

FLACSO - Biblioteca

**II CONGRESO ECUATORIANO
DE ANTROPOLOGÍA
Y ARQUEOLOGÍA**

**Balance de la última década:
Aportes, Retos y nuevos temas**

Tomo I

**II CONGRESO ECUATORIANO
DE ANTROPOLOGÍA
Y ARQUEOLOGÍA**

**Balance de la última década:
Aportes, Retos y nuevos temas**

Tomo I



2007

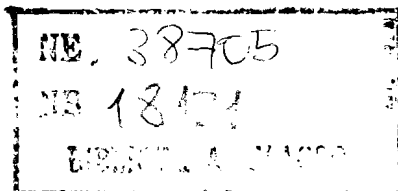
II CONGRESO ECUATORIANO DE ANTROPOLOGÍA Y ARQUEOLOGÍA

Balance de la última década: Aportes, Retos y nuevos temas

1era. Edición: Ediciones ABYA-YALA
12 de Octubre 14-30 y Wilson
Casilla: 17-12-719
Teléfono: 2 506247/ 2 506251
Fax: (593-2) 2 506255
E-mail: editorial@abyayala.org
Sitio Web: www.abyayala.org
Quito-Ecuador

301
C266
V. 1

Banco Mundial Ecuador
Av. 12 de Octubre y Cordero
Edificio World Trade Center
Torre B, Piso 13
Quito-Ecuador
Teléfono: (593-2) 2943600 ex 476
Fax: (593-2) 2943601
Sitio Web: www.bancomundial.org.ec

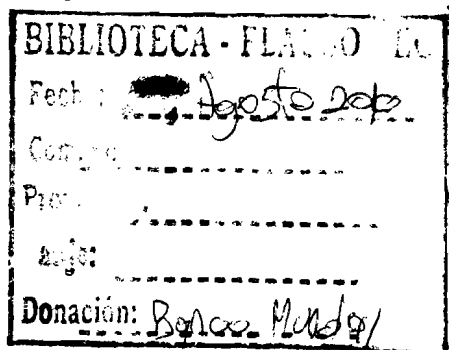


Diagramación: Editorial Abya-Yala
Quito-Ecuador

Impresión Ediciones Abya-Yala
Quito-Ecuador

ISBN: 978-9978-22-700-8

Impreso en Quito-Ecuador, octubre 2007



303231

300
GAR

García S., Fernando
II Congreso Ecuatoriano de antropología y Arqueología. Tomo 1.
Balance de la última década: aportes, retos y nuevos temas.
1º. Ed. - Quito: Abya Yala, 2007
630 p. ; 21x15.5 cm.
ISBN 978-9978-22-700-8

I. Titulo - I. Ecuador-Ciencias Sociales

Índice

Introducción	9
Comunicado Final	13
Mesa Redonda 1	
Desarrollo del Pensamiento Antropológico Ecuatoriano	
De militantes, religiosos, tecnócratas y otros investigadores: La antropología ecuatoriana y el estudio de lo indígena desde la década de los setenta <i>Carmen Martínez</i>	15
Las antropologías latinoamericanas como segundas: situaciones y retos <i>Esteban Krotz</i>	41
Antropología ecuatoriana: entre la afirmación identitaria y el desarrollismo. Un balance de los últimos diez años (1996-2006) <i>José Almeida</i>	61
Mesa Redonda 2	
Antropología y Género	
Los estudios de género en la región andina <i>Norma Fuller</i>	91
Aportes de la antropología a los estudios de género: Notas para una reflexión <i>Mercedes Prieto</i>	107
‘Los reclamos de género’: hacia un entendimiento y una valoración distinta de la antropología de género en el Ecuador <i>Kathleen Fine-Dare</i>	121
Mesa Redonda 3	
Arqueología ecuatoriana: balance de la última década	
Una década arqueológica, hacia un Ecuador sin memoria <i>Francisco Valdez</i>	141
Diez Años de Soledad, o la Arqueología en los Tiempos del Cólera <i>Ronald Lippi</i>	151

Una serie de catastróficas desdichas. La curiosa historia de la cronología arqueológica del Ecuador <i>Karen Olsen Bruhns</i>	175
--	-----

Mesa Redonda 4
Antropología y Ecología

Naturaleza y cultura. Un debate pendiente <i>Alexandra Martínez</i>	195
--	-----

Mesa Redonda 5
Antropología, Identidad y Política

Antropología, identidad e política. Uma perspectiva do Brasil <i>Stephen Baines</i>	217
--	-----

Simposio: Antropología de la salud y la enfermedad

¿Nueva identidad/nuevo cuerpo? <i>Margarita Camacho</i>	235
--	-----

Simposio de Arqueología

La Arqueología de los mitmaqkuna y las fronteras multi-étnicas: implicaciones teóricas y prácticas <i>Tamara L. Bray</i>	273
---	-----

Vajillas para la elite hispana: las mayólicas del Guayaquil temprano (1547-1690) <i>José Chancay Vázquez</i>	283
---	-----

Comida para los muertos, cocina de los vivos: ofrendas funerarias de comida en el valle de Jequetepeque, Perú <i>Robyn Cutright</i>	321
--	-----

Primera aproximación a las culturas precolombinas de la alta cuenca del río Pastaza <i>Geoffroy de Saulieu y Carlos Duche Hidalgo</i>	337
--	-----

Nota descriptiva sobre un material formativo de las cercanías del volcán Tungurahua <i>Geoffroy de Saulieu y Jean Luc Lepennec</i>	371
---	-----

