

1988

Hugo Daniel Jacobaccio - Luis Alberto Borrero  
Lidia Clara García - Gustavo G. Pollits  
Carlos A. Aschero - Cristina Bellelli

**ARQUEOLOGIA  
CONTEMPORANEA  
ARGENTINA**

**Actualidad y perspectivas**



**EDICIONES BUSQUEDA**  
BUENOS AIRES

- Prey Carcasses. *Arctic* 35(2): 166-281.
- Lyman, R.L., 1985. Bone frequencies: differential transport, in situ destruction, and the MGUI. *Journal of Archaeological Science* 12: 221-236.
- Richardson, P.R.K., 1980. Carnivore damage to antelope bones and its archaeological implications. *Paleontologica Africana* 23: 109-125.
- Schiffer, M.B., 1986. Radiocarbon dates and the 'old wood' problem: the case of the Hohokam chronology. *Journal of Archaeological Science* 13: 13-30.
- Schiffer, M.B., 1987. *Formation processes of the archaeological record*. The University of New Mexico Press, Albuquerque.
- Todd, L.C., 1986. Taphonomy of the Horner II Bone Bed. *The Horner Site. The Type Site of the Cody Cultural Complex* (Ed. by G.C. Frison y L.C. Todd), pp. 107-198, Academic Press, Orlando.
- Toots, H., 1965. Sequence of disarticulation in mammalian skeletons. *Contributions to Geology* 4 (1): 37-39.
- Wing, E.S., 1972. Utilization of animal resources in the Peruvian Andes. *Excavations at Kotosh* (Ed. by S. Izumi y K. Terada), pp. 327-351, University of Tokyo Press, Tokyo.
- Wood, W.R. y D.L. Johnson, 1978. A survey of disturbance processes in archaeological site formation. *Advances in Archaeological Method and Theory* 1: 315-381, (Ed. by M.B. Schiffer), Academic Press, New York.

## ETNOARQUEOLOGIA: MANUFACTURA DE CERÁMICA EN ALTO SAPAGUA

Lic. Lidia Clara García\*

### Introducción

Nuestra investigación tiene como objetivo el conocimiento del modo de vida durante el Período Temprano o Formativo Sur Andino en la Puna Oriental y su borde (zona Azul Pampa, Pcia. de Jujuy). Este primer período dentro de la etapa de las culturas agroalfareras del Nor Oeste Argentino, puede ubicarse tentativamente entre los 2.500 y 1.500 años A.P. (González, 1977: 42-43). Se trata de una etapa en la cual la sociedad va sedentarizándose cada vez más, al desarrollar un modo de subsistencia basado en la producción de alimentos (agricultura, ganadería) y se comienza a manufacturar cerámica, cuyos vestigios encontramos en los sitios arqueológicos. En el registro arqueológico se hallan los sub-productos remanentes del comportamiento pasado. Por eso, a partir de su interpretación, buscamos recuperar las conductas que los produjeron.

Un enfoque posible en esta búsqueda es el que sugiere la Etnoarqueología. La propuesta es que el Arqueólogo vaya al campo para formular, realizar y refinar generalizaciones inter culturales acerca de aquellos comportamientos actuales que puedan servir luego como fuente de hipótesis a contrastar con la evidencia arqueológica. El objetivo es lograr la mayor canti-

\* Instituto de Ciencias Antropológicas - Sección Prehistoria/Becaria CONICET.

dad y variedad de hipótesis que ayuden a comprender (explicar y predecir) los restos arqueológicos. Para ello es necesario que el Arqueólogo no se identifique ni haga paralelos directos, aún cuando la continuidad cultural sea grande, en cuyo caso el riesgo es mayor. Lo ideal es tomar amplias regiones, y de ser posible, no trabajar con una sola ceramista o artesano. Además, una vez formuladas las hipótesis y previamente a su contrastación con el registro arqueológico, se las debe controlar de todas las formas posibles comparando con otras situaciones etnoarqueológicas. Se debe siempre especificar el tamaño de la muestra, para el uso de los datos por otros investigadores. Es también conveniente no tomar el mejor artesano de la comunidad, ni uno que haga un trabajo especialmente típico para nuestra visita, tratando de no inducir comportamientos. También se debe especificar el período de observación, la variación estacional de los esquemas productivos, el contenido de los repertorios y el rol posible de los consumidores. (Kramer, C. 1985: 95-97; Watson, P.J., 1979: 277-287; Zeidler, 1983: 155-159).

En nuestro caso, y dado que comenzamos nuestras investigaciones para conocer acerca de los asentamientos cerámicos Tempranos en cuevas y aleros de la Quebrada de Inca Cueva, buscamos ubicar en la zona de influencia de dicha quebrada, o dentro del radio en el que actualmente y, posiblemente en el pasado, haya habido intercambio, ceramistas locales que trabajen con técnicas tradicionales. En este sentido, se nos indicó que en Alto Sapagua la única que hacía ollas actualmente era Doña Paulina Cuncui de Lamas.<sup>1</sup> De modo tal que —una vez localizada— combinamos con ella una convivencia de diez días, durante la cual pudimos observar toda la cadena operativa de la manufactura cerámica, así como los comportamientos (cuánta gente interviene, cómo, dónde, etc.) involucrados en el proceso de fabricación, y en el uso del espacio interno y externo de este caserío disperso actual.

<sup>1</sup> Paulina Cuncui de Lamas tiene 35 años, y además de su hijo Seraffín, tiene junto con su marido Juan a Rosita, de 1 año, y dos niños más (Quintín, de 11 y María de la Cruz, de 8). Los dos últimos están actualmente en Tilcara y Hornaditas, para asistir a la escuela. Paulina nos refirió su apellido como "Cuncui". Posteriormente, la asistente social Cristina Algañaráz, del Instituto Interdisciplinario de Tilcara, nos dijo que dicho apellido para el valle de Molulo, donde ella trabaja actualmente, se escribe "Culcui".

Aquí analizaremos las observaciones acerca del uso del espacio en relación con la cerámica. En preparación estamos desarrollando este tema a nivel general, incluyendo los aspectos sociales en relación con las cocinas, fogones, etc. También dejamos para futuros trabajos la discusión sobre análisis estilísticos e interacción social, así como la investigación sobre patrones de residencia a través de esta tecnología (De Boer y Moore, 1982; Longacre, 1981; Plog, 1978 y 1983; Schafer y Taylor, 1986).

### 1. Fuentes de obtención de materiales

El barro apropiado para la manufactura cerámica se obtiene de un cerro cercano a las viviendas, a una hora de caminata hacia el Norte, cavando a unos 20 cm bajo tierra, siguiendo la veta. Es la fuente que utilizaba Doña Francisca Lamas, abuela del marido de Paulina. Se realiza esta tarea en camino a pasar las cabras y ovejas, lo que pudimos compartir con nuestros informantes. De toda la región, éste es el más puro, esto es, sin contenido de piedras.<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Durante la campaña de 1987 en Inca Cueva, obtuvimos arcilla por parte de Doña Ema Lamas, que caminó una hora desde su puesto en Inca Cueva hacia el Este. Obsevando el calcado de la fotografía (Figura 1) con el Dr. Mario Iñíguez, Director del Centro de Investigaciones Geológicas de La Plata, concluimos que se trata de la misma fuente de aprovisionamiento, aunque se están realizando allí las difracciones de rayos "X" de ambas arcillas para comparación.

