivían dispersas. En la Quebrada de Humahuaca, Jujuy, Argentina, este proceso de conformación de identidades, involucró multitud de prácticas sociales que permitieron el desarrollo y la permanencia en el tiempo de estas sociedades. Creemos entonces que las celebraciones y rituales fueron fundamentales a la hora de estimular y mantener los vínculos sociales que afirmaban la cohesión de la comunidad. Con estas ideas en mente nos acercaremos a un excepcional hallazgo realizado en el sitio Juella, donde se encontraron, enterradas en el piso de ocupación, 17 vasijas completas o semicompletas, algunas de las cuales contenían en su interior los restos de escarabajos de la especie *Scotobius sp.* Intentando desentrañar las prácticas y relaciones sociales involucradas en este contexto, proponemos la existencia de un espacio supradoméstico de producción, consumo y almacenaje de chicha. Un contexto de reunión y celebración donde se llevarían a cabo diversas actividades, propiciando relaciones de comunalidad, donde las experiencias de la vida se comparten, formando una identidad comunal, antes que generar o promover diferencias sociales.

Palabras clave: Chicha; Ceremonias; Vasijas enterradas; Período de Desarrollos Regionales; Humahuaca.

ABSTRACT

A CHICHERÍA IN THE QUEBRADA DE HUMAHUACA? THE CASE OF JUELLA, JUJUY, ARGENTINA. In this paper it is argued that in the thirteenth century, during the Regional Development Period, new social groups emerged from the aggregation of people from smaller scattered communities into new spaces. In the Quebrada de Humahuaca, Jujuy, Argentina, during this process of identity formation social practices led these communities to develop and establish permanence through time. Celebrations and rituals were fundamental in stimulating and maintaining social ties and cohesion in the community. An extraordinary find from the Juella site is particularly relevant: 17 complete and semi complete pots found buried in the occupation floor. To understand the social practices and relations involved in this context a supra-domestic space of production, consumption and storage of *chichi* is postulated. This would have been a context of sharing and celebration where various activities took place, promoting relationships of commonality and shared life experiences, and so forming a communal identity rather than generating or promoting social differences.

Keywords: Chicha; Ceremonies; Buried pots; Regional Development Period; Humahuaca.

INTRODUCCIÓN

Para intentar alcanzar una mejor comprensión de las sociedades preinkaicas de la Quebrada de Humahuaca decidimos, hace unos años, comenzar nuestras investigaciones en el sitio Juella, un gran conglomerado de 6 ha de superficie, con un marco ocupacional limitado al período de Desarrollos Regionales.

Comenzaremos este artículo describiendo el sitio y el recinto donde se realizaron las excavaciones y el hallazgo de 17 vasijas enterradas en el piso de ocupación. Posteriormente daremos cuenta de ese singular contexto y de las prácticas sociales involucradas en su conformación.

Iván Leibowicz. Instituto Multidisciplinario de Historia y Ciencias Humanas (IMHICIHU). Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Saavedra 15, 5° piso (1083). Ciudad Autónoma de Buenos Aires. E-mail: pinocarriaga@hotmail.com

Por último analizaremos la posible producción de chicha en dicho espacio y la importancia que ésta pudo revestir dentro de un panorama social signado por un proceso de conformación de identidades donde celebraciones y rituales en las que la chicha tuvo una importancia preponderante fueron fundamentales a la hora de estimular y mantener los vínculos sociales que afirmaban la cohesión de la comunidad. Una sociedad en la que, antes que vivirse una clara diferenciación social, con un acceso diferencial a los recursos, las experiencias de la vida se comparten, y propician la conformación de una identidad comunal, antes que generar o promover diferencias sociales.

JUELLA

La Quebrada de Humahuaca es recorrida por el río Grande de Jujuy, formando un estrecho valle que se extiende por 150 km, cuyo ancho varía desde los 3 km a los 30 metros en los llamados angostos, como el de Perchel. En la parte media de esta vía natural de comunicación interregional, a 2800 msnm, se encuentra Juella, tanto el sitio arqueológico como la comunidad moderna. Dicho asentamiento se ubica sobre la quebrada homónima, 4 km al poniente de la confluencia de ésta y la Quebrada de Humahuaca (Figura 1).

El antiguo poblado se encuentra localizado sobre un cono de deyección en forma de espolón, el cual se ensancha a medida que gana altitud (Cigliano 1967). Cabe destacar la gran diferencia altitudinal de más de 40 metros, producto de la erosión, entre dicho espolón y el cauce del río. De esta manera, desde el río Juella se observan imponentes barrancas, casi verticales, encima de las cuales se ha edificado el sitio. Éste cuenta con alrededor de 420 recintos construidos íntegramente en piedra, y el área con construcciones ocupa una superficie aproximada de 6 ha. De acuerdo con los materiales hallados en los distintos trabajos realizados en el sitio y los fechados radiocarbónicos disponibles, se ha propuesto una ocupación del sitio exclusiva para el período de Desarrollos Regionales II o Tardío (ca. 1250-1450 DC), sin evidencias de presencia Inka (Cigliano 1967; Pelissero 1969; Nielsen *et al.* 2004).

En cuanto a las tareas de excavación desarrolladas por el proyecto en curso, éstas se realizaron principalmente en el denominado R 94. Es importante mencionar

que este recinto fue elegido por ser parte de una de las zonas menos representadas en las excavaciones anteriores, intentando así, y a través de la comparación con los trabajos anteriores, tener una mejor visión de la totalidad del sitio. Otra labor que se llevó adelante fue la numeración de la totalidad de los recintos (de allí el número 94), respetando los números que Cigliano (1967) otorgó a las habitaciones excavadas, a partir del plano publicado por Nielsen y colaboradores (2004) (Figura 2).

El Recinto 94

Este recinto cuenta con una superficie aproximada de 28 m². Fue edificado con muros dobles con relleno, confeccionados con cuarcitas de diversos colores, materia prima que se encuentra en gran parte del asentamiento. Las rocas que integran los muros son de diversos tamaños, y no existe un patrón a la hora de seleccionarlas según el tamaño. Están unidas entre sí por mortero de barro y pequeños clastos que actúan como encastrado. Podemos observar que, si bien no hay evidencia de canteado, como en casi todo el sitio, las caras de las piedras que forman parte del muro interior del recinto gozan de, al menos, una elección; es decir que la mayoría de las rocas que se observan desde el interior de la habitación cuentan con caras planas.

El recinto 94 se ubica dentro de un conjunto de recintos que integran los numerados como 93, 95, 96, 97, 98, 99 y 100. Estos conjuntos de varias habitaciones integradas en un espacio mayor se repiten a lo largo de todo el sitio. El R 94 se encuentra unido, por una puerta que fue tapiada en algún momento, al R 93. Éste es un espacio libre y despejado, que sólo

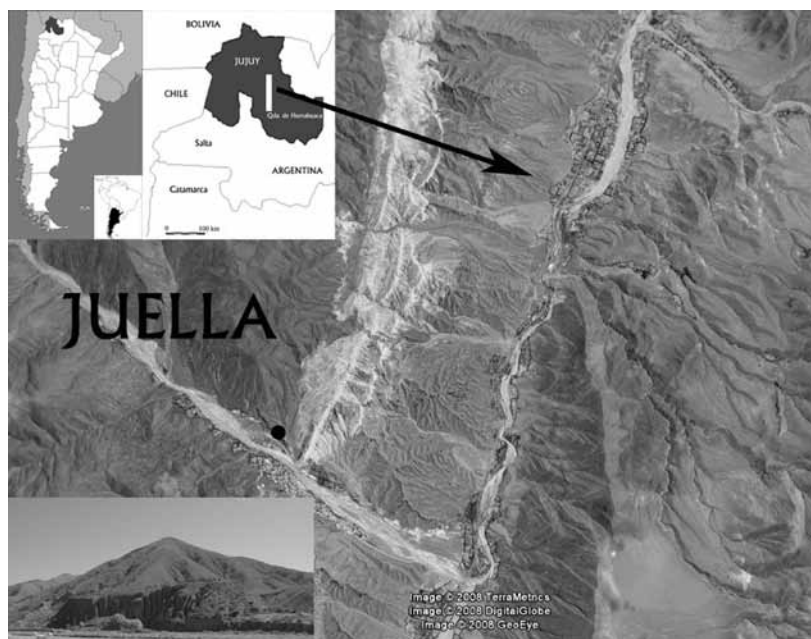


Figura 1. Ubicación geográfica de la Quebrada de Humahuaca. Imagen satelital con los principales sitios de la zona e imagen de Juella desde el río.

