

Ofrendas para los difuntos: Rescatando los ritos culinarios desde el interior de los ceramios de Quilicura 1, un sitio del periodo Tardío de Chile central

Carolina A. Belmar , Luciana D. Quiroz, Carolina Carrasco y Daniel Pavlovic

El estudio del registro arqueobotánico asociado a un individuo femenino del sitio de Quilicura 1 permitió acercarnos a entender cómo los contextos funerarios del periodo Tardío (1400-1536 dC) contribuyen a la comprensión de los procesos sociopolíticos asociados a la presencia inka en la zona central de Chile. A través de los carporrestos y microrrestos de los residuos de uso de piezas cerámicas ofrendadas, se logró determinar el uso de plantas silvestres y domesticadas en la preparación de alimentos para los difuntos. Estas comidas y preparaciones tipo chicha, además de la presencia de un conjunto de artefactos vinculados a su preparación y consumo, habrían sido la esencia de la hospitalidad, una actividad fundamental en la integración eficiente de las poblaciones locales y, por ende, del funcionamiento del Tawantinsuyu.

Palabras clave: Tawantinsuyu, arqueobotánica, residuos de uso, ofrendas funerarias

In this article, we present a novel perspective, using the paleoethnobotanical record from the burial of a female individual recovered from the Quilicura 1 site, to understand the social-political processes associated with the Inka presence in the Chilean central region during the Late period (AD 1400–1536). The macrobotanical remains and use residues, associated with the ceramic vessels recovered as funerary offerings, provide evidence of the use of wild and domesticated plants used in the preparation of food intended for the dead. This collection of prepared food and drinks, such as chicha, along with the associated artifacts related to the preparation and consumption of these foods, represent the important acts of hospitality that served to efficiently integrate local communities and helped to maintain the functioning of Tawantinsuyu.

Keywords: Tawantinsuyu, paleoethnobotany, use residue, burial offerings

En el mundo andino, el estrecho lazo entre la gente y sus muertos es un hecho común y reiterativo entre las diferentes comunidades. Los ancestros no solo cobran relevancia para asegurar la productividad de sus chacras o en reclamaciones territoriales sino que, en el marco de lógicas estatales, los ancestros locales se vinculan a poderes políticos superiores y, por ende, juegan un rol activo en la relación política entre distintas comunidades, como por ejemplo cuando grupos de baja desigualdad social interactúan

con sistemas estatales (Salomon 1994). En ese sentido, el estudio de los contextos funerarios del periodo Tardío (1400-1536 dC) puede aportar al entendimiento de los procesos sociopolíticos asociados a la presencia inka en la zona central de Chile.

Entre los resultados derivados de un estudio desarrollado durante los últimos años en la cuenca del Maipo-Mapocho, sobre la relación entre las comunidades locales y los representantes del Tawantinsuyu, destaca que los eventos funerarios, por la amplia

Carolina A. Belmar ■ Departamento de Antropología, Universidad de Chile, Avenida Ignacio Carrera Pinto 1045, Ñuñoa, Santiago, Chile (carolina_belmar@hotmail.com, autor de contacto)

Luciana D. Quiroz ■ Investigadora Independiente, Lota 2538 depto. 22, Providencia, Santiago, Chile (lucianaquiroz@hotmail.com)

Carolina Carrasco ■ Investigadora Independiente, Camino Medialuna, Parcela 10D, Pucón, Chile (carolina.carrasco.lagos@gmail.com)

Daniel Pavlovic ■ Departamento de Antropología, Universidad de Chile (daniel.pavlovic@gmail.com)

Latin American Antiquity 31(1), 2020, pp. 40–60

Copyright © 2020 by the Society for American Archaeology

doi:10.1017/laq.2019.77

convocatoria de deudos e importancia en la reproducción social nativa, habrían sido uno de los contextos más relevantes de interacción y negociación entre estos dos grupos (Pavlovic et al. 2017, 2019). Al respecto, se ha planteado que ciertas ceremonias, como las funerarias, son espacios propicios para reunir grupos grandes, donde se visualizan diversas dinámicas sociales como establecer alianzas y demostración de poder (Hayden 2009).