El Dr. Iñíguez nos informó que la Pirca es Lutita, roca sedimentaria, en la cual el color no es específico. Pueden ser azules, grises, negras o rojizas. Su característica es separarse en finas lajas. Cuando las mismas tienen un grado de metamorfismo más alto, pasan a constituir los esquistos. Son blandas normalmente, a la raya como a la resistencia. Se rompen fácilmente.

Es interesante que los mismos criterios que Paulina aplica para diferenciar la pirca son los que se nos informan desde la Geología.

En cuanto a la laja, el Dr. Iñíguez nos dice que puede tener minerales de arcilla expansivos que por ese motivo rajan las piezas. En cambio, la hematita que contiene, incide en el color, pero no en esto último.

Actualmente, se están realizando difracciones de rayos "X" de estos materiales, así como de la cerámica temprana del Alero 1 de Inca Cueva, para determinar si pudo haber sido manufacturada en el lugar.



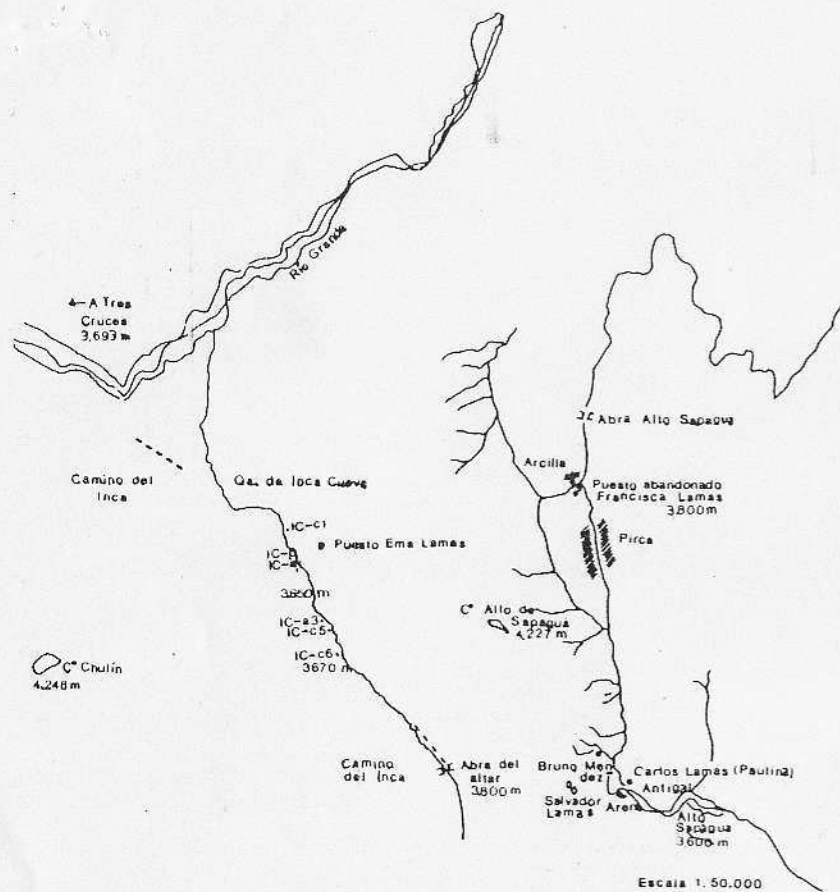


Figura 1

Se puede observar el área en estudio con los sitios con ocupaciones cerámicas en cuevas y aleros de la Quebrada de Inca Cueva que excavamos o sondeamos. En cuanto al área relacionada de Alto Sapagua, puede verse el antiguo del que obtuvimos un muestreo superficial de materiales por áreas, el caserío de Carlos Lamas y familia (donde hoy vive Paulina), y las fuentes tradicionales y actuales de aprovisionamiento de materias primas para la manufactura cerámica. Pueden observarse también las alturas en m.s.n.m. tomadas de cada localidad y los dos tramos recorridos del "camino Inca" en los dos extremos de la Quebrada de Inca Cueva, con piedras canteadas y que se sigue utilizando actualmente.

En el mismo camino, como a 3/4 hora de caminata, se obtiene la pirca, que se utiliza como inclusión o desgrasante. Se trata de una roca azulada y suave, que se parte en láminas. Aparece suelta, nunca como parte de otras piedras en el cerro. No se la debe confundir con la laja que en cambio es verdosa y aparece a veces mezclada con la pirca. Esta es más rugosa, dura, y si se emplea como antiplástico, hace que la olla se parta al cocerla. Por lo tanto, en una tarde, mientras pastábamos las cabras en el cerro, juntamos barro y pirca.

Además, se utiliza arena como antiplástico, que se saca de la playa cercana al caserío. Esta no tiene que ser superficial—según nuestros informantes— para que no se haya soleado o helado, en cuyo caso, no sirve. Para sacarla se debe cavar un poco. Esta fuente está a cinco minutos de camino desde el caserío. De esta tarea se ocupa Serafín Lamas, hijo de Paulina, de 6 años. El guijarro que se utilizará para pulir la vasija tiene que ser rugoso y parejo a la vez, y tener una cara plana. Se obtiene de la misma playa y esta tarea también está a cargo de Serafín.

Como combustible para la cocción se utiliza bosta de vaca que se pide a Doña Ceferina Méndez (vecina más cercana que posee estos animales). Doña Paulina va a saludar a Doña Ceferina una tarde para pedirselo. Al día siguiente, traemos juntas dos *kepkis* llenos de bosta de vaca seca que colectamos del patio de Doña Ceferina. En el camino, se recoge bosta de burro y leña que se utilizarán luego para prender la bosta de vaca. del corral del caserío propio colectamos dos *kepkis* más de guano de cabra, con el cual se formará un piso debajo de los ceramios a cocer.

## 2. Manufactura y mantenimiento

La primera tarea es moler la pirca y pasarla por un sedazo. La molienda se hace en la cocina donde está el molino, con una gran mano enmangada en madera y atada con tientos de cuero. Hemos podido observar un molino similar fuera de la cocina de Doña Ema Lamas en Inca Cueva, cuya mano tenía el mango atado con alambre. Estos molinos planos sirven también para moler otros elementos, como maíz.

Toda la pirca se muele del mismo tamaño, independiente-

mente del tipo de vasija que se manufacture luego. Previamente a la molienda, se le saca la tierra adherida a la pirca. Y se muele sin mezclar: la blanca o la azul, la verde o la morada, pero nunca mezclando con laja. Conocen otra técnica que es utilizar el tiesto molido como antiplástico, pero no la aplican, según Paulina y Juan Lamas (su marido), porque en ese caso, se necesita más barro que agregándole pirca. Paulina nunca lo ha hecho así, pero considera que la utilidad de las vasijas debe ser la misma.

El barro con piedras se descarta. El puro, se mezcla con agua y con otro barro más compacto (siempre puro). Se separa la laja que tiene mezclada. Se le agrega agua fría y se remueve con una madera. Luego se le agrega agua tibia, más agua fría, y se termina de disolver. La proporción de barro, pirca y arena tiene que ver con la experiencia. No hay reglas fijas para realizar este procedimiento. (Levigado).