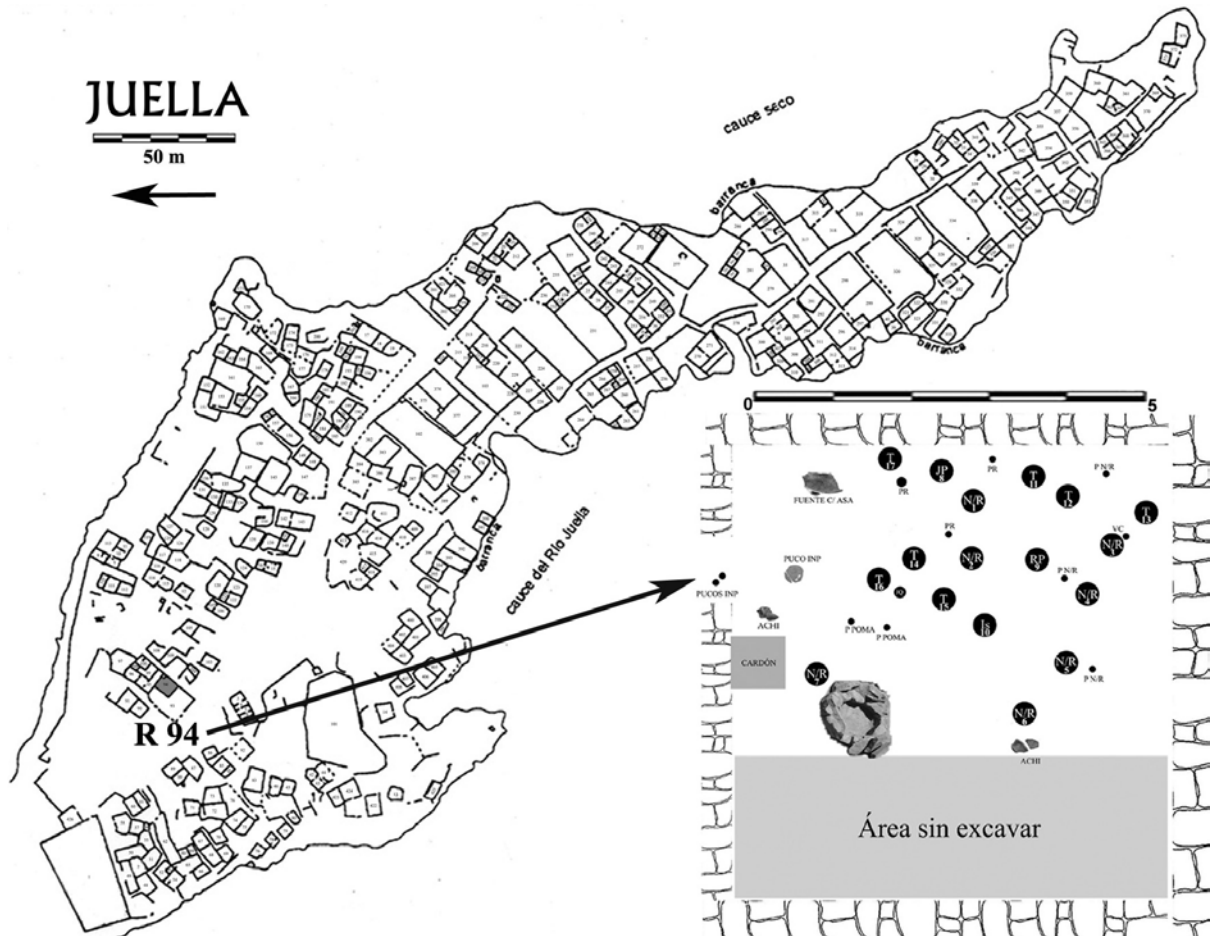


Figura 2. Plano de Juella, con numeración de recintos (Modificado de Nielsen *et al.* 2004). Planta del Recinto 94 de Juella, con la ubicación espacial de los materiales mencionados. Referencias: N/R: negro sobre rojo, T: tosca, JP: Juella Policromo, Is: Isla, P Poma: Puco Poma negro sobre rojo, INP: Interior Negro Pulido, P N/R: Puco negro sobre rojo, PR: Puco Rojo pulido, VC: vasito chato; ACHI: Angosto Chico Inciso.

se encuentra parcialmente delimitado por un par de muros bajos y discontinuos y que se halla algo más elevado que las construcciones que lo circundan, particularmente el R 94.

Partimos de la premisa de que estos recintos conforman una suerte de unidad, en la que cada uno de ellos cumpliría diferentes funcionalidades dentro de la vida cotidiana del grupo familiar o doméstico que lo habitó. En el caso puntual del R 94, lo concebíamos, antes de comenzar las excavaciones, como un posible patio de actividades, un recinto probablemente sin techumbre, donde se realizaban diversas actividades.

Durante las campañas realizadas se excavaron más de 20 m² cuadrados del recinto. Estos se excavaron por medio de niveles artificiales de 10 cm. Se partió desde el muro noroeste del recinto y se trabajó en todo el ancho de este, prolongando la excavación 4 metros en dirección sureste.

La matriz sedimentaria podría catalogarse como limo-arcillosa, mezclada en algunos niveles con cenizas. Se excavaron, según el sector del recinto, entre 8

y 9 niveles con material cultural. Luego de excavar al menos un nivel de 10 cm sin ningún tipo de material, se realizaron sondeos exploratorios con el fin de detectar la presencia de materiales o algún tipo de indicio que diera cuenta de alguna ocupación más temprana, sin resultados positivos.

Un contexto singular

Al momento de acercarnos al material recuperado en las excavaciones realizadas en el R 94 de Juella debemos destacar, en primer lugar, el excepcional hallazgo de 17 vasijas de cerámica enteras o prácticamente completas (Figura 2).

Luego de mensurarla y compararla con los hallazgos anteriores en el asentamiento, esta cantidad de vasijas enteras puede catalogarse, al menos, como inusual. Ello no significa que antes de nuestras excavaciones la presencia de piezas enteras haya sido un evento atípico, sino que la cantidad dentro de un recinto, así como la densidad por metro cuadrado, dan cuenta de la singularidad del hallazgo.

Es significativo destacar que, en tan importante cantidad de vasijas enterradas, ninguna de ellas contaba con evidencia de niños enterrados en su interior. Ésta es una práctica ampliamente difundida en todo el Noroeste argentino y de la que contamos con evidencias anteriores en Juella (Cigliano 1967).

Retomando lo relativo a un único piso de ocupación, las vasijas se encontraban enterradas bajo el piso de la habitación, y sólo asomaban por sobre éste sus bocas y parte de sus cuellos. Todas ellas se hallaban obturadas en sus aperturas con piedra laja (Figura 3A). Mientras que algunas de las tapas se encontraban intactas, apoyadas sobre los bordes de la vasija, otras estaban corridas, apenas centímetros a los costados de las vasijas. Ahora bien, es importante mencionar cómo y por qué estamos convencidos de que estas piezas cerámicas se encontraban enterradas por debajo del piso donde las personas vivían diariamente. Por debajo del cuello de las vasijas, que, como decíamos anteriormente, era la parte más baja que asomaba al exterior, comenzaron a aparecer piedras pequeñas trabadas entre sí, actuando como si fuesen cuñas alrededor de toda su circunferencia e inmovilizando a la pieza (Figura 3B). Debajo de esta capa inicial de piedras observamos, en ocasiones, la presencia de clastos de mayor tamaño, cumpliendo la misma función. Cabe destacar que el sedimento que conformaba esta capa (la que circundaba el cuerpo de las ollas) era homogéneo y mucho más suelto que el que formaba parte de los niveles superiores. Este depósito estaba conformado por una suerte de arena, que se excavaba fácilmente y que daba la sensación de formar un relleno colocado intencionalmente luego de excavar la tierra y colocar las vasijas allí.

Tipos y estilos cerámicos presentes en Juella

Las vasijas encontradas son de diversas formas y tamaños, al tiempo que representan los distintos estilos o grupos cerámicos conocidos para este período en la región, característicos de la llamada cultura Humahuaca (Bennett *et al.* 1948), que son los mismos que dan forma a lo que Nielsen (2007) llama componente Humahuaca (HUM).

La cerámica hallada en Juella pertenece a los estilos locales, como el característico Negro sobre Rojo (Tilcara N/R, Hornillos N/R en la clasificación de Bennett *et al.* 1948), la cerámica tricolor como la Tilcara Negro y Blanco sobre Rojo (Cigliano 1967) o Juella Policromo (Pelissero

1969; Nielsen 1996), Angosto Chico Inciso, y pucos Poma Negro sobre Rojo, Interior Negro Pulido e interior Gris Pulido. También hay pucos rojos pulidos, de paredes casi rectas, que entrarían dentro del estilo que Cigliano (1967) denominó Juella Rojo. Asimismo, como en toda la región, existe la cerámica sin decorar y sin tratamiento de superficie, conocida como Tosca u Ordinaria.

Las vasijas del R 94

Teniendo en cuenta estas referencias, enumeraremos las vasijas halladas en este contexto, de acuerdo con sus características morfológicas y estilísticas.

Siete de las vasijas halladas pertenecen al emblemático estilo regional Negro sobre Rojo. A modo de ejemplo describiremos de qué modo se encuentran decoradas algunas de ellas.

La vasija 1, la primera recuperada en las excavaciones, es de tipo subglobular, con asas laterales horizontales en cinta. Está decorada con cuatro bandas verticales de un reticulado de malla gruesa (de un grosor promedio de 0,6 cm) y siete conjuntos de semicírculos concéntricos en la parte interior del borde. Cuenta también, entre medio de dos de las bandas reticuladas, con una figura consistente en una línea vertical y dos pares de líneas oblicuas que nacen desde ella hacia abajo (Figura 4A). Esta vasija se hallaba colmada de sedimento, el cual fue cuidadosamente excavado en el laboratorio ante la firme posibilidad, de acuerdo con los antecedentes del sitio, de encontrar restos humanos. Sin embargo, el único material significativo que se halló en el interior de este cántaro fue una gran cantidad de restos de escarabajos (*Scotobius sp.*).

