

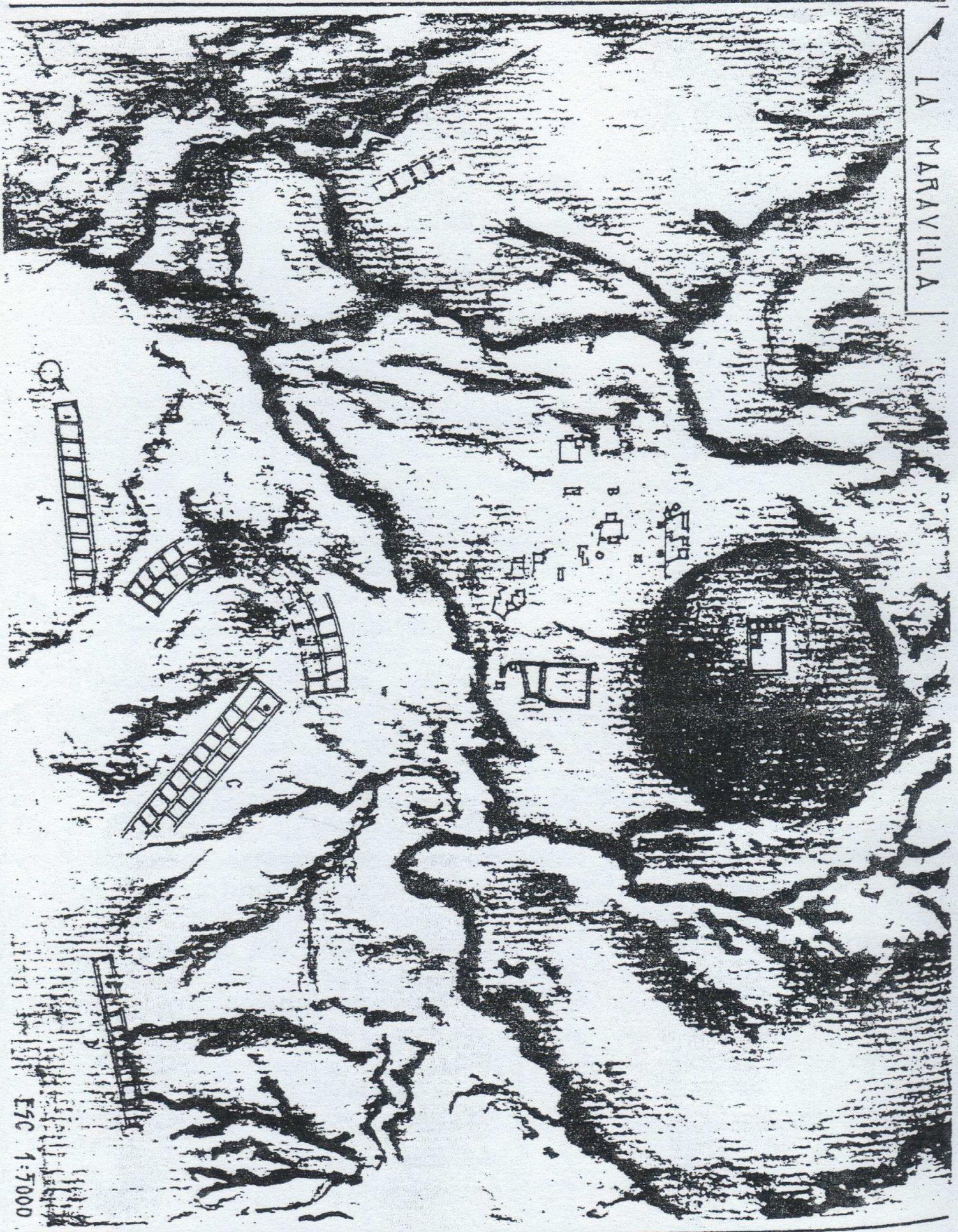
PALIMPSESTO

REVISTA DE ARQUEOLOGIA



3

1993



¿QUE NOS CUENTAN LAS COCINAS? ETNOARQUEOLOGIA EN INCA CUEVA.