A continuación, se coloca un cuero de cabra con el pelo hacia el piso, un plástico encima, y sobre él, la pirca. Luego, se va agregando el barro, lentamente. A continuación, se amasa, hasta que se forma una pasta más compacta. Se prueba para ver si tiene consistencia. Si no la tiene, al tratar de levantar la pieza, se cae. En este caso, hay que agregar más barro y arena de la playa. Una vez formada la pasta, se la aplasta bien de todos lados, se la envuelve en el plástico, y se la deja de este modo envuelta y atada al sol. Recién al día siguiente se continuará. La cantidad de tiempo que se deja la arcilla reposar para que se haga maleable varía según la artesana. Doña Ceferina Méndez la dejaba más de un día cuando lo hacía, en el pasado.

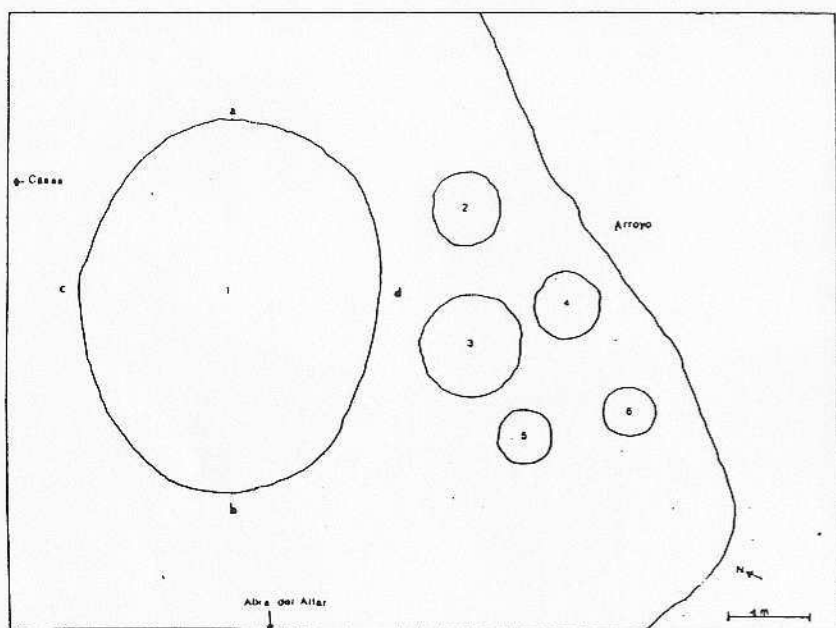
Se comienza a hacer dos vasijas a la vez. Paulina no golpea la masa para sacarle el agua (Batido). Tampoco amasa los chorizos con los que va levantando la olla, sino que los oprime con los dedos y los va poniendo como *a caballo* de la parte inferior ya levantada a partir de un bollito que aplasta y agujerea al comenzar, usándolo como base de la pieza (Enrollamiento anular, según la Primera Convención Nacional de Antropología, Córdoba, 1966).

Paulina trabaja sobre una piedra plana apoyada sobre un tarro de lata que hace las veces de base, la cual gira con la mano a manera de torno y sobre la cual pone un poco de arena de playa para que no se pegue el cerámico que está levantando. No se usan moldes ni torno. Se colocan unos tres chorizos partidos a

la vez, mojándolos del lado interno cuando se los coloca. Como Paulina va haciendo dos ollas a la vez, va colocando una tira de tela mojada sobre el borde de la vasija a medio levantar y que se va oreando, para que el borde se mantenga húmedo, mientras levanta la otra. Va alisando por dentro y por fuera con las manos mojadas, y con la cuchara de metal que utiliza para ayudarse, también mojada, para darle forma. Para poner las asas, tiene que dejar secar las vasijas.



La decisión sobre si se va a manufacturar una *olla* o un *cántaro*, o sea una vasija para cocinar o para colocar agua, se toma antes de comenzar a realizarla, pero con los materiales ya listos. En toda una tarde se hacen dos *ollitas* (de 13 a 19 horas). A las 16,30, Paulina ya terminó de manufacturar un *cántaro*, es-



tá terminando una *olla* grande, y tiene a medio hacer una *olla* chica. Me explica que los *platitos* de cerámica no duran. Por lo tanto, con el barro que le sobra puede hacer por ejemplo un candelabro. Luego las piezas se secan al sol.

Se dedica el día siguiente a conseguir el combustible para la cocción, y se limpia el horno, que consiste en un pozo excavado en la tierra, de 1,30 m de diámetro por 0,50 m de profundidad. Este se encuentra detrás de las casas, en cercanía de depósitos antiguos para almacenar papas, de características similares pero de mayor profundidad.

Tabla 1.

Pozos:	Profundidad	Diámetro	Utilidad e informante
1	a: 0,60 m b: 0,75 m c: 0,70 m d: 0,65 m	d-c: 3,95 m a-b: 4,75 m	Pozo de donde se sacó barro para las casas. Luego reutilizado como horno a cielo abierto (Ema Lamas, Mayo 1984).
2	1 m	0,90 m	Antiguo depósito de papas (Ema Lamas, Mayo 1984; Paulina Cuncui de Lamas, Septiembre de 1986).
3	0,50 m	1,30 m	Antiguo depósito de papas reutilizado como horno a cielo abierto por Paulina Cuncui de Lamas (Septiembre de 1986).
4	0,60 m	0,86 m	Antiguo depósito de papas (Ema Lamas, Mayo 1984; Paulina Cuncui de Lamas, Septiembre de 1986).
5	0,80 m	0,74 m	Antiguo depósito de papas (Ema Lamas, Mayo 1984; Paulina Cuncui de Lamas, Septiembre de 1986).
6	0,60 m	0,70 m	Antiguo depósito de papas (Ema Lamas, Mayo 1984; Paulina Cuncui de Lamas, Septiembre de 1986).

Al disponer las tres *ollas* y el *cántaro* últimos para secado, observamos que la más grande tiene una rajadura externa. Pero como no traspasa la pieza, se la puede pulir con pirca y de este modo se repara. En cuanto al mantenimiento, Doña Daniela Lamas (hermana de Ema Lamas) nos informó en 1984 que las ollas rotas se reparan lavando bien el lugar roto y poniéndole una pasta de hígado de cabra con tiesto molido. Después, se pone la vasija a las brasas (leña) y al cocerse se solidifica. De este modo le enseñó su madre a reparar ceramios. Las ollas, una vez secas, se pulen con una piedra plana, agua y barro.

Luego de limpiar el horno, se coloca un piso de guano de ca-



bra; sobre éste, las ollas, boca con boca. Son seis ollas y una jarra, que realizó Paulina en tres tardes de trabajo. Para cocer las ollas, tienen que ser unas cuatro o cinco, para que se puedan acomodar bien y no se caiga la bosta de vaca que se utiliza como combustible. Esta es la cantidad mínima. El combustible mencionado se coloca por encima. Se llenan bien todos los intersticios. Luego se agrega bosta de burro y leña, pero sólo para prender. En la parte superior, se pone bosta de vaca y un poco de bosta de cabra. Se prende bien abajo. El guano de burro es el que se prende con el fósforo. Se lo va soplando y se le va agregando bosta de burro hasta que enciende todo. Es muy importante cuidar el fuego, dado que —según nuestros informantes— si éste es excesivo, las ollas se *ladean* (dato de Doña Guadalupe Corimayo-Hornaditas) o se parten (Ema Lamas-Alto Sapagua). Esto sucede, según Paulina, con el guano de oveja, si se coloca muy grueso.