En las ceremonias recién señaladas la comida toma un rol preponderante debido a que puede servir a funciones semióticas diversas. En algunos casos puede contribuir al fortalecimiento de relaciones sociales sobre la base de la igualdad o, en otros, servir al mantenimiento de relaciones con base en el rango y la segmentación (Appadurai 1981). Es por ello que podemos categorizar a los alimentos como mediadores o agentes de negociaciones sociopolíticas a través de prácticas rituales compartidas. En ese sentido, la comida es un vínculo en distintos ámbitos de la vida social.

Según lo anterior, el estudio de los contextos mortuorios cobra relevancia ya que permite visualizar la relación de las poblaciones locales con los grupos inka desde otra dimensión —la dimensión de la cocina de los vivos para los muertos—. En este marco, se vuelven significativas las descripciones realizadas por Guamán Poma de Ayala y el padre Bernabé Cobo. El primero señala que a los difuntos “le hacen llevar mucha comida . . . le envía de comer o chicha o agua. . . . Y así le entierran con sus comidas y bebidas, y siempre tiene cuidado de enviarles de comer y beber” (Guamán Poma de Ayala 1980 [1615]:209). Cobo, por su parte, relata que “ofrendaban a sus dioses de sus comida y bebidas, teniendo entendido que las comían ellos dondequiera que estaban” (Cobo 1964 [1653]:203). En síntesis, preparaban su misma comida y bebidas como ofrenda. De esta manera, las vasijas se transforman en un vehículo que permite materializar la entrega y queda de manifiesto la importancia de la relación entre difunto y comida en el marco del comensalismo mortuorio.

Todo ello apunta a lo provechoso que es estudiar el ámbito culinario a través del uso de

la cerámica: puede entregar innumerables datos e información sobre aspectos de la vida social, en una perspectiva continua o de vaivén entre lo doméstico y lo sagrado (Bray 2003). Si bien la versatilidad morfológica de la cerámica nos permite ver potenciales usos, es en el artefacto, y sobre todo en el contexto en el cual se encuentran estos artefactos, que se encuentra la real evidencia que permitirá contestar el qué, cómo y para quién se cocina.

La comida es entonces un enlace que forma parte de un sistema de comunicación en un contexto social particular, ya sea en la vida como en la muerte, en las actividades domésticas y cotidianas como en aquellas relativas a los rituales mortuorios. En este escenario, nos interesa profundizar en la comprensión del trasfondo de estas prácticas en el marco de la presencia inka en la zona central de Chile (1400-1536 dC), en el intento de reconocer la reproducción de valores andinos con relación al contexto social de la muerte (Mamani 2001).

Para tal efecto, nos centraremos en la tumba 5 del sitio de Quilicura 1, ubicado en la cuenca del Río Mapocho, Chile central. Esta tumba presenta un único individuo inhumado asociado a un rico y excepcionalmente variado conjunto de vasijas, entre las cuales se reconocen diversas formas y tipos decorativos que remiten a los distintos conjuntos alfareros presentes en la zona durante el periodo Tardío: Local de Fase Inka, Diaguita Inka, Inka Local, Inka Mixto e Inka. En este contexto, nos interesa conocer qué nos dicen sobre la preparación de alimentos ofrecidos a este individuo a partir de los datos arqueobotánicos recuperados de los residuos de uso de las piezas ofrendadas y los carporrestos asociados a las mismas. Por una parte, los residuos de uso entregan información directa sobre el uso de las piezas en la preparación de alimentos; por otra parte, los carporrestos se relacionan con los restos descartados en el sitio relacionados con las actividades ejecutadas allí (Babot 2009).

Para cumplir con estos objetivos, se realizaron análisis de residuos en 24 de las 28 vasijas ofrendadas en la tumba 5 de Quilicura 1, orientando el estudio a la recuperación e identificación de la evidencia microfósil que

contenían. También se consideró el estudio de los carporrestos provenientes de sedimento del interior de las vasijas y de áreas asociadas a las mismas o al entierro.