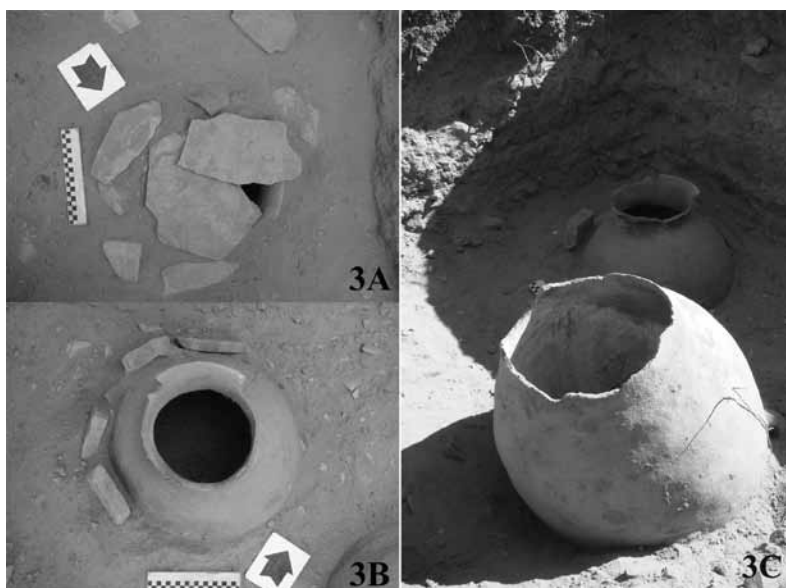


Figura 3. A Vasija tosca enterrada tapada con lajas (vasija 14). B Vasija tosca enterrada con piedras actuando de cuña a su alrededor (vasija 14). C Gran cántaro tosco enterrado (vasija 15, detrás vasija 14).

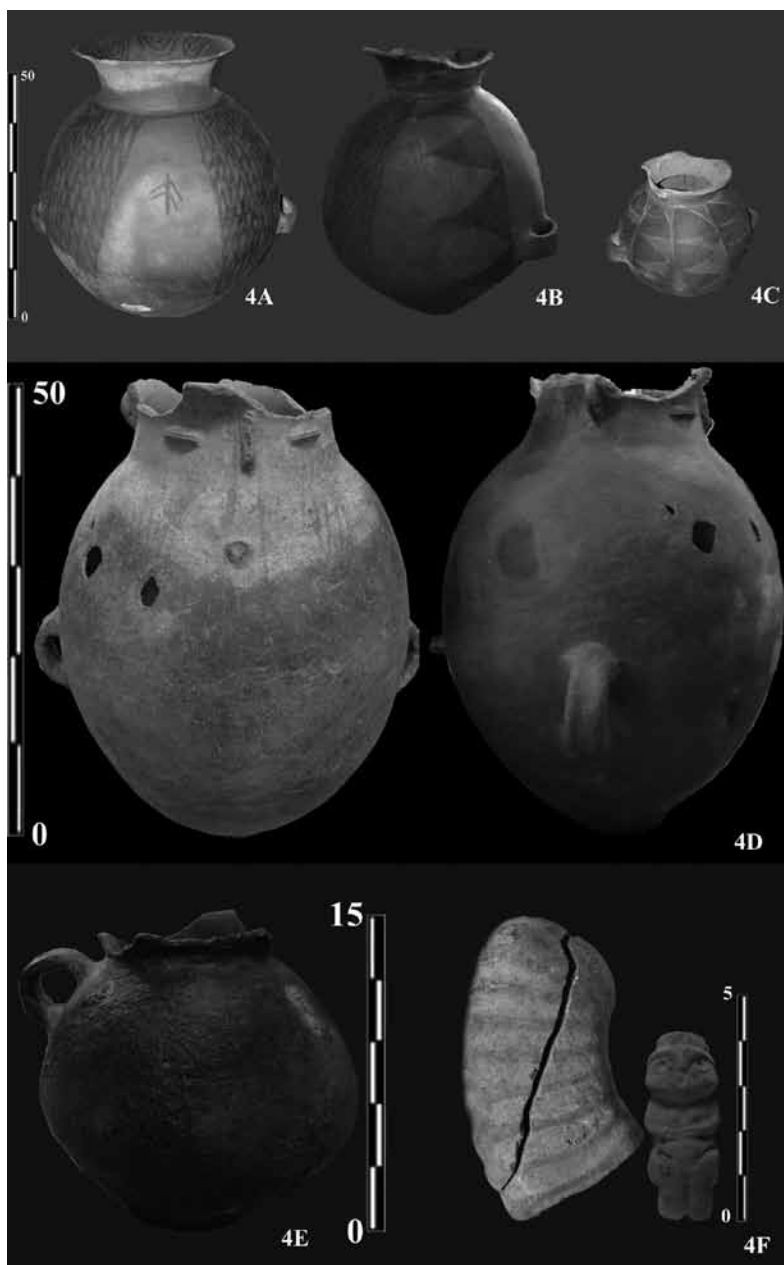


Figura 4. A Vasija negro sobre rojo hallada en la C1 del R94 de Juella (vasija 1). B Vasija negro sobre rojo hallada en la C2 del R 94 de Juella (vasija 3). C Pequeña vasija Juella Policromo (vasija 8). D Vasija asimilable al estilo Isla (vasija 10). E Jarra tosca quemada. F Amonite y figurilla hallados en el interior de la jarra quemada.

La vasija 2, también de tipo subglobular y con asas laterales, horizontales y en cinta, cuenta con la siguiente decoración: dos bandas verticales con un reticulado de malla fina (de un grosor promedio de 0,3 cm) y dos pares de líneas verticales de triángulos negros o banderines. Dos líneas cuentan con cuatro triángulos y otras dos con cinco. El borde interior, que no se encontraba entero, tiene como decoración ocho triángulos negros en forma de V (Figura 4B).

Por otra parte, hallamos una pequeña vasija subglobular (vasija 8) de color rojo con decoración de banderines a dos colores (negros con el contorno blanco),

asimilable al estilo Juella Policromo. Tenía asas laterales, dispuestas horizontalmente y en cinta. En cuanto a la decoración, contaba con nueve líneas de banderines, seis con tres triángulos, dos con dos triángulos y una con cuatro. La vasija se encontraba tapada con una piedra que ocupaba casi toda su boca y se encontraba rellena de sedimento (Figura 4C).

Se halló otra pequeña vasija subglobular (vasija 9), del estilo Rojizo Pulido, sin decoración pintada. Sus medidas son 28 cm de alto, 18 cm de diámetro en la boca, 24 cm a la altura de las asas y 11 cm en la base. Esta vasija, cuyas asas se disponían horizontalmente y en cinta, se encontraba ocupada, en casi la totalidad de su capacidad, por pigmento rojo o hematita. Asimismo, cuenta en su superficie exterior con algunas pequeñas manchas de color negro, que parecen ser producto de la cocción de la pieza antes que rastros de una posterior exposición ígnea.

Siete de las vasijas halladas pueden calificarse como toscas u ordinarias (vasijas 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17), cuatro de las cuales son las que presentan el peor estado de conservación de toda la muestra. Todas pueden ingresar también en la categoría de cántaros (*sensu* Menacho 2007). Cabe destacar que uno de ellos contaba con un tamaño superior al resto, así como una forma diferente, más alargada y menos globular (vasija 10). Las paredes interiores de este gran cántaro estaban recubiertas por un sedimento blanuzco. Asimismo, esta vasija tenía su

cuello roto y, si bien estaba enterrada como todas las demás, una porción mayor de ella emergía por sobre la superficie. Creemos que de esta manera, el contenido que pudo albergar en su interior se hacía más accesible (Figura 3C).

Estas vasijas son, a nivel de grupo, las de peor conservación de la muestra, dado que cuentan con los mayores índices de roturas y resquebrajamientos. A su vez, conforman un grupo heterogéneo a nivel formas y tamaños. Cinco de estos cántaros presentan en su superficie rastros de exposición al fuego, fundamentalmente la presencia de hollín. Esto nos indicaría

una reutilización de estas vasijas, con un uso en una primera etapa de su vida como elementos destinados a la cocción de líquidos o alimentos, y una posterior conversión, enterradas en el piso del recinto, en unidades de almacenamiento.

Finalmente, nos referiremos a una pieza a la que consideramos bastante extraña y de la cual no hemos hallado antecedentes que puedan servir de comparación. Se trata de un cántaro de color rojo con decoración antropomorfa (vasija 10). Ésta consiste en una cara pintada de blanco con incisiones (tipo pastillaje) que representan la nariz, los ojos, una de las orejas (la otra debió estar pero la hallamos sin ella) y una posible boca. Además, bajo los ojos nacen cinco líneas grisáceas por lado que representarían lágrimas (Figura 4D). Consideramos que, a nivel estilístico, la vasija en cuestión remite inmediatamente a la cerámica Isla, pero de una forma y tamaño del que no se tenían referencias.