Cuando el fuego se apaga, luego de unas tres horas, se deja enfriar hasta la mañana siguiente. Durante el tiempo de cocción, se va moviendo la bosta con una madera, para que no queden intersticios. En los agujeros que quedan, la olla se ennegrece. Paulina trabaja sola, con la ayuda de Serafín, que acerca pequeñas maderas.

En Hornaditas se me indicó la misma técnica hasta tres generaciones atrás. Sin embargo, Paulina me refiere que en el valle de Molulo, de donde es oriunda, cocía los ceramios a cielo abierto, sin cavar, porque no había viento. De todos modos, espera a que no haya viento en Alto Sapagua, para utilizar el horno descripto.

A la mañana siguiente, se separan las cenizas con un madero, y se sacan las ollas. Hay una sola con una rajadura, que es la que va a utilizar Paulina para cocinar en reemplazo de la que utilizaba en el momento y se le rompió, de metal. La quebradura del cuello, la va a solucionar con un alambre. Pero antes, se procede a impermeabilizarla. En este sentido, una vez cocida, aun caliente, o si se ha enfriado vuelta a calentar, se llena hasta la mitad con una comida bien caliente y espesa, hecha con agua hervida y con todos los desechos de otras comidas. Esta preparación se vuelca y se vuelve a colocar adentro. Después, se da esa comida a los perros, y la olla queda ya *colada*.

Antes de cocinar la comida del día allí, se hierve agua con cáscaras de naranja, una vez lavada. Según Paulina, se hace esto para que la comida no tenga gusto a barro. En el caso de los cántaros, en cambio, también calientes, se les pasa grasa sin derretir, la cual es sacada de la panza de la cabra (*telita*), y así se lo *cura*. Estos son los procedimientos que aplica Paulina Lamas. Según nos informara Doña Guadalupe Corimayo (Hornaditas), para almacenar agua en una olla, hay que usar una grande, buena. Para eso, al manufacturarla, cuando aun está caliente y con brasas, se prepara una pasta con harina y sangre, y se le pasa por dentro. Así queda impermeable. Nos dijo también que otras personas tienen otras recetas. Hay gente que hace este baño después de la cocción, cuando la olla ya se ha enfriado. En este caso, la vuelven a calentar y se lo aplican.

Las ollas que se destinan a cocinar se ponen inmediatamente al fuego, y al irse ennegreciendo quedan determinadas para esta función. Según Paulina, las marcas negras que tienen

las ollas, se deben a la pirca. Pero posiblemente se deba a los lugares en que se hayan apoyado directamente en el guano.

Las ollas y cántaros se hacen siempre en septiembre y octubre, por las condiciones climáticas (no hace tanto frío, y aún no comienzan las lluvias estivales); aun así, a veces en esta época nieva, lo cual imposibilita la labor. Después se intercambian por otros bienes, de acuerdo a las necesidades. Actualmente, todos coinciden en señalarnos que los jóvenes no hacen más estas artesanías. El sexo, sin embargo, es indistinto. Los niños ayudan en algunas tareas.

### 3. Relaciones entre tipo y función

Existe una clara diferencia, desde el momento en que un cerámico es manufacturado, entre aquellos recipientes que van a ser utilizados con fines *ordinarios* (cocinar) y los que se van a dedicar a otros propósitos, como por ejemplo almacenamiento, o para preparar el líquido para hacer la chicha. Esta diferencia es conocida y compartida por todos los miembros de la comunidad. También hay variación en el uso de determinadas vasijas, que hace a su tamaño, de acuerdo a la cantidad de comensales y al uso —ya sea por el grupo familiar restringido, o por un grupo mayor, en fiestas—. En cuanto a la decoración, los cerámicos de la zona no se pintan, pero en aquellos decorados, obtenidos principalmente de zonas de Puna más altas (Abra Pampa, Susques), también hay una clara diferenciación en tanto nunca son utilizados para tareas culinarias. Por lo tanto, forma, tamaño y decoración, son variables que dependen de la entidad social en la que va a ser utilizada la pieza, y están en relación directa con su uso.

Los dos tipos básicos de vasijas en Alto Sapagua son *Ollas* y *Cántaros* (clasificación emic, o sea que tiene sentido para los informantes). Las distinciones hacen a un conjunto de rasgos asociados que incluyen tamaño, forma de los bordes, decoración (incisa, cuando la hay, fundamentalmente en las asas), y grosor de las paredes.

Las ollas son vasijas de cuerpo globular, cuello bajo y boca restringida. Tienen básicamente tres tipos, que se destinan a usos predeterminados. Las más pequeñas, que manufactura Paulina y se utilizan para cocinar diariamente, tienen una altura aproximada de 20 cm y un diámetro máximo de 15 cm.

Son rojas originalmente, dado que son cocidas en atmósfera oxidante, pero se ennegrecen al ser colocadas al fuego, lo cual las determina para su función, generalmente tienen dos asas, aplicadas por técnica de pastillaje. El segundo tipo de ollas está compuesto por las de tamaño mediano, rojas, que se utilizan para preparar el líquido para hacer la chicha solamente, y no van al fuego. Y el tercer tipo está constituido por las de mayor tamaño (altura máxima de 45 cm y diámetro máximo también de 45 cm), que se utilizan para mezclar la harina de maíz, para la *chicha*. Dentro del primer tipo, también se encuentran las vasijas que se destinan a hervir el arrope, y para tomar la chicha. Cuando tienen fiestas pueden utilizar el tercer tipo para cocinar, pero nunca las de tamaño intermedio que se reservan solamente para la chicha. Estos datos fueron proporcionados por Ema y Daniela Lamas, en su cocina de Alto Sapagua, en 1984. Con posterioridad, durante el trabajo de campo con Paulina Cuncui de Lamas, en 1986, volvimos sobre este tema y recabamos la misma información para el primer tipo, así como para el tercero. En este último caso, se explicó que las ollas grandes y los *Birques* se utilizan para mezclar el maíz con el agua hirviendo que se vuelca en ellos de las otras ollas, para hacer la chicha, y que éstos son más anchos y altos que las ollas que se utilizan para hervir agua. En cuanto a las ollas de tamaño intermedio, que se utilizan para esta función, la altura es de 24 a 34 cm y el diámetro máximo, de 29 a 34 cm. Tienen dos asas, aplicadas al pastillaje y son de boca restringida. Las ollas grandes para cocinar tienen entre 17 y 30 cm de altura y entre 23 y 30 cm de diámetro máximo. Algunas tienen cuatro asas. También tienen un recipiente para moler maíz, de boca no restringida, que llaman *tiesto*. Todas estas ollas, salvo el primer tipo, vienen de la puna (Abra Pampa, Susques), y han sido obtenidas por trueque. Según Doña Paulina, las ollas antiguas del antigal que se encuentra frente al caserío, eran iguales a los *Birques*.