Lidia Clara García

INTRODUCCION

Desde el punto de vista de la Etnoarqueología, nos planteamos si la jerarquía de un sitio dentro de un sistema de asentamiento y subsistencia de tipo básicamente pastoril se ve reflejada a través de los elementos locales vs. no locales presentes en un recinto, la cocina.

En un trabajo anterior (García 1991) caracterizamos los sitios producidos por un grupo de pastores puneños actuales - a partir de la permanencia en los mismos - como:

1. Ocasionales o "de paso"
2. Semisedentarios o semipermanentes.
3. Sedentarios.

Estos sitios se hallan situados a distintos niveles altitudinales sobre nivel del mar, tienen diferentes funciones en distintas épocas del año, y los elementos muebles presentes también varían.

La hipótesis previa fue que el sitio con mayor grado de permanencia dentro del sistema, ubicado a una menor altitud sobre el nivel del mar y más cercano a los asentamientos modernos (Alto Sapagua) debería presentar mayor cantidad de erología en materias primas no locales en relación al sitio con menor grado de permanencia anual, ubicado a mayor altitud sobre el nivel del mar y más alejado de los asentamientos modernos

(Inca Cueva).

Presentamos aquí los datos de una cocina actual relevada en Inca Cueva, en ocasión de la campaña 1991. Se trata del puesto de Doña Ema Lamas. Discutiremos los tipos y cantidades de materiales presentes en relación a lo relevado en Alto Sapagua (García 1988) con el fin de evaluar estos datos como indicadores de mayor o menor grado de sedentarismo. Ambos sitios son del segundo tipo (Semisedentarios o semipermanentes) y habíamos planteado en el trabajo antes citado que lo crucial era definir dentro de este grupo su variabilidad. Para ajustar esta definición, una de las variables que sugerimos fue la del reemplazo de materiales antiguos por modernos (metal, vidrio, plástico, vs. barro y madera como materias primas de la vajilla).

DESCRIPCION

El puesto de Doña Ema Lamas en Inca Cueva tiene una cocina con una pequeña ventana, cuyos lados rectos miden 1,80 m. el lado sur, y 1,40 m. el lado Oeste, luego una puerta pequeña y otro sector cerrado de 0,80 m. El lado curvo mide 3 m.

Se trata de una cocina con un techo muy bajo, a la cual hay que entrar prácticamente agachado, con un fogón rodeado de piedras donde se colocan la ollas y pavas cerca de la pared curva. Las paredes están hechas de piedras irregulares, colocadas horizontalmente, en cuyos intersticios se guardan cosas (ver figura).

Si agrupamos los elementos realizados en materias primas locales y no locales en el puesto de Inca Cueva, tenemos lo siguiente:

Hay un 44% de elementos manufacturados sobre materias primas locales, vs. 56% sobre materias primas no locales (Cuadro 1).

Comparamos ahora con los materiales de Alto Sapagua relevados en la cocina de Paulina Cuncui de Lamas (García 1988; García 1991:218b y c), como sigue:

Existe un 63% de elementos manufacturados sobre materias primas locales, vs. 37% sobre materias primas no locales (Cuadro 2).

DISCUSION

Ambas cocinas se consideran una muestra del total de cada sitio actual. Dejando de lado el peso y tamaño de los elementos, que pueden condicionar su presencia en el sitio, hemos intentando cuantificar para comparar.

Por lo expuesto, predominan los elementos realizados sobre materias primas no locales en Inca Cueva (sitio con menor tiempo de ocupación anual). Mientras en Alto Sapagua (sitio con mayor tiempo de ocupación anual), predominan los elementos manufacturados sobre materias primas locales.

Esto contradice lo esperado para la jerarquía de uno y otro sitio de acuerdo a lo expresado más arriba.

Debemos entonces intentar explicar porqué estos datos no reflejan como esperábamos el grado de permanencia en cada sitio dentro del sistema de la familia Lamas.