En las excavaciones se recuperaron otras dos piezas enteras; en primer lugar, contamos con la presencia de una pequeña jarra tosca de color negro (Figura 4E). Ésta tiene rastros de haber sido expuesta al fuego, y en su interior hallamos restos de material vegetal carbonizado (maíz y maní entre ellos), una pequeña roca de peculiar forma, un amonite fosilizado de 6 cm de largo y 3 cm de ancho y una pequeña figura antropomorfa confeccionada sobre hematita (Figura 4F) de 4,1 cm de alto y 1,2 cm de ancho máximo.

Ésta representa claramente a una figura femenina y se encuentra confeccionada con hematita (pigmento rojo). No es frecuente, o al menos no hemos hallado antecedentes en la región de figuras elaboradas en este tipo de material. Cabe destacar que tal vez esto se deba a la dificultad de conservación que éste presenta, ya que con la simple manipulación, la figura puede perder sus rasgos característicos debido a lo delicado del material. Como mencionábamos, junto a esta figura se halló un amonite. Este fósil posee una particular forma, la cual le brinda claras connotaciones fálicas.

Asimismo, se halló también un pequeño vaso chato de interior negro pulido. Éste se halló entre dos de las vasijas enterradas, asociado a un instrumento de madera.

Debemos destacar que, a partir del análisis de los fragmentos y sus partes diagnósticas, así como del remontaje de los tiestos, pudimos identificar otras piezas y formas cerámicas presentes en el R 94, e incluso, en algunos casos, reconstruir casi en su totalidad otras piezas de alfarería.

Los pucos

Dentro de la categoría de pucos o escudillas pudimos reconstruir, en algunos casos casi totalmente,

doce elementos. Entre ellos, y caracterizándolos estilísticamente, encontramos dos pucos Poma Negro sobre Rojo, cuatro pucos Interior Negro Pulido, tres pucos Negro sobre Rojo y tres pucos Rojizo Pulidos (de base recta y más altos que los otros).

Los pucos de los tipos Poma, Interior Negro Pulido y Negro sobre Rojo pueden catalogarse como subhemisféricos, es decir que poseen paredes convexas al tiempo que sus bordes presentan una ligera convergencia, por lo cual el diámetro de la boca es algo menor al máximo de la vasija (Palma 1998); mientras que, de los tres ejemplares del tipo Rojo Pulido, dos son del tipo troncocónico y uno es subhemisférico.

Entre los pucos Negro sobre Rojo, teniendo en cuenta el tratamiento de su superficie interior, podemos decir que los tres se encuentran pintados y pulidos.

Uno de ellos cuenta cómo única decoración con una línea recta con líneas cortas oblicuas en su borde interior, mientras que los otros dos cuentan en su interior con un par de arriñonados reticulados simples o bandas reticuladas curvilíneas (Runcio 2010).

Piezas reconstruidas en el laboratorio

Entre las otras piezas remontadas en el laboratorio debemos mencionar en primer lugar la reconstrucción de gran parte de un cántaro de estilo Juella Policromo, el cual presenta decoración de banderines y triángulos. El tamaño de esta vasija es comparable con el de los grandes cántaros hallados enterrados, y el diámetro de su base, 14 cm, da cuenta de esta magnitud.

Por otro lado nos encontramos, entre los fragmentos hallados en la excavación del R 94, con algunos pertenecientes a dos pequeñas vasijas del estilo Angosto Chico Inciso, de las cuales se pudo reconstruir una mínima porción. Una de ellas cuenta con la característica asa trenzada, mientras que la otra presenta un asa en cinta. Ambas asas se colocaron en las vasijas verticalmente y con uno de sus extremos adheridos al borde de ellas.

También contamos tres fragmentos que dan cuenta de una fuente con asa, perteneciente al estilo negro sobre rojo, decorada con varios círculos concéntricos y algunos triángulos en forma de V que salen desde el borde interno, el cual también se encuentra pintado con una banda negra.

Este tipo de piezas, de acuerdo con sus atributos morfológicos, habría sido el utilizado como vajilla para servir alimentos.

Total de piezas y fragmentos hallados

El total de piezas completas o semicompletas halladas en el R 94 de Juella se sintetiza en la Tabla 1.

Estilo	Vasijas	Jarras	Pucos	Vaso	Total	%
Negro sobre Rojo	7	0	3	0	10	29,41
Tosco	7	1	0	1	9	26,47
Rojo Pulido	1	0	3	0	4	11,77
Interior Negro Pulido	0	0	4	0	4	11,77
Policromo	2	0	0	0	2	5,88
Angosto Chico inciso	2	0	0	0	2	5,88
Poma Negro sobre Rojo	0	0	2	0	2	5,88
Isla (?)	1	0	0	0	1	2,94
Total	20	1	12	1	34	100

Tabla 1. Total de piezas completas o semicompletas halladas en el R 94 de Juella por forma y estilo. Se incluyen 2 vasijas Angosto Chico Inciso y 1 Policroma reconstruidas en el laboratorio.

¿PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE CHICHA EN EL R 94 DE JUELLA?

Ahora debemos detenernos por un momento en la descripción de estos materiales y preguntarnos a qué se debe la presencia de esta gran cantidad de vasijas, que excede largamente a cualquier tipo de hallazgo anterior en el sitio. Es importante tener en cuenta que, con la excepción de la jarra quemada y la vasija Rojo Pulido, no hemos hallado ningún tipo de material cultural en el interior de las vasijas, que estaban rellenas de sedimento o incluso prácticamente vacías. No obstante, de seis de éstas se extrajeron restos de un insecto denominado *Scotobius sp.* Dicho coleóptero, según los análisis entomológicos realizados, se alimenta de detritos vegetales, ya sean estos sólidos o líquidos. Cabe agregar que, de acuerdo con la información brindada por las personas que elaboran chicha actualmente en la comunidad de Juella, estos insectos, comúnmente llamados escarabajos y sus larvas, aparecen durante el proceso de fermentación de la chicha (Leibowicz *et al.* 2012). Igualmente, no desconocemos que existen distintos tipos de vegetales o derivados de ellos que pudieron almacenarse o cocinarse en estas vasijas. Intentaremos develar este interrogante en un futuro, con el análisis de los ácidos grasos depositados en el interior de las vasijas, procedimiento del cual aún no tenemos resultados.

A su vez, como mencionamos anteriormente, las vasijas contaban con la mayor parte de su cuerpo bajo tierra, y sólo asomaban los bordes, los cuellos y, en ocasiones, una pequeña porción, que no superaba un tercio del cuerpo. Las bocas, por su parte, se encontraban todas tapadas por piedras lajas, y la parte enterrada estaba inmovilizada con piedras de diversos tamaños como si fueran cuñas y cubierta con sedimento de relleno. Esta disposición de las vasijas en el espacio y su contenido (o la ausencia de éste), nos llevan a pensar en un uso relacionado con el almacenamiento de líquidos y/o vegetales.

Es por ello que, ante la ausencia de métodos directos (como los análisis de ácidos grasos o algún tipo de evidencia arqueobotánica mas allá de los restos

de maíz y maní carbonizados mencionados líneas arriba), intentaremos dar cuenta de otro tipo de correlatos arqueológicos que puedan ser utilizados para identificar de un modo indirecto la producción y el consumo de un elemento vegetal, como puede ser la chicha (Moore 1989; Goldstein *et al.* 2008; Hayashida 2008a; Jennings y Bowser 2008) en el R 94 de Juella.

Este contexto, salvando las distancias culturales, la escala de los sitios, así como los contextos políticos y sociales particulares, guarda cierto correlato con algunas prácticas históricas documentadas por distintos autores y con la evidencia hallada en otros sitios arqueológicos a lo largo del continente americano, fundamentalmente en la zona andina.

Un ejemplo de ello puede ser el descrito por Shimada y colaboradores (2004) en la Plaza de los Peregrinos de Pachacamac, en la costa central de Perú. Allí los autores se refieren al enterramiento deliberado de cántaros:

Cierta cantidad de piedras y de relleno de tierra con alto contenido orgánico fue depositado cuidadosamente alrededor de la vasija para sustentar su inusual posición, presumiblemente para facilitar el acceso al contenido de la vasija. De hecho, algunas piedras sirvieron como cuñas colocadas a la altura de la parte media del cuerpo del cántaro. A medida que el relleno ganó altura, dos hileras de piedra adicionales fueron colocadas sobre la pared de la cercadura. Luego, material orgánico aún no determinado y pobremente preservado fue localizado en el interior de la vasija. La boca del cántaro fue tapada con dos piedras tabulares lisas que sirvieron como batán y chungo respectivamente (*i.e.*, yunque y mano de piedra para molienda) (Shimada *et al.* 2004: 529).

Asimismo, estos autores se preguntan qué significado y qué funcionalidad pudieron tener estas vasijas enterradas, a lo que argumentan que, aun desconociendo el significado simbólico preciso, considerando el habitual uso de estas vasijas en la preparación y almacenamiento de chicha, puede sugerirse que habrían desempeñado un rol importante en los ritos propiciatorios o en el culto a los ancestros (Shimada *et al.* 2004: 532).

En la misma región geográfica observamos que una explicación similar es otorgada a un hallazgo realizado en la Huaca Huantinamarca, en San Miguel, Lima, Perú. En la cima del mencionado complejo arquitectónico se registró la presencia de una gran cantidad de hoyos en el suelo de ocupación, a los que se sumaron abundantes restos de grandes cántaros. Este sector es interpretado como un lugar para el preparado y almacenamiento de chicha (Villacorta y del Carpio Perla 2011).