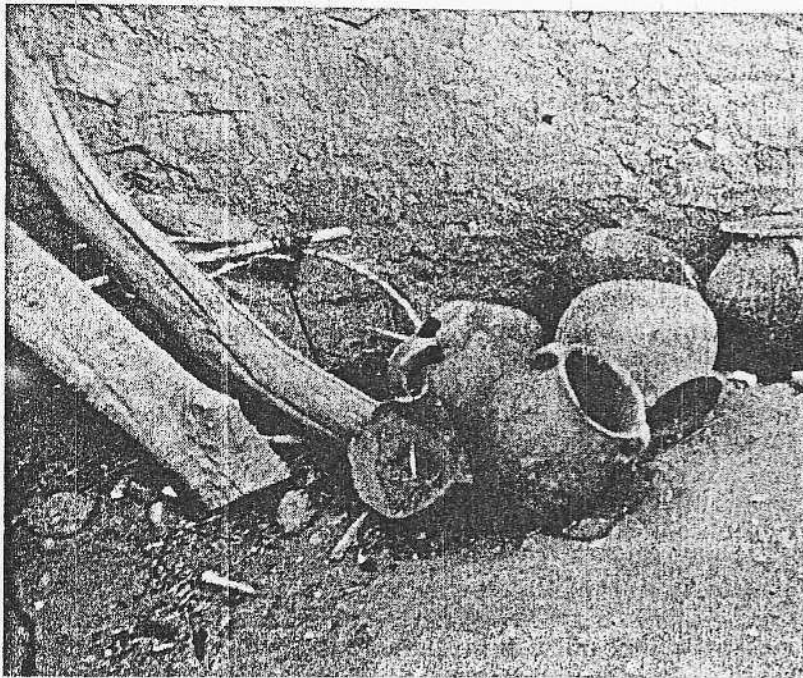
En cuanto a los cántaros, se trata de vasijas de boca restringida, anchas de cuerpo y estrechas por la base que en general tienen una sola asa, aplicada por técnica de pastillaje. No van al fuego y se utilizan solamente para agua. (En este sentido, cuando se trata del almacenamiento de agua, esto se hace en una olla grande que se impermeabiliza para esta función, como ya explicáramos. Los cántaros son de borde evertido, con



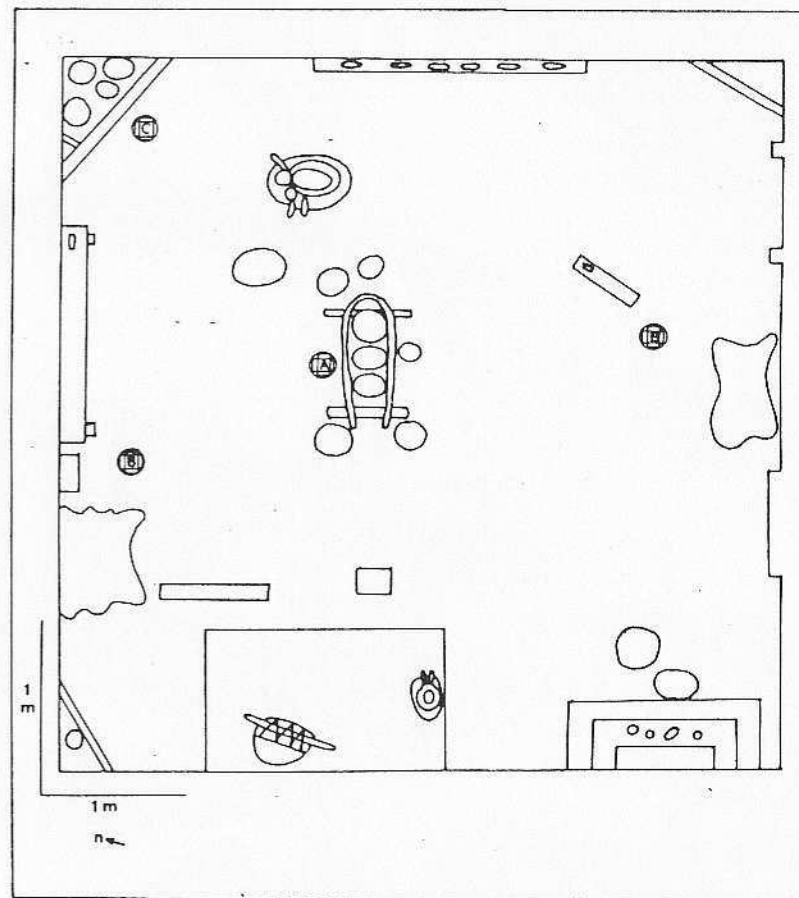
cuello alto de unos 7 cm, de unos 20 cm de altura y 15 cm de diámetro máximo. Son rojos, ya que no van al fuego. Estos sí son manufacturados por Paulina, para uso familiar o para intercambio con vecinos o parientes según sus necesidades.

#### 4. Uso del espacio: patrones de descarte y prácticas de cocina, servicio y almacenamiento

El taller de la artesana se ubica a cielo abierto, en el patio central del caserío, en proximidad de un horno de pan actualmente en desuso, el cual está pircado a su alrededor. Esta pared da reparo a la ceramista. Salvo el molido del antiplástico, que se hace en la cocina, todo el resto de la manufactura y cocción, se hacen a cielo abierto, por lo que existe una estacionalidad muy precisa para este tipo de producción. Sólo se hacen ollas en septiembre y octubre, como ya hemos dicho. En cuanto al horno para cocer las ollas, también hemos hablado del mismo anteriormente.



Una vez manufacturadas, las ollas se guardan en la cocina si están vacías y en otra pieza si se almacena comida. Se guardan dentro de la casa si están sanas y se descartan afuera.



Cocina de Paulina Cuncui de Lamas y Juan Lamas - Alto Sapagua.

- A - Fogón.
- B - Asientos en bancos de madera y cueros de oveja y cabra.
- C - Area de almacenamiento de ollas vacías.

cuando están rotas. En el ángulo de la cocina, sin embargo, hay algunas ollas sanas y otras rotas que aún no han sido descartadas. También hay dos ollas descartadas junto al horno de pan de Ema Lamas, en el mismo caserío (actualmente en funcionamiento), que posiblemente se re-utilizarán con otros fines, y seis ollas en un ángulo de patio, que son antiguas y querían tirar lejos pero aún no lo han hecho, las cuales tal vez se reparen.

Cuando *botan* las ollas, no hay lugar indicado. Las descartan en cualquier lugar fuera de las piezas. Las ollas rotas se usan como maceteros. Saben que hay gente que la usa para tuestos molido como antiplástico, pero ellos no lo hacen así.

Por lo tanto, no hay basural donde se puedan encontrar restos de ollas con otros desechos; en general, las ollas rotas se guardan y se usan para almacenar otras cosas, o si se rompen, los tuestos no son removidos. En cuanto al camino hacia las fuentes de agua (el arroyo que está detrás de las casas), no pudimos observar tuestos rotos, ya que actualmente se transporta el agua en baldes de lata o bidones de plástico. Antiguamente —según nos informan— (o actualmente, cuando no disponen de estos elementos), se transportaba el agua en ollas de barro, y cuando las mismas se rompían, quedaban los tuestos en el lugar. Tampoco observamos tuestos cerámicos en el patio interior del caserío, sino que los fragmentos se concentran en los bordes del mismo, dado que éste es barrido periódicamente.

Para una familia como la de Paulina Lamas, se usan a diario tres o cuatro ollas chiquitas, de tres o cuatro litros. Cuando tienen visitas, usan más o menos la misma cantidad, pero más grandes.