Habíamos considerado que la variable reemplazo de materiales antiguos por modernos guardaría relación con el grado de sedentarismo de cada sitio dentro del sistema. Esto se presentaba de este modo entre los dos sitios comparados aquí a primera vista, cosa que se ve refutada cuando cuantificamos.

Esta variable fue evaluada como interesante al comparar Alto Sapagua con Hornaditas (sitio ubicado hacia el Este, sobre la ruta nacional, y donde el contraste con los dos sitios analizados aquí se hace mas evidente). Pero debemos considerar que ésta fue una apreciación inicial equivocada, dado que Hornaditas es un asentamiento de otra familia extensa (Corimayo), la cual tiene un grado de relación mayor con nuestra sociedad, y una mayor dependencia de la economía de mercado.

Desde ya que tratándose de poblaciones que no son auto-suficientes, hay elementos de su organización actual que tendríamos que profundizar. Por ejemplo, el puesto de Doña Ema Lamas en Inca Cueva, es visitado por forasteros que envían regalos de materias primas no-locales, dado que el mismo se encuentra en proximidades de las cuevas con arte rupestre. Y además, familiares de la pastora se han establecido en Humahuaca, donde estos elementos son accesibles. Creemos que estas cuestiones están pesando fuertemente al momento de caracterizar lo que sucede con este puesto en relación al asentamiento base de la familia extensa en Alto Sapagua. La manera de resolverlo será plantearse la labor etnoarqueológica como proyecto

en sí mismo y comparar con otras situaciones, monitoreando este tipo de alteración. De todos modos, como correlato arqueológico, no deja de tener interés la presencia de elementos muebles obtenidos por "contacto".

Dado que estos datos son contrarios a la caracterización que hicimos inicialmente en cuanto a señalarnos el grado de permanencia en el sitio, que conocemos por los ocupantes, pasaremos a ver si los otros indicadores que propusimos pueden aclararnos el tema.

- Longevidad y movilidad de los ceramios: Propusimos que los de mayor tamaño, o sea los de menor movilidad, son los de mayor longevidad, y que se encontrarían en mayor proporción en los sitios con mayor grado de permanencia. Esto no es así, dado que las ollas que encontramos en los dos sitios antes mencionados son pequeñas, para cocinar. En Alto Sapagua, se encuentran estas ollas de tamaño mayor, pero no en la cocina que es, dentro del sitio, la unidad que analizamos, por lo cual la muestra está sesgada. Esto tal vez indicaría que debemos considerar todo el sitio cuando hay unidades funcionales diferentes para ver cómo se comporta cada indicador.

- Aparición porcentual de piezas cerámicas de mayor o menor exposición social: tampoco nos sirve. Todas las ollas que aparecen en las dos cocinas comparadas son "toscas".

- Ubicación espacial de los sitios dentro de la micro-región. En los de mayor altura sobre el nivel del mar, aparecerían en mayor proporción elementos manufacturados sobre materiales locales: esto

no es así.

- Estado de abandono de un sitio: no nos sirve en estos casos, dado que las dos cocinas cuando fueron relevadas estaban ocupadas.

- Areas de descarte provisorio: no son observables en las cocinas.

- Actividades diferentes y singulares en uno u otro tipo de sitio: por lo descrito, estas cocinas parecen haber cumplido con los mismos tipos de actividades. Una vez más, habría que considerar todo el sitio para observar cambios.

- Cantidad de ollas para cocinar: esto sí nos está marcando una diferencia a favor de la mayor permanencia en Alto Sapagua. Debemos recordar que cuando fue realizada la observación (García 1988), había dos familias nucleares juntas, lo que no sucedía siempre. En Inca Cueva en cambio había solamente una familia. Pero la demografía de ese momento preciso sí está reflejada en la cantidad de cerámica (Ver cuadros 1 y 2).

- Relaciones entre forma y función de la cerámica: todas las ollas observadas eran para cocinar y de las mismas formas.