En el noroeste argentino y relativamente cerca de Juella, en el sitio Pueblo Viejo de la quebrada de La Cueva, al norte de la quebrada de Humahuaca, Casanova (1933) halló, dentro de una importante estructura arquitectónica, dos grandes cántaros ubicados en las esquinas del recinto asociados con cinco vasos del estilo Isla. Este contexto ha sido caracterizado como temprano, y puede ubicarse entre los siglos VIII y IX. Recientemente, Tarragó y colaboradores (2010) han interpretado que este contexto y estas formas cerámicas presentes “sugieren el consumo ceremonial y festivo de chicha” (Tarragó *et al.* 2010: 55).

Esta situación se repite en distintos contextos a lo largo de los Andes donde los actuales pobladores entierran en los patios vasijas destinadas a la producción de chicha (Hayashida 2008b; Jennings y Bowser 2008; Leibowicz *et al.* 2012).

Por otra parte, si bien no corresponde al área andina, prácticas similares, que implican enterrar un cántaro y llenarlo con chicha, han sido documentadas etnográficamente entre los indios Chané de la Llanura chaqueña, en el límite del noroeste argentino.

Hacia el centro de ese escenario un chané hace un hoyo con la pala y entierra un cántaro grande dejando fuera el cuello labrado. La cruz la planta al lado del cántaro. A su alrededor bailan hombres y mujeres. Las mujeres de tipoy traen al hombro sendos yambuú pintados llenos de chicha que vierten en el cántaro enterrado. Toca la corneta y la flauta. El tambor festeja la chicha cada vez que una chané vacía su yambuú en el cántaro grande. Todos bailan acompasadamente (Millán de Palavecino 1958).

A continuación, y con la intención de reforzar esta interpretación, transcribiremos fragmentos de un trabajo realizado junto con Leandro Palacios y Sebastián Cohen en el que se rescataron testimonios de los pobladores actuales de Juella. Cabe aclarar igualmente que no desconocemos que diferentes cambios a lo largo de los años y los siglos, como los intentos españoles para regular el consumo de chicha, las campañas para acabar con la religión nativa (Hayashida 2008b), la introducción de nuevas bebidas, más baratas y fáciles de conseguir, como la cerveza, el vino o incluso el alcohol etílico puro, han transformado radicalmente la sociedad andina, y sería ingenuo pensar que los modos de producir y consumir han sido ajenos (Jennings y Bowser 2008). Sin embargo, consideramos que este acercamiento puede proveer igualmente, tomando los recaudos necesarios, valiosa información.

[...] éste análisis etnográfico fue estrictamente preliminar y debe ser extendido y profundizado de manera más sistemática y metódica. No obstante esto, en este caso realizamos durante 3 días (del 15 al 17 de septiembre 2009) diversas charlas individuales y grupales con diferentes personas de la comunidad, niños, jóvenes

y adultos, hombres y mujeres (aunque en su mayoría fueron mujeres las que dialogaron con nosotros). Específicamente y a los fines de esta investigación, tuvimos la oportunidad de dialogar con mayor profundidad, y realizar entrevistas de tipo etnográfico, con tres señoras de la comunidad, mayores de 60 años, dos amas de casa y la dueña del kiosco del pueblo (Leibowicz, Palacios y Cohen 2012: 1084).

Es menester destacar que en la mayoría de las conversaciones, y en especial con las mantenidas con las tres señoras mayores, con las abuelas, las charlas siempre viraban en torno a la elaboración y el almacenaje de chicha. Es decir, ellas insistían constantemente en la similitud entre las ollas encontradas en el sitio y las que le fueron heredadas para la preparación de esta bebida. En este sentido remarcaron el valor que tenían estas ollas, ya que no solo representaban un significado especial para ellas por ser de sus ancestros, sino que al mismo tiempo, la elaboración de la chicha estaba íntimamente ligada a esas ollas heredadas, y sin estas, la chicha dejaría de hacerse. Asimismo también nos explicaron, sobre todo en relación al cántaro mayor, y no sólo por su tamaño sino también por los residuos blancuzcos impregnados en la parte interna de la boca del mismo, que podía utilizarse para almacenar agua (Leibowicz, Palacios y Cohen 2012: 1084).

Del mismo modo y según lo relevado en las conversaciones y en las entrevistas “la chicha nunca se hace para uno”, la chicha siempre se hace para compartir, para todos... Es decir, la actividad de preparación de esta bebida aún hoy se encuentra asociada a una tarea que incluye a varias unidades domésticas, y en algunos casos hasta la comunidad toda, sobre todo en ciertas fechas específicas, no sólo por el trabajoso labor que supone su realización, sino también y sobre todo porque se encuentra asociada a cierto significados que se experimentan grupalmente (Leibowicz, Palacios y Cohen 2012: 1084-1085).

Hoy en día, la chicha se prepara en la comunidad de Juella sólo en ocasiones especiales, como el carnaval en los meses de febrero o marzo, o durante el mes de agosto, cuando se efectúan diversas festividades o ceremonias en honor a la Pachamama. Durante este período, las distintas familias ofician alternativamente como anfitriones, e invitan a sus vecinos y amigos a compartir comidas y bebidas, entre las que se incluye la chicha elaborada con maíz. Este tipo de chicha domina el consumo regional, al que se le suma la menos frecuente chicha de maní. Es importante esta aclaración, ya que entre los arqueólogos y antropólogos andinos se utiliza frecuentemente este término para referirse a la cerveza de maíz, fundamental en el ritual inkaico, a pesar de las muchas variedades de bebidas fermentadas, elaboradas con distintas especies

vegetales, que se consumen desde la época prehispánica; y de esta manera, se homogeneizan la variedad de contextos de producción y de consumo indígenas de bebidas fermentadas que hacen de cada bebida y de cada tradición algo distintivo (Goldstein *et al.* 2008).

En el presente, con el avance del consumo de bebidas industrializadas y más económicas, tanto en la Quebrada de Humahuaca como en regiones donde, de acuerdo con su ubicación geográfica y condiciones climáticas, el maíz es difícil de conseguir, la producción de la chicha es un evento poco frecuente y festivo, y es un honoroso deber que incumbe a uno de los patrocinadores del festival (Allen 2008: 29). Sin embargo, creemos que, dadas las condiciones naturales que se presentan en Juella, y en la región en general, las cuales posibilitan un amplio crecimiento del maíz, la fabricación de chicha pudo ser en el pasado una actividad de carácter mucho más frecuente y no sólo responder a eventos especiales o particulares.

La chicha: proceso de producción y consumo

Diversos autores han explicado, a partir de trabajos arqueológicos y etnográficos, el proceso de producción de chicha y sus implicancias materiales, en distintas zonas del mundo andino (Moore 1989; Segura Llanos 2001; Goldstein *et al.* 2008; Hayashida 2008a; entre otros). En esta ocasión tomaremos como referencia el trabajo de Segura (2001), donde explica el proceso de producción y consumo de chicha en Cajamarquilla

(Perú), detallando cada uno de sus pasos y haciendo hincapié en qué indicadores arqueológicos podrían estar dando cuenta de cada uno de estos momentos (Tabla 2).

De acuerdo con la evidencia enumerada anteriormente y la profusa documentación arqueológica, histórica y etnográfica que hace referencia a este tema, creemos que estamos en condiciones de identificar, en el R 94 de Juella, al menos tres instancias de las mencionadas por Segura Llanos (2001).

En primer lugar, la presencia de vasijas toscas, con una boca más ancha, la presencia de un área que pudo albergar un fogón y diversas herramientas de madera que pudieron utilizarse para revolver los caldos podrían indicar que, al menos en alguna ocasión, la etapa de decocción pudo realizarse en este recinto.

En segunda instancia, la evidencia más potente con la que contamos apuntaría al proceso de fermentación de la bebida. Como mencionamos anteriormente, se hallaron en este espacio 17 vasijas, de distintos tamaños y estilos decorativos, enterradas en el piso de ocupación. Para enterrarlas se realizaron hoyos en el piso, y luego estos fueron rellenados con piedras y sedimento arenoso. La mayoría de estas vasijas, salvo las mencionadas para el proceso anterior, no presentan huellas de hollín en sus superficies exteriores.

Finalmente, la etapa de consumo estaría representada por vasijas para almacenar la chicha, que podrían ser las mismas donde se fermentó, y por la profusa presencia de pucos o escudillas, a los que se suma el vasito chato y la fuente con asa, los cuales son catalogados como vajilla para servir, es decir, implementos utilizados para depositar comidas o bebidas.