##### 5. Longevidad de los materiales: patrones de consumo y producción-estandarización

Las ollas duran veinte o treinta años, si se cuidan y están bien cocidas, según nos informara Doña Ema Lamas en Alto Sapagua. Doña Paulina hace ocho años que no hacía ollas, pero ahora tenía que hacer, ya que la de hace ocho años que usa para cocinar, está un poco rajada. Todas las que usa actualmente para esta función, las hizo en ese momento. En aquella oportunidad, utilizó como horno el pozo de donde se sacó el barro para hacer las casas.

Las ollas que están en el ángulo del patio en Alto Sapagua, son de hace unos cincuenta años. Las tienen allí porque las van a reparar.

Una de las ollitas que está en uso en la cocina de Paulina Lamas, con cuatro asas, tiene doce o catorce años. Paulina y Concepciona Lamas me dicen que su abuela cocinaba en ella (Doña Francisca Lamas, abuela de Juan y Concepciona). Paulina supone que estaría hecha con *pirca*, y que por eso duró tanto.

Doña Paulina hace cerámica, pero sólo para sus necesidades familiares, como lo hacía Doña Ema Lamas, y también Doña Ceferina Méndez. Todas hacen o hacían esta tarea como parte de sus labores domésticas, y dividen su tiempo entre éstas y el cuidado de sus animales. No las hacen para vender. Sólo las intercambian, de acuerdo a las necesidades, y sin que exista un patrón fijo de contraprestación.

Las ollas se reconocen cuando son hechas por una u otra *ollera* (ceramista). Paulina hace casi siempre los mismos tipos, pero hay diferencias con otra artesanas. Las mismas son reconocibles para todos los miembros de la comunidad.

#### Aplicaciones posibles para la arqueología

##### 1. Fuentes de obtención de materiales

La ubicación de las fuentes de materias primas para la manufactura cerámica nos permite observar el radio en que se mueven los pastores actuales de la región. Como dichas fuentes han sido utilizadas tradicionalmente para esta actividad artesanal, analizaremos la composición de la pasta de los tuestos cerámicos recuperados en Inca Cueva por difracción de rayos "x", así como la arcilla que se emplea actualmente. Un ejemplo acabado de este tipo de estudio lo proporcionan De Boer y Lathrap (1979: 102-138). Si los componentes fueran los mismos, podremos pensar que la cerámica arqueológica fue manufacturada localmente. Con respecto al antiplástico empleado, sabemos que hoy se utiliza la *pirca*. Con lupa binocular, observaremos la pasta de los tuestos arqueológicos para constatar si se trata de la misma inclusión. Este punto es particularmente interesante, dado que actualmente se conoce en la zona la posibilidad de emplear tiesto molido como desgrasante, pero nos infor-

man que no lo hacen de esta manera dado que se necesita en ese caso más arcilla, debido a la absorción. Sin embargo, las fuentes de arcilla, se encuentran a sólo una hora de caminata del caserío, por lo que tal vez se trate de un estilo de manufactura. De encontrar el mismo desgrasante a nivel arqueológico, podríamos estar en presencia de una técnica local.

En la quebrada de Inca Cueva, no hay fuentes de arcilla, sino que éstas se ubican hacia el cerro de Alto Sapagua. Si logramos ubicar la cerámica arqueológica como manufacturada en Alto Sapagua, éste sería un indicador para abonar nuestra idea de que las ocupaciones cerámicas tempranas en cuevas y alrededores de Inca Cueva, se debieron a su utilización temporaria por parte de pastores que habitaron de manera permanente en la zona más baja de Alto Sapagua.

Además, dado que las tareas de recolección de materias primas se realizan actualmente mientras se pastorean los animales, podemos preguntarnos si en el pasado esto ocurrió de manera similar —como parte de las actividades domésticas— en tanto las zonas con mejores pastos son también las que proporcionan las materias primas mencionadas.

## 2. Manufactura y mantenimiento

El estudio de la cadena operativa en la manufactura cerámica, y el registro de las técnicas y materiales empleados nos sirven para pensar acerca de los comportamientos que en el pasado produjeron los restos materiales que hoy observamos.

Ciertos detalles, como el hecho de que se coloque una tira de tela en los bordes a medida que se va levantando la vasija, así como el acabado manual interno y externo, son útiles para guiar nuestra observación en los ejemplares arqueológicos, para tratar de ver las improntas de dicha actividad. En el caso de la tela, dado que se puede llegar tal vez a observar la trama de la misma, ésta nos permitiría correlacionar los ceramios con un tipo de tejido determinado.

Las observaciones de las características formales y emplazamiento del taller de la artesana y del horno a cielo abierto que utiliza, nos sirven para ubicar los lugares donde puede haberse llevado a cabo el proceso.

En cuanto al tratamiento interno de las vasijas para imper-

meabilizarlas, estos datos podrían tal vez ser de utilidad para inferir dieta y elementos disponibles para su impermeabilización. Del mismo modo, pueden manejarse los datos sobre reparación, para el caso en que encontremos esta evidencia.

En la manufactura cerámica observamos por ejemplo si había una diferencia en el grosor del antiplástico en relación al fin a que se iba a destinar el ceramio. Suponíamos, de acuerdo a experimentación con especialistas, que la pasta con antiplástico más grueso era destinada a cocinar (ir al fuego), dado que resistiría de mejor manera el shock térmico que aquella con antiplástico más fino, que sería destinada a otros fines como el almacenamiento. Sin embargo, de acuerdo a lo que pudimos observar y experimentar personalmente, el antiplástico se muele una sola vez para todas las vasijas que se van a realizar, y no hay diferencia en ese momento del proceso productivo. Después, la artesana va a decidir qué fin le va a dar a la vasija, previo a la manufactura, pero con los materiales ya listos. Este punto hace también al estudio del encadenamiento de decisiones y estructura mental del artesano. Pero ese es otro tema bastante complejo que no vamos a desarrollar aquí. Lo que sí podemos hacer es desechar por el momento la idea de diferenciar tipos en la cerámica arqueológica tendiendo a ubicar su función en relación con el grosor del antiplástico. Este criterio se hubiera empleado dado que, salvo las incisiones en las asas, no existe decoración. El espesor de las paredes posiblemente sea más útil. De todos modos, los tipos se establecen en base a una serie de rasgos relacionados, por lo que podemos solamente dejar de considerar este punto como relevante. Pero de todos modos lo seguiremos teniendo en cuenta dado que puede indicarnos tal vez proveniencia o no de una misma artesana que generalmente lo muele del mismo tamaño.

Para ver el problema de la toma de decisiones durante el proceso de manufactura, así como las funciones de las vasijas para refinar los enfoques arqueológicos en la interpretación de la variación microestilística de la cerámica y otras clases de artefactos, puede consultarse Hardin, (1979: 75-101).

## 3. Relaciones entre tipo y función

Henrickson y Mc Donald (1983: 630-643) hacen una puesta



al día de los principales investigadores que han trabajado sobre este enfoque, y aplican este enfoque con dos poblados iraníes. Este es de gran utilidad en arqueología, dado que podemos pensar a partir de un tipo determinado de ceramio, qué función desempeñó, y con esto inferir las actividades realizadas en el sitio arqueológico en estudio. Estas funciones diferentes podemos discernirlas además por el contexto en que el tiesto o la vasija aparecen, y si tiene sustancias o elementos dentro o adheridos, analizando su composición. En esto juegan la decoración, la forma, el tamaño, los bordes y las asas. Del tamaño, además, podemos preguntarnos acerca de la cantidad de comensales para los que fue utilizada la vasija, y si su uso fue por el grupo familiar restringido o por una entidad social mayor.