Antecedentes

La presencia del estado inka o Tawantinsuyu en los valles de Chile central (1400-1536 dC) se considera actualmente como una etapa caracterizada por complejos procesos socioculturales en donde habrían interactuado de manera diversa las sociedades locales, resultando el desarrollo de un complejo sistema político en una significativa porción de Sudamérica. La presencia discontinua del Tawantinsuyu, la heterogeneidad cultural, el inexistente centralismo político local y la consecuente autonomía con respecto a la disposición (positiva o negativa) a negociar o interactuar con los representantes del estado cuzqueño por parte de las comunidades locales habrían generado procesos de interacción e integración diferenciales y, a largo plazo, la posible generación de diferencias sociales. Esta situación habría creado transformaciones en las poblaciones locales. Los cambios son poco evidentes en los ámbitos domésticos, donde se apreciaría una mayor continuidad con respecto al período anterior. Sin embargo, son indudables en dimensiones como la frecuencia y diversidad en materiales de algunas tradiciones tecnológicas muy escasas previamente (e.g., metalurgia; Plaza y Martínón-Torres 2015); en la circulación de obsidias (Glascock 2010), posiblemente vasijas de producción alóctona y otros artefactos que denotan introducción de la región en esferas de interacción suprarregionales; y, especialmente, en la introducción de la arquitectura monumental en piedra y el desarrollo de eventos colectivos y suprafamiliares asociados a rituales y cultos de origen cuzqueño no registrados previamente en la zona (Pavlovic et al. 2012, 2019; Troncoso et al. 2012; Uribe y Sánchez 2016).

Lo anterior sería resultado del papel central que tuvo en las estrategias inkaicas en la región la implementación de actividades de alto contenido simbólico, es decir, acciones “densas”. Éstas habrían sido eventos rituales y actos de redistribución, administración o negociación que implicaban la exhibición,

consumo y descarte significativo de determinados bienes culturales y alimentos.

Estas prácticas de apropiación y de comensalismo político habrían sido usadas por el Tawantinsuyu en distintas zonas de los Andes (Acuto 1999; Morris 1998; Perales 2004; Sánchez y Troncoso 2008; Uribe 2000; Williams y D’Altroy 1998) y habrían estado ligadas a la introducción de cultos foráneos, para los cuales en Chile central existirían evidencias toponímicas y etnohistóricas (Stehberg y Sotomayor 1999, 2005; Strube 1959). Es muy probable que por intermedio de estas acciones el estado cuzqueño haya intentado cumplir los objetivos de su presencia en la zona y desarrollar las obras de infraestructura vial y ritual inkaica (santuarios de altura, complejos arquitectónicos, etc.).

Estas instancias se habrían desarrollado bajo la forma de eventos de agregación social donde participaron los representantes del Tawantinsuyu, poblaciones locales y, eventualmente, grupos acotados de poblaciones foráneas. Se habrían dado principalmente en dos tipos de contextos sin antecedentes previos: en cumbres de cerros y lomas aledañas a los valles que habrían sido apropiadas y resemantizadas ideológicamente por el Inka mediante el uso de la arquitectura y su correlación visual o espacial con cumbres sacralizadas por el estado (Pavlovic et al. 2012, 2019; Troncoso et al. 2012) y en el marco de prácticas funerarias de las poblaciones locales de alta complejidad y diversidad (despliegue artefactual).

Prácticas Mortuorias durante el Período de Presencia Inka en Chile Central

En comparación con el período previo, caracterizado por tumbas señalizadas con montículos (cementeros de túmulos), inhumaciones simples y contextos sencillos, los contextos mortuorios de la etapa de presencia inka en Chile central exhiben una gran diversidad en cuanto a su tipología y, en términos generales, un aumento en la cantidad de ofrendas. Se han registrado inhumaciones simples, tumbas con lajas y guijarros ovoides de río, tumbas de foso y cámara, tumbas abovedadas, emplantillados con entierros múltiples tipo ofrendatorio y otras modalidades

(Correa et al. 2008; González y Rodríguez 1993; Hermosilla et al. 2005; Reyes et al. 2012; Stehberg 1976). Con respecto a los contextos, se cuenta con tumbas sin ofrendas, tumbas con piezas cerámicas en distintas cantidades y tipologías (Inka Local, Inka Mixto, Local de Fase Inka y Local; Dávila et al. 2018) y algunas en donde, además, se hallaron piezas de metal (cobre, oro y plata), madera (vasos tipo quero) y piedra (cuentas y flauta de combarbalita; Mostny 1947; Pavlovic et al. 2017).