Manifiesto moralista por una Arqueología reaccionaria <i>Cristóbal Gnecco</i>	385
--	-----

Arqueología ecuatoriana: una nueva vía de comunicación <i>Gaetan Juillard</i>	399
--	-----

ARQUEOLOGÍA

Ernesto Salazar y Alexander J. Noriega
Coordinadores

Comida para los Muertos, Cocina de los Vivos: Ofrendas Funerarias de Comida en el Valle de Jequetepeque, Perú

Robyn E. Cutright*
roc7@pitt.edu

Introducción: la arqueología de la cocina

La comida ha recibido mucha atención antropológica, desde los estudios simbólicos de Levi-Strauss (1975) hasta las etnografías modernas como la de Mary Weismantel (1988) en la sierra ecuatoriana. A través de tales estudios podemos entender que comer no solo se trata de alimentar el cuerpo. No solo nos alimentamos, sino consumimos distintos tipos de comida de ciertas maneras, bajo diversas circunstancias, en contextos privados o públicos, y cada vez que lo hacemos, estos elementos tienen un significado cultural.

Comer es, ciertamente, una necesidad biológica, pero también lleva una fuerte carga social y cultural. Por este motivo es útil marcar la diferencia entre los componentes nutritivos que son consumidos (la dieta), y la cocina (*cuisine*), que refiere a las maneras en que la comida es preparada, presentada, y consumida dentro de contextos específicos (Crown 2000: 225). La cocina abarca a la comida en su sentido más amplio, en todas sus etapas desde su procesamiento y preparación hasta su consumo (Gumerman 1997b). Para comprender la cocina, es necesario ver no solo la comida en sí, o los ingredientes, sino también los métodos y contextos sociales de su preparación, su presentación, y su consumo, y cómo estos varían a través del tiempo y el espacio. Estudios antropológicos e investigaciones arqueológicas han planteado que la cocina presenta fuertes lazos con la política y la economía, tanto como

* Maestría. Universidad de Pittsburgh

con las divisiones sociales como con el género, la clase social, y la etnicidad (Bray 2003c, Crown 2000, Goody 1982, Gumerman 1991, 1997b, Mintz y DuBois 2002, Miracle y Milner 2002). La cocina varía en maneras predecibles entre grupos étnicos o clases sociales, que pueden ser muy diferentes aunque compartan algunos ingredientes o modos de preparación. Son predecibles también las maneras como la cocina varía entre contextos de negociación política, cómo fiestas o “*feasts*”, y contextos de consumo diario. Por ejemplo, las fiestas se caracterizan por la preparación de grandes cantidades de comida, posiblemente con ingredientes de mayor calidad o más exóticos, y por el enfoque en la presentación de la comida (Dietler y Hayden 2001, Wiessner y Schiefelhövel 1996). La cocina, entonces, es una parte activa en procesos culturales básicos como la formación y expresión de la etnicidad (Appadurai 1981, Greenberg 1996, Meadows 1999), la negociación política (Dietler 2001, Gero 1992) y las interacciones entre el estado y los grupos locales (Bray 2003a, 2003b, Brumfiel 1991, Hastorf 1991, Welch y Scarry 1995).

Estas observaciones antropológicas y teorías sociales acerca de la comida nos interesan a nosotros como arqueólogos, porque aunque la etnicidad y la negociación política en el pasado no se ven directamente, la comida se preserva en contextos arqueológicos. El consumo de comida es una actividad diaria que deja huellas materiales, por eso podemos acercarnos arqueológicamente a la cocina, y así a las prácticas domésticas y las expresiones sociales y políticas que nos interesan. Pero para reconstruir la cocina prehistórica, es necesario emplear diversas formas de evidencia, no solo los restos orgánicos pero las vasijas y las otras herramientas empleadas en la cocina. También es necesario considerar el uso de la comida dentro de sus varios contextos sociales.

El contexto arqueológico

El enfoque de este estudio es en uno de estos contextos, el uso ceremonial de la comida, visto a través de las ofrendas funerarias de comida en el sitio de Farfán, en el valle de Jequetepeque, Perú (Figura 1). El valle de Jequetepeque, en la costa norte del Perú, se ubica entre los valles posiblemente mejor conocidos de Moche, la cuna de las culturas Moche y Chimú, y el valle de Lambayeque, centro de la cultura Sicán o Lambayeque. El sitio de Farfán es uno de los sitios más grandes y mo-