Actualmente en Alto Sapagua, existen ceramios pintados que en ningún caso son manufacturados localmente, sino cambiados (*truequeados*) con gente de zonas más altas. Esto nos lleva a intentar discernir entre los tipos decorados que aparecen en Inca Cueva, cuáles pueden ser de quebrada y cuáles de Puna, para plantearnos cuál ha sido la movilidad y el intercambio durante el período Formativo Sur Andino.

Los tipos de vasijas establecidos empleando la etnotaxonomía son más complicados de manejar para nuestros propósitos, dado que difícilmente podamos recuperar los tipos que tuvieron sentido para los habitantes prehistóricos que confeccionaban cerámica en Inca Cueva. En cambio, generalmente en arqueología, se establecen tipos por parte del investigador, para tratar de ordenar la información disponible, como parte de su elaboración. Pero no se pretende que los mismos se correspondan con los tipos cognitivos de la cultura estudiada.

#### 4. *Uso del espacio. Patrones de descarte y prácticas de cocina, servicio y almacenamiento*

La aplicación de estos temas para la investigación arqueológica son claramente observables. No esperamos encontrar un taller de cerámica en Inca Cueva, pero si esto sucediera, tendríamos elementos de observación para individualizarlo. Además, las inferencias que podemos hacer a partir de este estudio pueden servirnos también para otros sitios complejos donde

nos será posiblemente más fácil observar este tipo de actividad. Si en uno de estos sitios nos encontramos con un sector de ollas sanas y vacías, podríamos pensar que se trata del lugar de almacenamiento de las mismas en la cocina. Por supuesto, en este caso como en otros, sólo podremos inferir esta función a partir del contexto completo donde se da esta particularidad. Del mismo modo se procederá cuando aparezcan ollas con alimentos dentro, lo cual puede darnos indicios de estar en un sector de depósito. A su vez en los patios es donde esperamos encontrar menor cantidad de vestigios, así como en la cocina, o sea en los lugares donde la actividad ha sido mayor. En cambio, es dable esperar que los tiestos se acumulen hacia los límites del patio y fuera de las áreas de vivienda, que es donde generalmente se tiran las vasijas rotas.

Si encontramos ollas rotas en un sector donde el resto del contexto nos indica que se desarrolló actividad intensa, podemos pensar que se ha reservado el ceramio para otro fin o para su reparación. Este es uno de los temas que destaca Deal (1985: 281) como aporte de este tipo de enfoque en la interpretación arqueológica. El descarte provisorio, esperando que las cosas se reparen o reutilicen (por ejemplo en nuestro caso en un techo o un ángulo del patio) puede traer errores de interpretación una vez que pasan a integrar el registro arqueológico, ya que más de un objeto que pertenecen a una misma actividad son descartados juntos y por lo tanto esta área puede ser erróneamente interpretada como de actividad cuando en realidad se trata de un área de descarte provisorio.

#### 5. *Longevidad de los materiales: patrones de consumo y producción; estandarización*

El dato acerca de la cantidad de tiempo que las vasijas duran es importante para pensar que puede haber habido cambios importantes en el modo de vida de un grupo que no se reflejen de manera directa en la cerámica que encontramos asociada con otros vestigios arqueológicos. Aparentemente, las ollas grandes para almacenamiento, duran más que las pequeñas, que se usan para cocinar.

La información sobre los patrones de consumo y producción en pastores actuales nos sirve para pensar si este esquema fun-

cionó de manera similar en el pasado. Dado que las vasijas realizadas de manera doméstica son reconocibles como producción de una artesana determinada, el hallazgo de varios ceramios con características similares en una habitación, podría darnos idea de la actividad llevada a cabo en la misma.

Longacre (1983, m.s.) hace una revisión de todos los estudios que se realizaron sobre este tema, que tiene que ver con la teoría de procesos de formación de sitios. Foster, que fue el primero en hacer este tipo de observaciones, en su trabajo de 1960 estableció que la vida útil más corta era la de las vasijas para cocinar, de uso diario, y la de duración mayor para las vasijas muy grandes para fiestas. De este modo la duración menor para las primeras era de un año y la mayor para las más grandes, de 45 años. Había habido intentos anteriores de este tipo de estudio, pero no relevantes. Siguiendo a Foster hubo luego otros trabajos serios, como los de Pastron sobre los Tarahumara y los de David sobre los Fulani. Este último fue el primer arqueólogo que en 1972 recolectó este tipo de datos. Pero evidentemente, el trabajo más completo es el del mismo Longacre sobre los Kalinga, con los cuales convivió durante un año registrando la información sobre cada tipo de vasija, quién la manufacturó, el tipo de decoración y las pérdidas a lo largo del año, así como sus entrevistas a muchos alfareros Kalinga a quienes les requirió sobre sus estimados de vida útil. Los mismos estimaban que las vasijas para cocinar, si se manejaban con cuidado, podrían durar hasta 5 años, a pesar de que el tiempo de vida normal se pensaba que era de alrededor de 2 o 3 años. Para las jarras este tiempo era estimado en 10-15 años. Sobre la base de sus 12 meses de observación, consideró que el tamaño promedio de los ceramios para cocinar parecían durar alrededor de 2 años y los ceramios grandes, para cocinar, tal vez nueve o diez años. Las jarras para agua, alrededor de seis años. Con posterioridad, volvió para reinventariar periódicamente los poblados, a lo largo de ocho años. Anotó las vasijas que faltaban y qué pasó con ellas. Los cálculos de longevidad de materiales de la gente, se vieron superados por el tiempo que las vasijas duran en realidad.

Entre las generalizaciones que extrae de sus estudios, además de la mayor longevidad de la vasijas de mayor tamaño, también señalada por David, Lathrap y De Boer, está en que dado que una técnica común es la seriación, se puede obtener una

secuencia más inteligente centrándose en las vasijas más pequeñas y tiestos. Al respecto comenta una seriación de Braun para cerámica Woodland basándose en el espesor de las paredes. Sugiere que la misma se puede mejorar en precisión usando sólo el grosor de las vasijas más pequeñas en la muestra.

Longacre analiza también el caso de un cambio económico producido por factores foráneos que se vio reflejado en las vasijas de gran tamaño y jarras de los Kalinga durante su período de observación. Entre las recomendaciones de Longacre figura que estos estudios no tienen como objetivo una aplicación directa a los datos arqueológicos, sino que se ofrecen para resaltar que la variabilidad en la cultura material tiene gran potencial como medio sensitivo, explotable para abordar aspectos de comportamiento humano y organización.

### Conclusiones finales

Hemos expuesto parte de la información disponible hasta el momento sobre la manufactura de cerámica por una pastora puneña, y las áreas temáticas en las que la información registrada puede ser de utilidad para la interpretación arqueológica.

Somos concientes de los límites de nuestra muestra, de acuerdo a lo mencionado en la Introducción, pero esta es la realidad posible que manejamos. De todos modos, deberíamos controlar la información obtenida con otras situaciones similares y también excavar un sitio actual abandonado —guiándonos por estas observaciones— para comparar con el registro material del pasado. Otra experimentación necesaria sería la cocción de vasijas con elementos combustibles factibles de haber sido utilizados en el pasado, como la yareta (*Azorella* sp.) y guano de camélido, para reproducir condiciones y observar los resultados, aunque esto no es lo que se utiliza actualmente.