Esta práctica se complementaría con el almacenamiento de una bebida como lo es la chicha. Es importante tener en cuenta que la capacidad de la fuente con asa excede largamente el tamaño de una porción individual, lo que nos indica que este implemento era utilizado para servir a varias personas. A su vez, en el caso de los pucos, si bien pueden ser considerados a la usanza de los platos que nosotros utilizamos hoy en día, estudios etnográficos y experiencias personales en diversas partes de los Andes y la Amazonía, así como las prácticas cotidianas que observamos y en las que nos vemos involucrados en nuestros trabajos de campo, dan cuenta de que estos elementos se usan colectivamente, que la bebida o la comida se sirve y se pasa de mano en mano, es decir, no cumple el rol de los individuales vasos o platos modernos. Es más, en ocasiones, en la actualidad, cuando las personas se reúnen a beber en pequeños

ETAPA DE ELABORACIÓN	EVIDENCIA MATERIAL IDEAL
SELECCIÓN DE MAÍZ	Granos de maíz única o predominantemente Tusas de maíz Hojas de maíz Mazorcas
GERMINACIÓN	Vasijas grandes o medianas forradas con diversos vegetales Vegetales altamente descompuestos Vasijas o canales para transportar y desfogar agua Jora (maíz con radícula) Piedras para asegurar cubierta de paja sobre pozos
SECADO	Esteras o mantas para secado Jora (maíz con radícula) Patio o tendales
MOLIDO	Harina de maíz (fécula, sedimento) Batán/piedras chungo Mortero/manos de moler
DECOCCIÓN	Fogones Vasijas con boca ancha para facilitar remoción Vasijas grandes con hollín Vara para remover el caldo Aditivos (vegetales, minerales, animales) Combustible Vasijas que impiden la fijación del sedimento
COLADO	Sedimento o <i>qoncho</i> Tela para tamizar Cesta para tamizar
FERMENTACIÓN	Vasijas grandes o medianas sin evidencia de hollín Oquedades para fijar las vasijas en el suelo Vasijas que impiden la fijación del sedimento
CONSUMO	Vasijas para consumir Vasijas para almacenar/transportar Vasijas para repartir

Tabla 2. Etapas en la producción de chicha y su correlación material. Tomado de Segura 2001.

grupos, por lo general hay sólo un recipiente; de esta manera, el orden y la solidaridad social se expresan también a través de la bebida (Jennings y Bowser 2008).

Con estas ideas en mente, intentando caracterizar este espacio y la magnitud que éste pudo alcanzar en el pasado, estimamos, a partir de una serie de cálculos matemáticos (Leibowicz *et al.* 2012), la posible capacidad de producción y almacenaje de chicha que pudieron tener las vasijas enterradas en el Recinto 94. Cabe aclarar que para dicho fin no hemos tomado en cuenta a la vasija Rojo Pulido, la cual se utilizó para almacenar pigmento rojo o hematita, ni la pequeña vasija tricolor, y sí las otras 15 vasijas que aparecieron vacías o semivacías. Dichos cálculos matemáticos, basados en el tamaño de las distintas vasijas, su altura y circunferencia (Tabla 3), arrojaron como resultado una capacidad de almacenaje estimada de aproximadamente 420 litros.

Segura Llanos (2001), a partir de fuentes históricas y etnográficas, estima que la cantidad de chicha consumida por una persona en una fiesta, ocasión en que suelen alcanzarse estados de embriaguez absoluta, ronda de los 3 a 5 litros (Segura Llanos 2001: 159). Observamos así que la cantidad de chicha que podría ser producida y almacenada en el R 94 estaría en condiciones de abastecer a un número de personas que rondaría de las 90 a las 150.

Creemos entonces que, aun sin saber cuántos eventos de producción pudo haber a lo largo de la historia en el R 94, cada uno de ellos, dada su magnitud, trascendía una escala de tipo familiar o la capacidad de consumo de una unidad doméstica, lo que indica la presencia de un espacio supradoméstico de producción, consumo y almacenaje de un determinado bien, en este caso, la valorada chicha. Este recinto podría haber funcionado, en algún momento de su historia de

vida, como una suerte de chichería, como el lugar que suministraría bebidas alcohólicas a un sector del sitio. De esta manera esperaríamos, teniendo en cuenta el tamaño y la distribución arquitectónica del poblado, que existan al menos otros cuatro o cinco espacios similares en el resto del asentamiento, cumpliendo esta misma función, la de proveer de chicha a la totalidad de los habitantes de Juella.

CEREMONIAS Y CHICHA

Consideramos que estamos en condiciones de pensar el R 94 como un espacio de reunión y celebración de alguna familia o facción de Juella donde podrían haberse llevado a cabo actividades propiciatorias de la agricultura y la fertilidad, que habrían estimulado de esta manera los vínculos sociales que afirmaban la cohesión de la comunidad. De modo que la posible producción y almacenaje de chicha que proponemos para el R 94 se vinculó con ceremonias y/o fiestas donde esta bebida, junto con importantes cantidades de comida, era servida y compartida entre los miembros de la comunidad (y por qué no, de otras comunidades también). Cabe destacar que el consumo de la chicha, como bebida alcohólica que es, se encuentra firmemente relacionado con ocasiones especiales y/o festivas. Es más, el papel central de la chicha en la vida social y ritual andina tiene profundas raíces históricas, y alcanza desde tiempos de los inkas hasta por lo menos en el Horizonte Medio (Allen 2008: 28).

A esta evidencia podemos sumar la hallada en la jarra quemada, principalmente la figurina humana y el amonite fosilizado. Dada la presencia conjunta de ambos elementos, colocados intencionalmente dentro de un recipiente, representando icónica y metafóricamente la dualidad sexual de los seres humanos, creemos

que no sería aventurado pensar en estos objetos como la encarnación de algún tipo de ceremonia o ritual relacionados con el culto a la fertilidad. Entendemos que estos ritos propiciatorios no sólo se relacionan con la fecundidad sexual de los hombres, sino que se refieren a la fertilidad en un espectro más amplio, y abarcan tanto la reproducción humana como el éxito de las cosechas o el mantenimiento y crecimiento de los rebaños.

Recinto/Cuadrícula/ N° de Vasija	Altura Total	Altura Diámetro Máximo	Altura Asas	Altura Inicio de Borde	Diámetro Máximo	Diámetro Boca (máximo)	Diámetro Base
R94 C1 Vasija N/R 1	55	24	21.5	52.5	40	26.5	13
R94 C2 Vasija N/R 2	55	20	12.5/17.5	51	42.5	25	12.5
R94 C3 Vasija tosca 11	41	20	17	35	38	18	10?
R94 C3 Vasija tosca 12	49.5	19	14	44	35	16	10
R94 C3 Vasija tosca 13	46	26	22	40	36	15	10
R 94 C3 Vasija N/R 3	51	22	20	48	40	25	12
R94 C4 Vasija tosca 14	45	24	21	40	36.5	15	-
R94 C4 Vasija tosca 15	60+	38	21	-	43.5	-	11
R94 C5 Vasija Isla 10	51	24	16.5/28	49	35	16	13
R94 C6 Vasija N/R 4	47	20	19	39	33.5	26.0	12.5
R94 C6 Vasija N/R 5	44	17	17	37.8	33.5	25.2	9
R94 C6 Vasija N/R 6	[66]	32	27.5	57.7	46.5	22.4	16.2
R94 C7 Vasija N/R 7	[37,8]	19.2	18	32.4	33	15.9	10
R94 C7 Vasija tosca 16	30.2	14	22.5	28.4	26.3	15.3	5
R94 C8 Vasija tosca 17	31.9	18.5	16/21,4	29.3	27.5	15,3	12.2

Tabla 3. Medidas de las vasijas posiblemente utilizadas en la producción de chicha. Todos los datos expresados en cm. Se excluyen la vasija Rojo Pulido (vasija 9), utilizada para almacenar pigmento rojo o hematita, la pequeña vasija tricolor (vasija 8) y las tres reconstruidas en el laboratorio.

También debemos tener en consideración los restos de maíz y maní carbonizados, los vegetales más frecuentemente utilizados para preparar bebidas fermentadas, hallados dentro del mismo recipiente. Vemos entonces que contamos con clara evidencia de materiales relacionados con la fertilidad, como la figurina de hematita y el amonite, a la vez que existen en el recinto diversos elementos relacionados con la preparación de alimentos, como las vasijas donde se fermentaba o almacenaba chicha o las manos y los molinos donde se procesaban alimentos. Este tipo de materialidad se interrelaciona, formando parte de un más amplio y complejo entretejido semántico, al tener en cuenta que los alimentos servían para nutrir tanto a los actuales ocupantes de la casa como a la tierra y a los antepasados.

Los registros etnohistóricos señalan que las bebidas fermentadas eran muy apreciadas y fundamentales en estas reuniones ceremoniales, ya que mediante el consumo del alcohol los participantes se transforman y alimentan a sus antepasados por medio de su propio consumo, y la alimentación de los antepasados es una parte esencial del ritual en los Andes (Hastorf 2003a). De esta forma, la producción y el consumo de alcohol son elementos fundamentales en la creación de identidades, en la construcción y el sostén de relaciones de poder, en el funcionamiento de las redes sociales y en las prácticas religiosas, lo cual demuestra el papel central que el alcohol ha desempeñado durante mucho tiempo en los Andes (Jennings y Bowser 2008).

En los Andes, la participación popular en la producción, distribución y consumo de alcohol ha tejido las estructuras sociales, económicas y políticas desde hace milenios (Jennings y Bowser 2008: 2). Es conocido el uso de la chicha en todo tipo de fiestas y ceremonias, que se sirve como ofrenda a los dioses ancestrales, a las fuerzas de la naturaleza, a la Pachamama y a los Apus, quienes eran adorados mediante variados ritos y ceremonias en los que la ofrenda de la chicha era una parte importante del culto, con un papel significativo que continúa desempeñando hoy en día también en el consumo diario, en el ritual de pequeña escala y en las fiestas religiosas y agrícolas en los Andes (Goldstein *et al.* 2008).