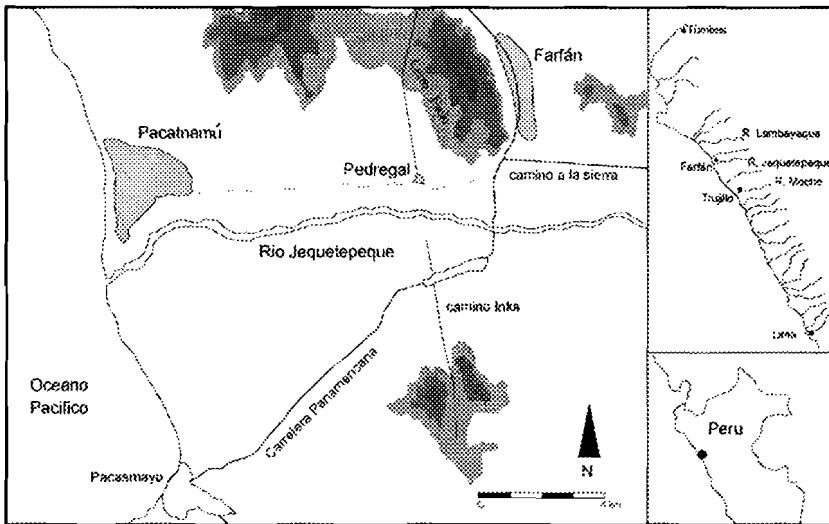


Figura 1
Valle bajo del Jequetepeque

numerales en el valle bajo del Jequetepeque, se ubica en un punto clave para el control del flujo de bienes e información donde el antiguo camino costero cruza con una ruta directa a la sierra. Farfán es tradicionalmente conocido como un centro administrativo secundario del imperio Chimú (Keatinge y Conrad 1983), pero excavaciones recientes dirigidas por la Dra. Carol Mackey (Mackey 2003, Mackey y Jáuregui 2003) han mostrado que los seis complejos administrativos presentes en el sitio y otra arquitectura asociada pertenecen a las diversas ocupaciones Lambayeque, Chimú, e Inka. Mackey et al (en preparación) plantean que el sitio funcionó como un centro administrativo secundario durante la ocupación Lambayeque del valle, antes de la llegada de los Chimú. La ocupación Lambayeque de Farfán duró desde 1100 hasta la conquista Chimú en aproximadamente 1350 d.C. durante la primera mitad del Periodo Intermedio Tardío. En 2003, el Proyecto Arqueológico Farfán excavó un montículo bajo de forma irregular hacia el norte del Complejo III, un complejo Lambayeque. Aunque este montículo no tiene la forma tradicional de una plataforma funeraria, las excavaciones del proyecto revelaron 52 tumbas con un total de 61 individuos en el lado nor-oeste del montículo.

La mayoría de los entierros son primarios, en posición extendida o sentada, pero también registramos entierros disturbados en la antigüedad, múltiples, y secundarios. Según el análisis de la antropología física, Marla Toyne, la población presenta un nivel de salud y nutrición normal para una población prehispánica. La preparación mínima de las tumbas y la presencia de algunas ofrendas de cerámica y metal sugieren que estos individuos representan una población de clase media, ni muy pobre ni élite. Los restos orgánicos constituyen una clase de ofrendas importantes en estas tumbas, no solo por su cantidad sino también por su nivel de preservación el cual facilitó el análisis detallado que forma la base del presente estudio.

Antecedentes

La presentación de la comida como ofrenda funeraria es un elemento muy conocido de las tradiciones mortuorias en la costa norte del Perú. Fuentes etnohistóricas (Cieza de Leon 1984[1553], Cobo 1990), datos arqueológicos (Balta Flores 1997, Donnan y Mackey 1978, Donnan y McClelland 1997, Millaire 2002) y estudios iconográficos (Hill 1998) sugieren que la costumbre de dejar ofrendas de comida y bebidas dentro de las tumbas de los difuntos ha tenido una larga historia en la costa norte del Perú. El cronista Cieza de Leon, por ejemplo, registra la tradición de “meter con el difunto... mucha cantidad de comida, y no pocos cántaros de chicha o vino de los que ellos usan” (1984[1553]: 193) Un componente de las escenas de línea fina dibujadas en vasijas Moches relacionadas con la muerte y la presentación del difunto es la inclusión de vasijas llenas de comida en las tumbas de los difuntos (Hill 1998, Moseley 1992). La evidencia material de estos ritos son los restos botánicos o de fauna, muchas veces colocados en vasijas cerámicas o mates, que han sido registrados por estudios arqueológicos de patrones funerarios en la costa norte del Perú (Donnan y Mackey 1978, Millaire 2002).

Fuera del registro de su presencia en estos contextos, estas ofrendas no han recibido mucha atención arqueológica a pesar de las posibilidades que ofrecen para ver la comida en uno de sus contextos sociales, aunque Gumerman (1994, 1997) ha trabajado este tema con varias tumbas Moche en Pacatnamú. En Farfán, la mayoría de estos restos

fueron encontrados dentro de las vasijas alrededor de los cuerpos, por la cual podemos sugerir que representan comida ofrecida al difunto y no los restos de una comida consumida por los participantes vivos durante las fiestas funerarias (Fung 2000, Nelson 2003). No existe evidencia arqueológica que estas tumbas hayan sido reabiertas periódicamente para colocar ofrendas adicionales, como se ha registrado en otras partes de los Andes (Hastorf 2003). Las ofrendas de comida fueron incluidas al momento de enterrar el difunto. Por ser colocada intencionalmente en ciertas vasijas, al lado de ciertos individuos, estas ofrendas gozan de un contexto ampliamente documentado, que nos facilita ver la comida en un contexto primario.

El análisis de estas ofrendas fue diseñado para contestar tres preguntas claves que intentan ubicar las ofrendas funerarias dentro del sistema más amplio de la cocina. Primero, ¿de qué consistían los restos, que clase de comida representaban, y cómo se comparan estos materiales con la dieta actual de esa población? Dado que estas ofrendas fueron colocadas dentro de vasijas, la segunda pregunta es si la forma de la vasija y la comida colocada adentro tenían alguna relación funcional o si estas nos ayudarían a relacionar las vasijas que encontramos arqueológicamente con su uso en la preparación y la presentación de la comida. Y finalmente, como las ofrendas fueron colocadas en tumbas individuales, la tercera pregunta intenta explorar si la comida o su preparación varía según la identidad—la edad, el sexo, o el estatus—del individuo. Estas son las preguntas centrales de este estudio, y en lo que sigue se presentarán algunos datos que las contestan.