- La decoración de la cerámica no puede ser analizada por lo dicho más arriba. Lo mismo que observamos con respecto a decoración en relación a interacción social, vale para patrones de residencia detectables a través de las cerámicas, y para diferencias de status.

CONCLUSIONES

Por todo lo expuesto, y dado que nues-

tras preocupaciones (García 1991) tenían que ver con la variabilidad de los sitios semisedentarios, utilizando el grado de permanencia en los mismos como variable de análisis, creemos que el tipo de materiales locales y no locales con los cuales se han manufacturado los elementos muebles no es un indicador válido para resolver el problema aisladamente. Del resto de las variables, solo la cantidad de ceramios para cocinar pueden darnos alguna información. Por lo tanto, si tomamos parte de un sitio como puede ser la cocina, los indicadores que tradicionalmente se consideran siguen siendo válidos. Para hacer otro tipo de inferencias, tenemos que estudiar los sitios completos, o muestrear los diferentes tipos de recintos y atendiendo a la reutilización para distintos fines de las estructuras que se da en el área andina, considerar muy detalladamente los procesos de formación (García 1991).

Consideramos que este tipo de observación puede ser de utilidad para re-pensar los materiales arqueológicos

que encontramos en los sitios y las clasificaciones que hacemos con respecto a materias primas locales y no locales como indicando diferentes modos de organización dentro de la sociedad. Sirve el presente ejemplo para ir más lento con las inferencias y elaborarlas con mayor cuidado. *Dijo a pens. mi.*

Esta investigación sigue en curso. El objetivo de este trabajo es dar a conocer su grado de avance y presentar el caso para discusión.

BIBLIOGRAFIA

García, L. C.

1988. Etnoarqueología: Manufactura de cerámica en Alto Sapagua. *Arqueología Contemporánea Argentina. Actualidad y Perspectivas*. Ed.H. Yacobaccio, 33-58. Búsqueda. Buenos Aires.

García, L. C.

1991. Etnoarqueología de pastores andinos: un aporte hacia la visualización e interpretación de sitios arqueológicos. *Shincal* 3, T. 1.:205-218c. U.N.Ca. S. F. del V. de Catamarca.

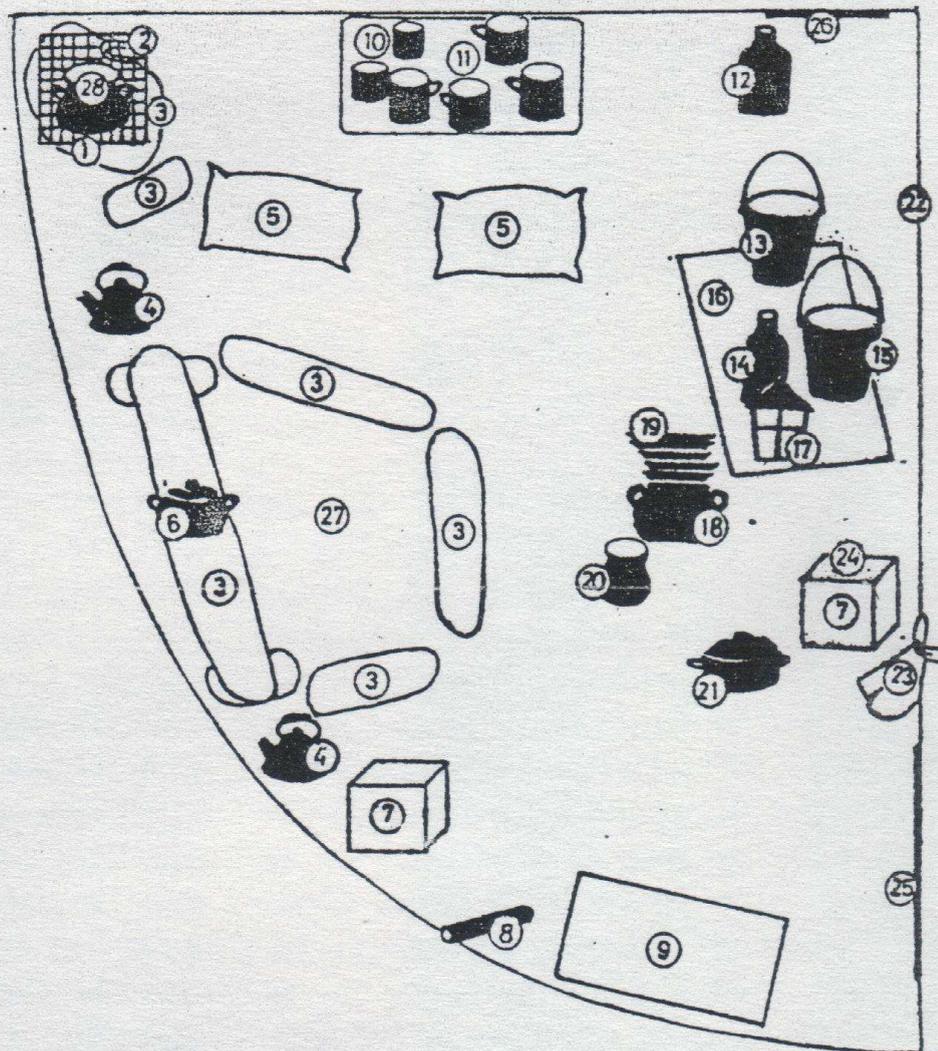
De lo que se espera, pero el sitio en la zona de permanencia mueblera y porcentajes de los materiales en mate. Sólo se puede hablar de la reutilización.