En tiempos festivos se viven experiencias diferentes a las cotidianas, se consumen grandes cantidades de alimentos, se carnean animales con el fin de cocinar importantes cantidades de carne, las cuales no se consumen cotidianamente, se utilizan recetas especiales y ancestrales al momento de adobarlas, todo lo cual se complementa con la abundante ingesta de bebidas fermentadas como la chicha (Hastorf 2003a). Esta autora se refiere a las comidas consumidas en ceremonias y fiestas de cualquier nivel como comidas de lujo o *luxury foods*, y destaca que éstas serán consumidas, en los casos en que existan divisiones sociales, tanto

por las elites como por aquellos que no pertenecen a ellas. Esta caracterización de la carne como un artículo consumido esporádicamente, en festividades, como un artículo de lujo, es compatible con la caracterización que realizan Mercolli y Seldes (2007) a partir del estudio de los registros bioarqueológico y zooarqueológico de Los Amarillos, donde a pesar de la intensificación de la producción ganadera en el período de Desarrollos Regionales tardío, observan que ésta no implicó un mayor consumo de carne, lo que se corrobora con la existencia de varios casos de individuos con estrés nutricional por falta de consumo cárnico.

Este tipo de celebraciones debieron ser fundamentales en la construcción de estas entidades políticas del período de Desarrollos Regionales, y habrían involucrado prácticas de comensalismo político y de celebración con los antepasados (Hastorf 2003a, 2003b; Nielsen 2006). La comida y la bebida, entonces, iluminan cualquier contexto político, ya que su producción está directamente relacionada con las bendiciones de los ancestros y las deidades, y este reconocimiento ancestral, por medio de la presentación y suministro de los alimentos, se vuelve un importante mecanismo en la conformación de la identidad del grupo en los Andes (Hastorf 2003a). Las deidades tutelares, los principales sujetos de veneración, como la pachamama o los apus, se caracterizan por ser seres hambrientos, y por su constante demanda de alimento necesitan de los humanos para subsistir, al tiempo que los hombres dependen de ellos (Fernández Juárez 1994, 1997; Lorente 2010). Así, las personas se identifican con los alimentos que comen y dan sentido a cada elemento servido o consumido (Hastorf 1999).

Determinados tipos de platos y comidas son utilizados en estas celebraciones, no sólo para intentar ganar alguna clase de poder político, sino simplemente para unir a una comunidad por medio de la participación compartida en las comidas y ceremonias; de esta manera, la identidad social y su construcción se encuentra estrechamente vinculada a las preferencias y elecciones de alimentos (Hastorf 1999).

Hay que tener en cuenta que el elemento central en los rituales de comensalidad consiste, por tanto, en el consumo comunal de comida y bebida, que se convierte de esta forma en un recurso simbólico de primera magnitud. Son comidas que no se encuentran únicamente vinculadas a lo económico, sino que tienen una clara importancia ideológica (Hastorf 2003a; Aranda y Esquivel 2006). Determinados aspectos de la vida doméstica son seleccionados (como la ingesta de alimentos) y se les otorga una especial significación en estas prácticas; elementos cotidianos son transformados, exagerados, sobreactuados y pasan a formar parte de un ritual. Y allí reside parte de la fuerza de estas ceremonias, en el conocimiento que sus participantes tienen de lo que allí sucede, en la familiaridad con

esas acciones, que son las mismas de todos los días pero dramatizadas, ritualizadas. De esta manera, la conjunción de sucesos en los que se unen grandes ingestas de comida y bebida con eventos sociales especiales "supone el marco inmejorable para la escenificación y naturalización de las relaciones sociales" (Aranda y Esquivel 2006: 118).

Mitos y leyendas cobran vida y se hacen carne mediante danzas, música y la ingesta exagerada de bebidas y comidas. Y es necesario, para estas representaciones que las sociedades hacen de sí mismas, en pos de fijarlas y hacerlas conscientes, otorgarles una materialidad, una objetivación. Ceremonias conmemorativas que servían para transmitir y recrear historias y tradiciones que conformaban esa memoria social, donde por medio de prácticas rituales se recordaban escenas e imágenes del pasado y se trasladaban antiguas nociones de generación en generación. Esto da lugar a la "existencia de un complejo 'arte de memoria' y una conciencia histórica que se consolida en la historia a través del mito y del rito" (Kaulicke 2003: 22).

Ceremonias y conformación de una comunidad

Pensamos, de acuerdo con el contexto regional, la evidencia material y los fechados radiocarbónicos (Cigliano 1967; Nielsen *et al.* 2004; Leibowicz 2012), que Juella, como poblado de importante magnitud en la zona, debió conformarse alrededor del año 1250 DC, y que en este nuevo poblado, siguiendo los patrones propuestos para el poblamiento de la etapa anterior en la región (Rivolta 2007) debieron integrarse diversas comunidades menores que vivían separadas en sitios de menor tamaño. Uno de estos asentamientos es el conocido como Puerta de Juella (Raffino 1988) o La Isla II (Casanova 1937), que se encuentra a 4 km de Juella, sobre la Quebrada de Humahuaca, prácticamente frente a la quebrada de Juella. En dicho poblado, que fue edificado en lo bajo, sobre un faldeo que desciende hasta el río Grande, se excavaron gran cantidad de tumbas con una profusa cantidad de materiales cerámicos que podrían definirse como clásicos y definitorios del estilo Isla, ubicado temporalmente en la etapa inmediatamente anterior al período de Desarrollos Regionales.

Varios autores adjudican el cambio en los patrones de uso del espacio que se produjo entre los siglos XIII y XIV, en la mayor parte de la región, a una situación de conflicto endémico (Nielsen 1996; Palma 1998), y destacan a esta variación como el indicador más contundente de la inseguridad provocada por el estado de beligerancia. Así, las personas se hacieron en pueblos ubicados sobre alturas de difícil acceso y adaptados estructuralmente a la difícil topografía, y cuyo tamaño llega a superar en un orden de magnitud a los del período anterior (hasta 1000 o 2000 individuos, según el

caso), abandonaron posiciones vulnerables en favor de otras más defendibles y visualmente interconectadas y amurallaron sus aldeas o erigieron reductos fortificados o *pukaras* en cumbres adyacentes (Nielsen 2007).

Estas comunidades, que evidentemente compartían códigos culturales, debieron tener también sus diferencias, las cuales se manifestarían de alguna manera a lo largo de este proceso integrador. Dicho proceso de formación de un nuevo y gran poblado debió implicar cambios al interior de las comunidades, y en la interacción con sus nuevos vecinos debieron existir tanto relaciones de integración como situaciones de tensión o conflicto.

A partir de ello creemos que diferentes mecanismos sociales actuaron en pos de asegurar concepciones de igualdad e integración comunal fuertemente arraigadas en las sociedades del noroeste argentino (Leoni y Acuto 2008). Por ejemplo, a un nivel arquitectónico, observamos que existe una relativa homogeneidad del registro, que promueve prácticas y vivencias similares, donde las experiencias de la vida cotidiana se comparten, formando una identidad comunal, antes que generar o promover diferencias sociales (Leibowicz 2012). Si a esto sumamos la homogeneidad material que encontramos en todo nivel y la recurrencia en las actividades desarrolladas en los distintos recintos del sitio, podemos observar que existe un cúmulo de experiencias y conocimientos compartidos por toda la comunidad. Todos saben cómo, y tienen claro que esa es la manera en que debe hacerse, confeccionar vasijas cerámicas, tallar la piedra, procesar y cocinar los alimentos, edificar los muros de las casas, etc. Existe, a partir de vivir tan cercanamente, de tener las mismas experiencias y percepciones, una identidad compartida como pueblo.

En este contexto, cobran vital importancia las ceremonias y festividades donde se pone en juego, y se intenta reproducir, la representación que la sociedad tiene de sí misma, donde el colectivo se impone sobre las visiones individuales. Rituales en los que se creaba y recreaba un sentimiento de comunidad, donde se generaban y revitalizaban relaciones de reciprocidad entre distintos miembros de un poblado, entre quienes oficiaban de anfitriones y quienes eran invitados. De esta manera, ritual y ceremonias, en este contexto social, no es igual a reservado, controlado y/o apartado, no significa la existencia de un lugar reservado sólo para ceremonias y saberes secretos, accesible sólo para unos pocos, sino que gran parte del ritual y el conocimiento se dispersa por las casas y las personas, al tiempo que se torna visible y accesible a todos los integrantes de la comunidad, con lo que se da forma a un saber y sentimiento comunal (Bender *et al.* 1997). Pudieron existir personas con un poder ceremonial determinado, pero siempre actuando en pos del grupo, el mismo grupo social que los elegía y erigía como especialistas a su servicio.

La comunidad se da forma a sí misma, se reproduce mediante sus actividades, tanto las cotidianas –como trabajar en los campos, procesar el alimento y cocinarlo– como estas de carácter ritual y tal vez no tan frecuentes. A través de la totalidad de las acciones, las realizadas diariamente en las viviendas, como aquellas esporádicas que podrían realizarse en patios o espacios abiertos, o también en las casas, la comunidad se reproduce, crea y activa su sentimiento de comunidad. Se reconoce a través de sus actividades, reafirma su sentido de comunidad, su cercanía con el mundo natural y los poderes espirituales.