Métodos

Durante la excavación de las tumbas los contenidos de cada vasija y de los mates enteros fueron preservados como muestras de tierra. Un total de 86 de 184 muestras recuperadas contenían restos orgánicos. De las 52 tumbas distintas, 30 tenían restos orgánicos en por lo menos una vasija. En el gabinete, las muestras fueron pasadas por una zaranda de un octavo de pulgada para separarlas de la matriz de arena. Después los materiales fueron separados por especie, identificados, y cuantificados. Aunque los materiales más pequeños de un octavo de pulgada fueron guardados, no llegaron a ser sometidos a análisis por razones

de tiempo y recursos. La discusión que sigue se refiere solamente a los restos macrobotánicos más grandes que un octavo de pulgada. Aunque los restos fueron cuantificados, debido a la naturaleza de las muestras tiene más sentido hablar en términos de la presencia y la ausencia, en vez de cantidades absolutas.

Ingredientes

De las 30 tumbas que contenían restos orgánicos, el maíz estuvo presente en el 90% de ellas. El maíz es entonces la especie más común en estas ofrendas, seguido por *Lagenaria* sp., o mate (presente en 40% de las muestras), *Phaseolus* sp., o frijoles (27%), y *Gossypium barbadense*, o algodón (23%). Hay una variedad limitada de especies menos comunes, especies que aparecen en solo una o dos tumbas. Entre ellas encontramos el ají (*Capsicum* sp.) (7%), el algarrobo (*Prosopis* sp., 7%), la guayaba (*Psidium guajava*, 3%) el pacaé (*Inga feuillei*, 3%), la guanábana o chirimoya (*Annona* sp., 3%), la lúcuma (*Pouteria lúcuma*, 3%), el zapallo (*Cucúrbita* sp., 3%), y el alga marina (*Gigartina chamissoi*, 3%). Menos del 20% de las tumbas con ofrendas de comida contenían restos de animales, entre ellos peces pequeños no identificados, cuy, y camélido, todos con presencias muy bajas.

Cuando se agruparon estos restos en distintas categorías, se pudieron ver ciertos patrones de manera más clara (Figura 2). La categoría con la presencia más alta es la del maíz, seguida por la categoría de especies industriales que incluyen el mate, el algodón, y la caña y por las legumbres domesticadas, entre ellas los frijoles. Las categorías que tienen presencias más bajas son las frutas, las especies silvestres como el algarrobo, y el ají. Las categorías de animales terrestres (cuy y camélido) y marinas (pez), con presencias de 13% y 17% respectivamente, tampoco son muy comunes en estas tumbas.

Este análisis sugiere que al escoger la comida para colocar dentro de estas tumbas, se incluía casi siempre productos agrícolas y raras veces la carne o los productos marinos. Pero aún entre los productos agrícolas estas ofrendas representan una selección restringida, un enfoque casi total en el maíz. El análisis de antropología física de estos restos (Toyne 2005) señala la presencia de cálculo dental en la mayoría de los individuos. La presencia de placa o sarro puede reflejar la dieta, espe-

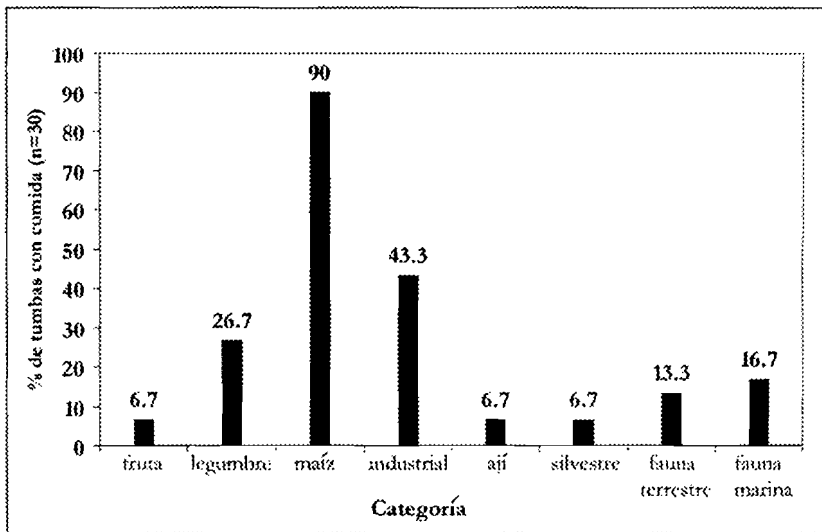


Figura 2
Especies por categoría

cialmente una dieta alta en carbohidratos. Según Toyne, eso puede indicar una dieta basada en productos agrícolas como el maíz, lo cual concuerda con la presencia alta del maíz en estas ofrendas.

Pero a pesar de esta evidencia acerca de la importancia del maíz en la dieta de esta población, quiero sugerir que estas ofrendas no son una representación fiel de la dieta cotidiana. Por ejemplo, la presencia limitada de las frutas en esta muestra contrasta con su presencia alta en sitios domésticos cercanos de la misma época, como el sitio de Pedregal (Cutright y Terrones 2007, Terrones 2006). La diversidad y la densidad de frutas como la guayaba, la guanábana, la ciruela, la palta, y la lúcuma en los depósitos domésticos son mucho más altas que en las ofrendas de Farfán, lo cual indica que aunque estas frutas eran importantes en contextos cotidianos, quizás no fueron consideradas adecuadas para las ofrendas funerarias.

Un aspecto importante de la cocina es la preparación de la comida. Sería interesante si dentro de este conjunto se podrían identificar mezclas o recetas comunes, pero la mayoría de las muestras contenían sólo una o dos especies, no se pueden ver recetas muy complicadas.