Cuadro 1: Inca Cueva.

Locales:	No locales:
5 piedras	1 parrilla
4 ollas de barro metal.	1 atado de varillas de metal.
2 cubos de madera	1 pava de metal
1 banco de madera	1 tapa de metal
1 cuerito de cabra (asiento)	1 bolsa de arroz
5 platos de madera	1 tubo para avivar el fuego de metal.
1 cuchara de madera	2 latas de metal
	4 jarros de metal
	1 botella de plástico
	2 baldes de metal
	1 fuente de metal
	1 botella de vidrio
	1 cucharón de metal
	1 tenedor de metal
	1 cuchara de metal
	1 farol de metal
	1 olla de metal
	1 colador de metal
	1 bolsa plástica

Cuadro 2: Alto Sapagua.

Locales:	No locales:
7 ollas de barro	2 jarros plásticos
4 cucharas de madera	2 platos de metal
3 platos de madera	1 fuentón de metal
4 bancos de madera	3 pavas de metal
3 estantes de madera	1 hierro curvado
1 tapa de laja	1 tapa de cacerola enlozada
1 cuero de cabra	1 cuchara de metal
1 silla de madera	2 baldes de metal
1 piedra de moler	4 recipientes vacíos de metal
1 mano de moler de piedra con mango de madera, atado con cuero.	
1 cuero de oveja	
2 piedras	



- | | |
|---|--|
| ① - parrilla | ⑮ - balde de metal con agua |
| ② - fierros | ⑯ - cucharón, tenedor y cuchara de metal |
| ③ - piedra | ⑰ - farol de metal |
| ④ - pava de metal | ⑱ - olla de barro con sopa |
| ⑤ - bolsa de arroz | ⑳ - olla de barro con maiz (mote) |
| ⑥ - olla de barro con tapa de metal | ㉑ - olla de metal |
| ⑦ - cubo de madera | ㉒ - colador de metal (en la pared) |
| ⑧ - tubito para el fuego (en la pared) | ㉓ - bolsa plástica (en la pared) |
| ⑨ - banco de madera con cuerito | ㉔ - cuchara de madera |
| ⑩ - lata de metal | ㉕ - pequeña puerta |
| ⑪ - jarro de metal | ㉖ - pequeña ventana |
| ⑫ - botella de plástico | ㉗ - fogón |
| ⑬ - balde de metal (con una fuente de metal arriba) | ㉘ - olla de barro |
| ⑭ - botella de vidrio | |

(Dibujo hecho fuera de escala)