Agradecimientos

Deseo agradecer en primer lugar a la comunidad de Juella por permitirme desarrollar mis labores allí. A su vez agradezco a mi director, Jorge Palma, por su apoyo durante tantos años, a Leandro Palacios y Sebastián Cohen por el trabajo etnográfico, a Cristian Jacob por la lectura del manuscrito y sus comentarios, a Santiago Barbich por la traducción al inglés del resumen y todos aquellos que participaron de los trabajos de campo en Juella.

REFERENCIAS CITADAS

- Allen, C. J.
2008 Let's Drink Together, My Dear!: Persistent Ceremonies in a Changing Community. En *Drink, Power, and Society in the Andes*, editado por Justin Jennings y Brenda J. Bowser, pp. 28-48. University Press of Florida, Gainesville.
- Aranda Jiménez, G. y J. A. Esquivel Guerrero
2006 Ritual funerario y comensalidad en las sociedades de la edad del bronce del sureste peninsular: la cultura del Argar. *Trabajos de Prehistoria* 63 (2): 117-133.
- Bender, B., S. Hamilton y C. Tilley
1997 Leskernick. Stone Worlds; Alternative Narratives; Nested Landscapes. *Proceedings of the Prehistoric Society* 63: 147-178.
- Bennett, W., E. Bleiler y F. Sommer
1948 Northwestern Argentine Archaeology. *Yale University Publication in Anthropology* 38.
- Casanova, E.
1933 Tres ruinas indígenas en la quebrada de La Cueva. *Anales del Museo Nacional de Historia Natural Bernardino Rivadavia* 37: 255-320.
1937 Contribución al estudio de la arqueología de La Isla. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 1: 65-70.
- Cigliano, E. M.
1967 Investigaciones Antropológicas en el Yacimiento de Juella (dep. de Tilcara, provincia de Jujuy). *Revista del Museo de La Plata (Nueva Serie), Sección Antropología* 6: 123-249.
- Fernández Juárez, G.
1994 El banquete aymara: aspectos simbólicos de las mesas rituales aymaras. *Revista Andina* 12 (1): 155-189.
1997 *Entre la repugnancia y la seducción. Ofrendas complejas en los Andes del Sur*. Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas, Cuzco.
- Goldstein, D. J., R. C. Coleman Goldstein y P. R. Williams
2008 You Are What You Drink: A Sociocultural Reconstruction of Pre-Hispanic Fermented Beverage Use at Cerro Baúl, Moquegua, Peru. En *Drink, Power, and Society in the Andes*, editado por Justin Jennings y Brenda J. Bowser, pp. 133-166. University Press of Florida, Gainesville.
- Hastorf, C.
1999 Cultural implications of crop introductions in Andean prehistory. En *The Prehistory of Food. Appetites for Change*, editado por C. Gosden y J. Hather, pp. 35-58. Routledge, Londres.
2003a Andean Luxury Foods: special food for the ancestors, the deities and the elite. *Antiquity* 77: 110-119.
2003b Community with the ancestors: ceremonies and social memory in the Middle Formative at Chiripa, Bolivia. *Journal of Anthropological Archaeology* 22 (4): 305-332.
- Hayashida, F.
2008a Ancient beer and modern brewers: Ethnoarchaeological observations of *chicha* production in two regions of the North Coast of Peru. *Journal of Anthropological Archaeology* 27 (2): 161-174.
2008b *Chicha* Histories: Pre-Hispanic Brewing in the Andes and the Use of Ethnographic and Historical Analogues. En *Drink, Power, and Society in the Andes*, editado por Justin Jennings y Brenda J. Bowser, pp. 232-256. University Press of Florida, Gainesville.
- Jennings, J. y B. J. Bowser
2008 Drink, Power, and Society in the Andes: An Introduction. En *Drink, Power, and Society in the Andes*, editado por Justin Jennings y Brenda J. Bowser, pp. 1-27. University Press of Florida, Gainesville.
- Kaulicke, P.
2003 Memoria historiografiada y memoria materializada. Problemas en la percepción del pasado andino preeuropeo. *Estudios Atacameños* 26: 17-34.
- Leibowicz, I.
2012 Arqueología de Juella, Quebrada de Humahuaca, Jujuy. Espacialidad y materialidad en el Período Tardío. Tesis Doctoral inédita. Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires.

- Leibowicz, I., L. Palacios y S. Cohen
2012. Almacenaje y consumo en Juella. ¿Organización comunal en el Período Tardío? En *Entre Pasados y Presentes III: estudios contemporáneos en Ciencias Antropológicas*, editado por N. Kuperszmit, T. Lagos Mármol, L. Mucciolo y M. Sacchi, pp. 1074-1091. Mnemosyne e Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano, Buenos Aires.
- Leoni, J. B. y F. A. Acuto
2008 Social landscapes in pre-Inka northwestern Argentina. En *Handbook of South American Archaeology*, editado por Helaine Silverman y William H. Isbell, pp. 587-603. Springer, Nueva York.
- Lorente Fernández, D.
2010 3-cerro y 4-mundo: los números del banquete en las ofrendas quechuas. *Anthropologica* 28: 163-190.
- Menacho, K.
2007. Etnoarqueología y estudios sobre funcionalidad cerámica: aportes a partir de un caso de estudio. *Intersecciones en Antropología* 8: 146-161.
- Mercolli, P. y V. Seldes
2007 Las sociedades del tardío en la Quebrada de Humahuaca. Perspectivas desde los registros bioarqueológico y zooarqueológico. En *Producción y circulación prehispánicas de bienes en el sur andino*, editado por A. Nielsen, M. Rivolta, V. Seldes, M. Vásquez y P. Mercolli, pp. 259-276. Brujas, Córdoba.
- Millán de Palavecino, M. D.
1958 Una fiesta de los indios Chané. *Instituto de Estudios Folklóricos de Tucumán, Publicación IX*. Museo Folklórico del Noroeste Manuel Belgrano, San Miguel de Tucumán.
- Moore, J. D.
1989 Pre-Hispanic Beer in Coastal Peru: Technology and Social Context of Prehistoric Production. *American Anthropologist* 91 (3): 682-695.
- Nielsen, A. E.
1996 Demografía y cambio social en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy-Argentina), 700- 1535 d.C. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 21: 307-354.
2006 Plazas para los antepasados: Descentralización y poder corporativo en las formaciones políticas preincaicas de los Andes circumpuneños. *Estudios Atacameños* 31: 63-89.
2007 El Período de Desarrollos Regionales en la Quebrada de Humahuaca: aspectos cronológicos. En *Sociedades precolombinas surandinas: Temporalidad, interacción y dinámica cultural del NOA en el ámbito de los Andes Centro-Sur*, editado por V. Williams, B. Ventura, A. Callegari y H. Yacobaccio, pp. 235-250. TANO, Buenos Aires.
- Nielsen, A. E., M. I. Hernández Llosas y M. C. Rivolta
2004 Nuevas investigaciones arqueológicas en Juella (Jujuy, Argentina). *Estudios Sociales del NOA* 7: 93-116.
- Palma, J. R.
1998 Curacas y señores. Instituto Interdisciplinario de Tilcara, Tilcara.
- Pelissero, N.
1969 *Arqueología de la Quebrada de Juella. Jujuy, Argentina: su integración en la cultura Humahuaca*. Dirección Provincial de Cultura de Jujuy, San Salvador de Jujuy.
- Raffino, R. A.
1988 *Poblaciones indígenas de Argentina. Urbanismo y proceso social precolombino*. TEA, Buenos Aires.
- Rivolta, M. C.
2007 Abandono y reutilización de sitios. La problemática de los contextos habitacionales en quebrada de Humahuaca. *Estudios Atacameños: Arqueología y Antropología Surandinas* 34: 31-49.
- Runcio, M. A.
2010 Estilos e identidades: los pucos subhemisféricos Negro/Rojo de la Quebrada de Humahuaca durante el Período Tardío (900-1430 D.C.). *Comechingonia Virtual* 4 (2): 163-210.
- Segura Llanos, R.
2001 *Rito y Economía en Cajamarquilla. Investigaciones arqueológicas en el Conjunto Arquitectónico Julio C. Tello*. Pontificia Universidad Católica del Perú, Fondo Editorial, Lima.
- Shimada, I., R. Segura Llanos, M. Rostworowski de Diez Canseco y H. Watanabe
2004 Una nueva evaluación de la Plaza de los Peregrinos de Pachacamac. Aportes de la primera campaña 2003 del Proyecto Arqueológico Pachacamac. *Bulletin de l'Institut français d'études andines* 33 (3): 507-538.
- Tarragó, M. N., L. R. González, G. Ávalos y M. Lamamí
2010 Oro de los Señores. La Tumba 11 de La Isla (Jujuy, Noroeste Argentino). *Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino* 15 (2): 47-63.
- Villacorta, L. F. y M. del Carpio Perla
2011 Huaca Huantinamarca, Arqueología y reconversión urbana en la Lima del Siglo XXI. Trabajo presentado en el I Simposio Internacional de Arqueología Pública, SOKENDAI - PUCP, Lima, Perú.