Dentro de las ofrendas de Farfán, a veces se encuentran mezclados en la misma vasija maíz y frijoles, o maíz y peces, pero estas mezclas no son muy comunes. Por el tamaño de la muestra, que no es muy grande, y la frecuencia de muestras con solo una especie, estas combinaciones no tienen significancia estadística. En este sentido, estas muestras contrastan con las descripciones etnohistóricas de la cocina peruana, que hacen referencia a la costumbre de comer sopas o comidas sancochadas (Antúnez de Mayolo 1981, Cobo 1990, Estrella 1986). Esta discrepancia podría señalar otra diferencia importante entre la comida cotidiana y la comida adecuada para inclusión en las tumbas.

Tecnología

Analizar la comida en sí, las especies y las combinaciones, es una manera de ver estas ofrendas. Pero el hecho de que la comida proviene de contextos documentados, dentro de los cuales la comida fue colocada intencionalmente dentro de las vasijas, ofrece la oportunidad de ver como se relacionan la comida y las vasijas, y permite acercarnos más al uso de esta comida dentro de su contexto cultural.

Se sabe que las distintas formas cerámicas debían de tener usos específicos. El análisis de la función de estas formas generalmente se ha basado en los atributos técnicos de la cerámica. (Braun 1983, Henrickson y McDonald 1983, Rice 1987, Sinopoli 1991, Smith 1985). Vasijas con abertura restringida, como por ejemplo botellas o jarras, son más útiles para operaciones como guardar y servir líquidos porque evitan derrumbes. Vasijas con abertura no restringida, como platos y tazones, son fácilmente usados para servir y consumir comida sólida. Esta forma fue muy común en estas tumbas Lambayeque, posiblemente indicando la importancia de la comida servida, lista para comer, como ofrenda funeraria. La forma más común en estos entierros, la olla, es una vasija de usos múltiples. Desde un punto de vista tecnológico, su base redonda es ideal para calentar líquidos o comida como sopa. Su boca semi-abierta deja acceso libre mientras que permite que el contenido sea transportado o guardado fácilmente. Normalmente, el uso de una forma se asigna basándose en análisis de los atributos técnicos, como su cocción, pasta, tamaño, y forma, con la ayuda de fuentes etnohistóricas o etnográficas. El contexto funerario nos da una oportuni-

dad casi única de ver la disposición intencional de las vasijas prehispánicas en un contexto de uso.

Dentro de las tumbas Lambayeque de Farfán se encuentran una variedad limitada de vasijas, entre ellas las ollas, jarras, y tazones. La comida también fue colocada dentro de mates. De las 86 muestras con restos orgánicos, la mayoría proviene de ollas y mates; otros restos fueron encontrados dentro de tazones, jarras, y otras vasijas, o a veces fuera de vasijas en textiles o en la matriz de las tumbas (Figura 3).

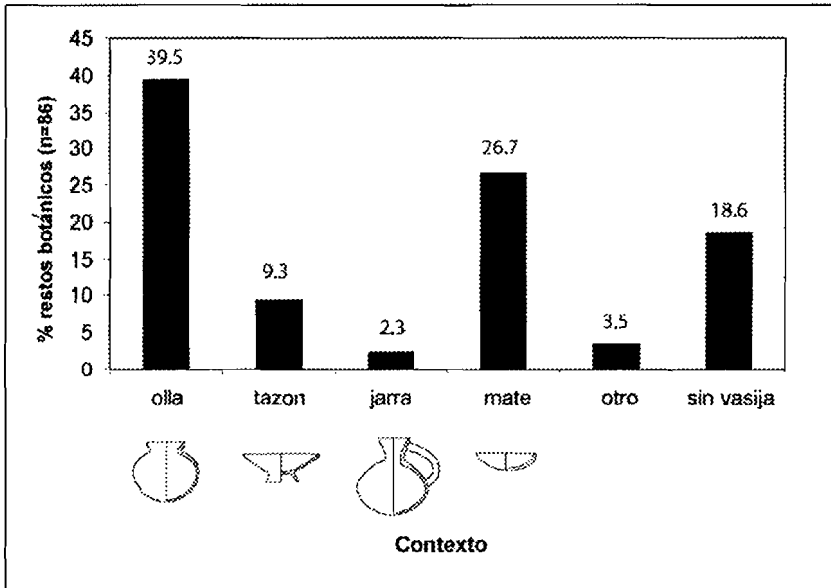


Figura 3
Contextos de los restos botánicos

La distribución de los restos apoya las interpretaciones previas de los usos de las formas distintas. Existe una relación de significancia estadística entre frijoles y ollas, que sugiere que los frijoles fueron hervidos y servidos dentro de esta clase de vasija, y que también apoya interpretaciones de la función utilitaria de las ollas. Las jarras tienen una asociación negativa con los restos de comida—casi nunca contenían restos de comida aún en tumbas con muy buena preservación. Podrían haber contenido líquidos (sería muy interesante hacer un análisis de re-

siduos en todas las vasijas). La ausencia de restos macrobotánicos en jarras de apertura restringida apoya la interpretación común de que estas se usaban para guardar y servir líquidos.