En cuanto a la procedencia de Paulina Cuncui de Lamas, aunque la misma aprendió su trabajo en el valle de Molulo, de donde es oriunda, las fuentes y técnicas empleadas son las lo-

cales, según constatamos con otros miembros de la comunidad de Alto Sapagua, por lo que su asimilación parece ser completa. Esto hace que sea una informante válida para nosotros.

Esperamos en un futuro desarrollar este tema en su aplicación arqueológica específica para la problemática del Formativo en el área en estudio.\*

\* AGRADECIMIENTOS: A Ema Lamas, Paulina Cuncui de Lamas, Guadalupe Corimayo, Ceferina Méndez y sus familiares, por haber compartido con nosotros generosamente sus conocimientos. A Carlos Mir y Hugo Mayer, de la Cía. Minera Aguilar, por habernos brindado facilidades para trabajar. A Hugo Yacobaccio, por sus sugerencias y correcciones. A Michèle Julien y Danièle Lavallée, por sus observaciones y propuestas. Y a Carlos Aschero, por su estímulo y apoyo para emprender este trabajo. Todos los conceptos vertidos son, sin embargo, de responsabilidad exclusiva de la autora.

También queremos agradecer al Dr. Mario Iñíguez, del Centro de Investigaciones Geológicas de La Plata, por habernos analizado los materiales. El trabajo fue realizado dentro del marco del proyecto de la Universidad de Buenos Aires "Sistemas adaptativos y secuencia cultural en el noroeste de la Quebrada de Humahuaca - Un estudio arqueológico microrregional en el área de Hornaditas-Inca Cueva (Jujuy)", aprobado por la Secretaría de Ciencia y Técnica para la Cátedra de Ergología y Tecnología del Departamento de Ciencias Antropológicas de la Facultad de Filosofía y Letras.

El Aguilar, Septiembre de 1987.

## Bibliografía

- Binford, L. 1972a. Archaeological reasoning and smudge-pits revisited. En: *An archaeological perspective*, pp. 52-58. Seminar Press. New York.
- Binford, L. 1972b. Archaeology as Anthropology. En: *An archaeological perspective*, pp. 20-32. Seminar Press. New York.
- Binford, L. 1972c. Smudge pits and hide smoking. The use of analogy in archaeological reasoning. En: *An archaeological perspective*. pp. 33-49. Seminar Press. New York.
- Binford, L. 1972d. Methodological considerations of the archaeological use of ethnographic data. En: *An archaeological perspective*. pp. 59-66. Seminar Press. New York.
- Binford, L. 1972e. Review of K. C. Chang's Rethinking Archaeology. En: *An archaeological perspective*. pp. 74-77. Seminar Press. New York.
- Deal, M. 1985. Household pottery disposal in the Maya highlands: An ethnoarchaeological interpretation. En: *Journal of anthropological archaeology* 4: 243-291.
- De Boer W. y Lathrap D. 1979. The making and breaking of Shipibo-Conibo ceramics. En: *Ethnoarchaeology*. C. Kramer (ed.), pp. 102-138. Columbia University Press. New York.
- De Boer W. y Moore, J. A. 1982. The measurement and meaning of stylistic diversity. En: *Nawpa pacha* 20: 147-162.
- Gifford, D. 1978. Observaciones etnoarqueológicas de procesos naturales que afectan a materiales culturales. En: *Explorations in ethnoarchaeology*, pp. 77-101. R. Gould (ed.) Univ. of New Mexico Press. Albuquerque.
- González, A. R. 1977. *Arte precolombino de la Argentina*. Filmediciones Valero. Buenos Aires.
- Gould, R. A. 1980. *Living archaeology*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Hardin, M. A. 1979. The cognitive basis of productivity in a decorative art style: implications of an ethnographic study for archaeologists' taxonomies. En: *Ethnoarchaeology*. C. Kramer (ed.), pp. 75-101. Columbia University Press. New York.
- Henrickson, E. F. y Mc Donald, M. 1983. Ceramic form and function: An eth-



- nographic search and an archaeological application. En: *American anthropologist*, 86: 630-643.
- Kramer, C. 1985. Ceramic ethnoarchaeology. En: *Annual review of anthropology* 14: 77-102.
- Lavallée, D. y Julien, M. 1983. *Asto: Curacazgo prehispánico de los andes centrales*. Instituto de Estudios Peruanos. Lima.
- Longacre, W. A. 1981. Kalinga pottery: An ethnoarchaeological study. En: *Patterns of the past*. Ian Hodder (ed.), pp. 49-66. Cambridge University Press. Cambridge.
- Longacre, W. A. 1983. *Pottery use-life among the Kalinga, Northern Luzon, The Philippines*. m.s.
- Plog, S. 1978. Social interaction and stylistic similarity: A reanalysis. En: *Advances in archaeological method and theory*. M. B. Schiffer (ed.), 1: 143-182. Academic Press. New York.
- Plog, S. 1983. Analysis of style in artifacts. En: *Annual review of anthropology* 12: 125-42.
- Schafer, H. J. y Taylor, A. J., 1986. Mimbres Mogollon Pueblo Dynamics and ceramic style change. En: *Journal of Field archaeology* 13: 43-68.
- Watson, P. J. 1979. The idea of ethnoarchaeology: Notes and comments. En: *Ethnoarchaeology. Implications of ethnography for archaeology*. C. Kramer (ed.), pp. 277-287. Columbia University Press New York.
- Zeidler, J. 1983. La etnoarqueología de una vivienda Achuar y sus implicaciones arqueológicas. En: *Miscelánea antropológica ecuatoriana* 3: 155-193.

## PARADIGMAS, MODELOS Y METODOS EN LA ARQUEOLOGIA DE LA PAMPA BONAERENSE

Gustavo G. Politis\*

### Introducción

Las investigaciones arqueológicas en la Pampa Bonaerense han sido pioneras dentro del contexto de los estudios antropológicos en la República Argentina y en América del Sur. Desde fines del siglo pasado, cuando comenzaron los estudios arqueológicos, distintos paradigmas, modelos y métodos operaron dentro de la comunidad científica dedicada a esta región y le otorgaron un estilo especial a las investigaciones. Este estilo se caracterizó por pulsaciones en el consenso teórico, con lapsos durante los cuales se notaba un paradigma predominante (1880-1912 y 1950-1970) y otros en los cuales cada investigador utilizaba un grupo de métodos, modelos y conceptos diferentes (1912-1950 y 1970-1980), haciendo casi incompatible la comparación de la información y los resultados. Además, es interesante destacar que estos últimos momentos no estuvieron acompañados de un activo intercambio de ideas para el cual el caso pampeano proporcionara un campo fértil para la discusión.

El objetivo de este trabajo es analizar brevemente las pulsaciones teóricas que se observan en las investigaciones arqueológicas de la subregión Pampeana, tratando de identificar los paradigmas que enmarcaron la producción científica y enfatizando la discusión de los aportes de la presente década deriva-

\* Investigador del CONICET. División Arqueología. Facultad de Ciencias Naturales y Museo. Paseo del Bosque s/n. 1900 - La Plata.