Uno de los aspectos interesantes acerca de las vasijas en estas tumbas es que no fueron hechas específicamente como ofrendas funerarias. Estas vasijas muestran huellas de uso como la presencia de hollín. Son vasijas de uso doméstico, que han sido usadas quizás diariamente hasta que fueron depositadas como ofrendas dentro de estas tumbas. Estas ofrendas funerarias, entonces, están vinculadas muy estrechamente con la vida doméstica de esta población. Pero en comparación con la variedad de formas que se encuentra en contextos domésticos, y las operaciones culinarias que estas representan, un conjunto limitado de actividades culinarias están presentes en estas tumbas. Las actividades representadas por la cerámica funeraria incluyen la preparación de comida hervida o sancochada, el servir, y el comer. No se encuentran vasijas de almacenaje, como tinajas, ni de preparación, como ralladores. Pero casi todo este conjunto limitado está presente en cada tumba, que sugiere que los principios detrás de estas ofrendas se compartían.

Contexto social

Estudios antropológicos y sociológicos han demostrado que lo que se come depende de la cultura, el rango social o clase, el género, y la edad, entre otros variables. Jack Goody (1982) plantea que la comida de la clase alta se diferencia en maneras predecibles. Esta se caracteriza por contener ingredientes importados, de alta cantidad o no muy comunes, recetas complicadas, presentaciones elaboradas, y requiere mucho trabajo para elaborarse. En el Perú, estudios arqueológicos tanto como etnohistóricos, han comprobado que la dieta de las clases sociales altas era muchas veces diferente que la dieta de la población común. Por ejemplo, en su investigación de la dieta de la población Lambayeque de Pacatnamú, en el valle del Jequetepeque, Gumerman (1991) demuestra que las élites consumían más carne de camélido y menos especies silvestres que las clases bajas. En el caso de los Inka, la comida de la clase alta se caracterizaba por su cantidad y la calidad alta de sus ingredientes, tanto como por su diversidad y los modos de preparación y

presentación (Bray 2003a). Por eso, la tercera pregunta del presente estudio trata acerca de la posibilidad de ver reflejadas diferencias de estatus, género, o edad en las ofrendas funerarias.

En esta muestra, las ofrendas de comida no parecen diferenciarse mucho entre individuos. La muestra de entierros de Farfán no es la muestra más adecuada para ver diferencias de estatus o clase. Por la cantidad y calidad de ofrendas y la manera de preparación, las tumbas del Montículo G no parecen representar individuos de estatus muy diferente. Para ver mejor si la comida se diferencia en la clase social tanto en las ofrendas funerarias como en el consumo cotidiano, se tendría que comparar tumbas de clases diferentes con una muestra más amplia.

Tampoco en ningún análisis se encuentran diferencias estadísticas entre las ofrendas en tumbas de hombres y mujeres, ni en tumbas de jóvenes y adultos, aunque hay un ejemplo de una preparación especial que quizás habla de la edad. Una muestra, de la tumba de un niño joven de 2-3 años, tiene más de 300 féculas de maíz, pero sólo nueve granos enteros. Esta preparación, la cual toma mucho tiempo, quizás está relacionada con la temprana edad del individuo en esta tumba, y según observaciones etnográficas modernas (Saldivar comunicación personal) podría representar la comida que se da a un bebe cuando deja de tomar la leche materna y empieza a comer comida sólida. Pero en general, no se notan diferencias mayores por edad o sexo. Parece que estas categorías sociales distintas no fueron marcadas al momento del entierro, por lo menos con comidas diferentes. Más bien todos merecían la misma atención y las mismas comidas fueron consideradas como ofrendas funerarias apropiadas.

Conclusiones

En conclusión, se puede decir que estas ofrendas representan solo una selección de las comidas y de las actividades culinarias en uso diario. En estas ofrendas las plantas domesticadas, especialmente el maíz, dominan, mientras los restos de animales, restos malacológicos, y especies silvestres son menos comunes que en la dieta cotidiana. A pesar de la variedad de formas cerámicas que se encuentran en sitios domésticos estas tumbas contienen un conjunto repetitivo y limitado de

ollas, tazones o mates, y jarras. Así que solo pocos elementos de la comida cotidiana eran apropiados para uso funerario. Este conjunto limitado no varía por la edad o el sexo del individuo, aunque es necesario buscar una muestra más amplia para ver si varía por estatus o clase social.

A través de este estudio, podemos ver que el uso mortuario de la comida es diferente de su uso cotidiano. Hay varias razones contextuales que podrían explicar esta diferencia. La primera es quizás más relacionada con los procesos de deposición y la formación de los depósitos arqueológicos (Schiffer 1985). Estas ofrendas fueron colocadas intencionalmente dentro de las tumbas, listas para el consumo. En esto se diferencian de los restos de comida provenientes de otros contextos. Los restos que se encuentran en contextos domésticos, la mayoría de los cuales se encuentra en capas de relleno o basurales, representan varios años y hasta siglos de acumulación de restos botados o perdidos durante muchas comidas. Estos restos van a representar mejor las etapas de la preparación y el desecho de la comida, que la etapa del consumo que es representada por las ofrendas funerarias (Hastorf 2001, Pearsall 1988, Sikkink 1988). En ese sentido, los contextos funerarios y los contextos domésticos cotidianos representan eslabones distintos en la cadena de producción y consumo de comida. Estos contextos también podrían estar representando dos aspectos complementarios del sistema que conforma la comida.

Sin embargo, hay que esperar que estas ofrendas y la comida cotidiana se diferencien no solo por representar etapas diferentes de una cadena de producción, sino por representar situaciones sociales en las que las prioridades son muy distintas. Estudios antropológicos señalan que las ceremonias funerarias no simplemente reflejan la realidad objetiva de una sociedad. Estas ceremonias son más bien representaciones conscientes de ideales sociales, cosmologías compartidas o contestatarias; representan o ayudan a crear una realidad social específica deseable a los integrantes vivos de la ceremonia (Bloch y Parry 1982, Härke 1997, Parker Pearson 1982). Por eso no se puede esperar que las ofrendas de comida de las tumbas de Farfán sean evidencia directa o fiel del sistema de subsistencia en este sitio o en el valle de Jequetepeque. La abundancia de maíz no necesariamente significa que cada comida cotidiana se basaba en el maíz, su abundante presencia parece más bien reflejar la importancia cultural y social que este cultivo siempre ha te-

nido, y que hasta ahora tiene en los Andes. En estas tumbas el maíz es un ingrediente subrayado, en oposición a los restos malacológicos o las plantas silvestres que son casi invisibles. Estas ofrendas entonces representan una selección específica dentro de una variedad de alternativas, y una manipulación consciente de la comida en un contexto social específico.

Para entender el sistema completo de la cocina y la utilización cultural de los recursos naturales, hay que emplear diversas líneas de evidencia y estudiar los restos orgánicos procedentes de diversos contextos, tanto domésticos como rituales y políticos. Solo al analizar la comida en varios contextos será posible entender las dimensiones de su uso cultural, y las maneras en que este uso se relaciona con los sistemas políticos, las relaciones económicas, y las prácticas religiosas prehistóricas.

Agradecimientos: El Proyecto Arqueológico Farfán (1999-2004) fue dirigido por Dra. Carol J. Mackey y co-dirigido por Arq. César Jáuregui Vilela, con el financiamiento de la Heinz Foundation y la National Geographic Society. Los materiales fueron analizadas en Pacasmayo, Perú entre junio-agosto 2003, y quisiera agradecer a la Dra. Mackey por su apoyo y generosidad en permitirme acceso a los datos todavía sin publicar. Este estudio fue desarrollado como una tesis de maestría en la Universidad de Pittsburgh en 2005 con el apoyo de un Mellon Pre-Doctoral Fellowship.

Bibliografía

Antúnez de Mayolo R., Santiago

1981 *La nutrición en el antiguo Perú*. Lima, Banco Central de Reserva del Perú.

Appadurai, Arjun

1981 "Gastropolitics in Hindu South Asia", en *American Ethnologist* vol. 8.

Bloch, Maurice y Jonathan Parry

1982 "Introduction: Death and the Regeneration of Life", en M. Bloch y J. Parry (eds), *Death and the Regeneration of Life*, Cambridge, University of Cambridge Press.

Braun, David P.

1983 "Pots as Tools", en J. Moore y A. Keene (eds), *Archaeological Hammers and Theories*, New York, Academic Press.

Bray, Tamara L.

2003a “Inka Pottery as Culinary Equipment: Food, Feasting, and Gender in Imperial State Design”, en *Latin American Antiquity*, vol. 14 núm 1.

2003b “To Dine Splendidly: Imperial Pottery, Commensal Politics, and the Inca State”, en T. Bray (ed), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, New York, Kluwer Academic/Plenum Publishers.

2003c *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, New York, Kluwer Academic/Plenum Publishers.

Brumfiel, Elizabeth M.

1991 “Weaving and Cooking: Women’s Production in Aztec Mexico”, en J. Gero y M. Conkey (eds), *Engendering Archaeology*, Oxford, Blackwell Publishers.

Cieza de León, Pedro

1984[1553] *Crónica del Perú, primera parte*. Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú.

Cobo, Bernabe

1990 *Inca Religion and Customs*, (trans R. Hamilton), Austin, University of Texas Press.

Crown, Patricia L.

2000 “Women’s Role in Changing Cuisine”, en P. Crown (ed), *Women and Men in the Prehispanic Southwest*, Santa Fe, School of American Research Press.

Cutright, Robyn E. y Jorge L. Terrones Cevallos

2007 *Recent Excavations at Pedregal, a Late Intermediate Period Village in the Jequetepeque Valley, Perú*. Ponencia, The 72nd Annual Meeting of the Society for American Archaeology, Austin, TX.

Dietler, Michael

2001 “Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts”, en M. Dietler y B. Hayden (eds), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington, D.C., Smithsonian Institution Press.

Dietler, Michael y Brian Hayden (eds)

2001 *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington, D.C., Smithsonian Institution Press.

Donnan, Christopher B. y Carol J. Mackey

1978 *Ancient Burial Patterns of the Moche Valley, Peru*, Austin, TX, University of Texas Press.

Estrella, Eduardo

- 1986 *El pan de America: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Fung, Christopher

- 2000 "The Drinks Are on Us: Ritual, Social Status, and Practice in Dawenkou Burials, North China", en *Journal of East Asian Archaeology* vol 2 núm 1-2.

Gero, Joan

- 1992 "Feasts and Females: Gender Ideology and Political Meals in the Andes", en *Norwegian Archaeological Review* vol 25 núm 1.

Goody, Jack

- 1982 *Cooking, Cuisine, and Class*, Cambridge, University of Cambridge Press.

Greenberg, Laurie S. Z.

- 1996 *You Are What You Eat: Ethnicity and Change in Yucatec Immigrant House Lots, Quintana Roo, Mexico*. Tesis doctoral, Facultades de Geografía y Recursos Terrestres, University of Wisconsin-Madison.

Gumerman, George, IV

- 1997a "Burial Offerings in Moche Burials at Pacatnamú", en C.

Donnan y G. Cock (eds)

The Pacatnamú Papers, Vol. 2: The Moche Occupation, Los

Angeles, University of California Press.

- 1997b "Food in Complex Societies", en *Journal of Archaeological Method and Theory* vol 4 núm 2.

- 1994 "Corn for the Dead: The Significance of *Zea Mays* in Moche Burial Offerings", en

S. Johannessen y C. Hastorf (eds)

Corn and Culture in the Prehispanic New World,

Boulder, CO, Westview Press.

- 1991 *Subsistence and Complex Societies: Diet Between Diverse Socio-economic Groups, Pacatnamu, Perú*, Tesis doctoral, Facultad de Antropología, University of California, Los Angeles.

Härke, Heinrich

- 1997 "The Nature of Burial Data", en C.K. Jensen y K.H. Nielsen (eds), *Burial and Society: the Chronological and Social Analysis of Archaeological Burial Data*, Aarhus University Press.

Hastorf, Christine A.

- 2003 "Andean Luxury Foods: Special Food for the Ancestors, Deities, and the Élite", en *Antiquity*, vol 77.

- 2001 "Agricultural Production and Consumption", en T. D'Altroy y C. Hastorf (eds), *Empire and Domestic Economy*, New York, Kluwer Academic/Plenum Publishers.
- 1991 "Gender, Space, and Food in Prehistory", en J. Gero y M. Conkey (eds), *Engendering Archaeology*, Oxford, Blackwell Publishers.
- Henrickson, Elizabeth F. y Mary M. A. McDonald
 1983 "Ceramic Form and Function: An Ethnographic Search and an Archaeological Application", en *American Anthropologist* vol 85 núm 3.
- Hill, Erica
 1998 "Death as a Rite of Passage: the Iconography of the Moche Burial Theme", en *Antiquity*, vol 72 núm 277.
- Keatinge, Richard y Geoffrey Conrad
 1983 "Imperialist Expansion in Peruvian Prehistory: Chimú Administration of a Conquered Territory", en *Journal of Field Archaeology*, vol 10 núm 3.
- Levi-Strauss, Claude
 1975 *The Raw and the Cooked*, New York, Harper and Row Publishers.
- Mackey, Carol J.
 2003 "La transformación socioeconómica de Farfán bajo el gobierno Inka, en *Boletín de Arqueología PUCP* vol. 7.
- Mackey, Carol J., Robyn E. Cutright, y J. Marla Toyne
 s/f "Middle Class Lambayequ Burials, Farfán, Perú", manuscrito en preparación.
- Mackey, Carol J. y César Jáuregui
 2003 *Informe Preliminar del Año 2003, Proyecto Arqueológico Farfán*. Instituto Nacional de Cultura, Lima.
- Meadows, Karen
 1999 "The Appetites of Households in Early Roman Britain", en P. Allison (ed), *The Archaeology of Household Activities*, New York, Routledge.
- Millaire, Jean-François
 2002 *Moche Burial Patterns: An Investigation into Prehispanic Social Structure*, BAR International Series 1066, Oxford, The Basingstoke Press.
- Mintz, Sidney W. y Christine M. DuBois
 2002 "The Anthropology of Food and Eating", en *Annual Review of Anthropology*, vol 31.
- Miracle, Preston and Nicky Milner (eds)
 2002 *Consuming Passions and Patterns of Consumption*, Cambridge, McDonald Institute for Archaeological Research.

- Moseley, Michael E.
1992 *The Incas and their Ancestors: the Archaeology of Peru*, New York, Thames and Hudson.
- Nelson, Sarah Milledge
2003 "Feasting the Ancestors in Early China", en T. Bray, *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, New York, Plenum Press.
- Parker Pearson, Michael
1982 "Mortuary Practices, Society, and Ideology: an Ethnoarchaeological Study", en I. Hodder (ed), *Symbolic and Structural Archaeology*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Pearsall, Deborah
1988 "Interpreting the Meaning of Macroremain Abundance: Th Impact of Source and Context", en C. Hastorf y V. Popper (eds), *Curren Paleoethnobotany*, Chicago, The University of Chicago Press.
- Rice, Prudence M.
1987 *Pottery Analysis: A Sourcebook*, Chicago, University of Chicago Press.
- Schiffer, Michael
1985 "Is There a "Pompeii Premise" in Archaeology?", en *Journal of Anthropological Research*, vol 41.
- Sikkink, Lynn
1988 "Traditional Crop-Processing in Central Andean Households: An Ethnoarchaeological Perspective", en V. Vizthum (ed), *Multidisciplinary Studies in Andean Anthropology*, Michigan Discussions in Anthropology 8, Ann Arbor, MI.
- Sinopoli, Carla M.
1991 *Approaches to Archaeological Ceramics*, New York, Plenum Press.
- Smith, Marion
1985 "Toward an Economic Interpretation of Ceramics: Relating Vessel Size and Shape to Use", en B. Nelson (ed), *Decoding Prehistoric Ceramics*, Carbondale, Southern Illinois University Press.
- Terrones Cevallos, Jorge Luis
2006 *Informe de Investigaciones, Proyecto Arqueológico Pedregal*. Informe presentado al Instituto Nacional de Cultura, Lima, Perú.
- Toyne, J. Marla
2005 *Farfán 2005 Skeletal Analysis Summary Version*. Informe preliminar en posesión de C. Mackey.
- Weismantel, Mary J.
1988 *Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes*. Prospect Heights, Waveland Press.

Welch, Paul D. y C. Margaret Scarry

1995 "Status-Related Variation in Foodways in the Moundville Chiefdom", en *American Antiquity*, vol 60 núm 3.

Wiessner, Polly y Wulf Schiefenhövel (eds)

1996 *Food and the Status Quest: an Interdisciplinary Perspective*, Providence, RI, Berghahn Books.