Es importante destacar que en algunos sitios se han recuperado cantidades significativas de ofrendas cerámicas, presentando, en varios casos, más de 10 vasijas como ofrendas de un solo individuo y, en un caso, cerca de 80 vasijas en un enterratorio infantil doble (sitios Las Tinajas y Quilicura 1).

Con base en estos antecedentes, se ha planteado que la presencia inka habría generado un fuerte impacto en las prácticas mortuorias locales, al menos entre algunas poblaciones. Éste podría ser reflejo de una genuina transformación ideológica, que se expresaría en el abandono de los túmulos (Sánchez 2003), o del uso de materialidades y prácticas funerarias de origen inkaico como mecanismo de negociación política, evidenciando públicamente una integración e incorporación, pero manteniendo en la esfera privada, a juzgar por la evidencia de los sitios habitacionales, el núcleo ideológico tradicional (Pavlovic et al. 2019).

Es interesante notar que, en la cuenca del Río Mapocho, zona donde se hacen más comunes los contextos mortuorios de amplio despliegue a nivel de ofrenda, no se han registrado, hasta el momento, complejos arquitectónicos de asignación inkaica. Estos últimos habrían sido los escenarios predilectos para las actividades rituales involucradas en la interacción entre las comunidades locales y los representantes de estado inka en zonas aledañas como la cuenca del Río Aconcagua y del Río Maipo, en donde los sitios funerarios de datación inka presentan, por lo general, inhumaciones directas y un número más escaso de ofrendas. Estos antecedentes podrían estar apuntando a que, en la zona del Mapocho, las dinámicas de interacción pudieron haber estado centradas en

los eventos rituales funerarios más que en la ejecución de ceremonias en cumbres de cerros (Pavlovic et al. 2017, 2019).

El Sitio Arqueológico de Quilicura 1 y su Contexto Cerámico

Quilicura 1 es un sitio arqueológico situado en la zona norte de la cuenca de los ríos Maipo-Mapocho, donde se ubica la actual ciudad de Santiago (Figura 1; González y Rodríguez 1993). Fue registrado por primera vez hace más de 40 años a raíz de excavaciones de urbanización, durante las cuales se identificaron cuatro contextos mortuorios del periodo de presencia inka. Durante las actividades de rescate de estas tumbas se recuperó una gran cantidad de ofrendas cerámicas, tanto vasijas de estilo inka producidas localmente (aríbalos y platos Inka Local e Inka Mixto) como tipos locales del mismo periodo (escudillas, pucos y jarros; Stehberg 1976).

Las evidencias presentadas en este trabajo fueron generadas a partir de un salvataje llevado a cabo en el sitio en el año 2014, a partir del hallazgo de otra tumba en un terreno particular adyacente a la zona abordada en 1976. El salvataje de este contexto, denominado tumba 5 del sitio de Quilicura 1, permitió identificar una fosa funeraria y parte de un esqueleto a los 200 cm de profundidad, correspondiente a un individuo femenino adulto (20 a 35 años de edad) dispuesto en posición de decúbito dorsal extendido, orientado este-oeste y que presentaba como ofrendas 25 vasijas de distintos tipos (Cavieres 2015; Pavlovic et al. 2017; Figura 2).

El análisis de una muestra de costilla del individuo resultó en una datación de 400 ± 20 años ^{14}C aP (UGAMS 20317; colágeno óseo; $\delta^{13}\text{C} = -13,5\%$), cuya calibración entregó 2 rangos: 1457-1513 cal dC ($p = 0,519$) y 1546-1623 cal dC ($p = 0,481$)¹. También se dató un hueso de anfibio (Anura) recuperado del interior de una de las vasijas cerámicas de ofrenda. Este registró una fecha de 450 ± 25 años ^{14}C aP (UGAMS 20316; colágeno óseo; $\delta^{13}\text{C} = -10,7 \text{ ‰}$), con 2 rangos calibrados: 1439-1502 cal dC ($p = 0,920$) y 1594-1613 cal dC ($p = 0,080$). Por su parte, los resultados del

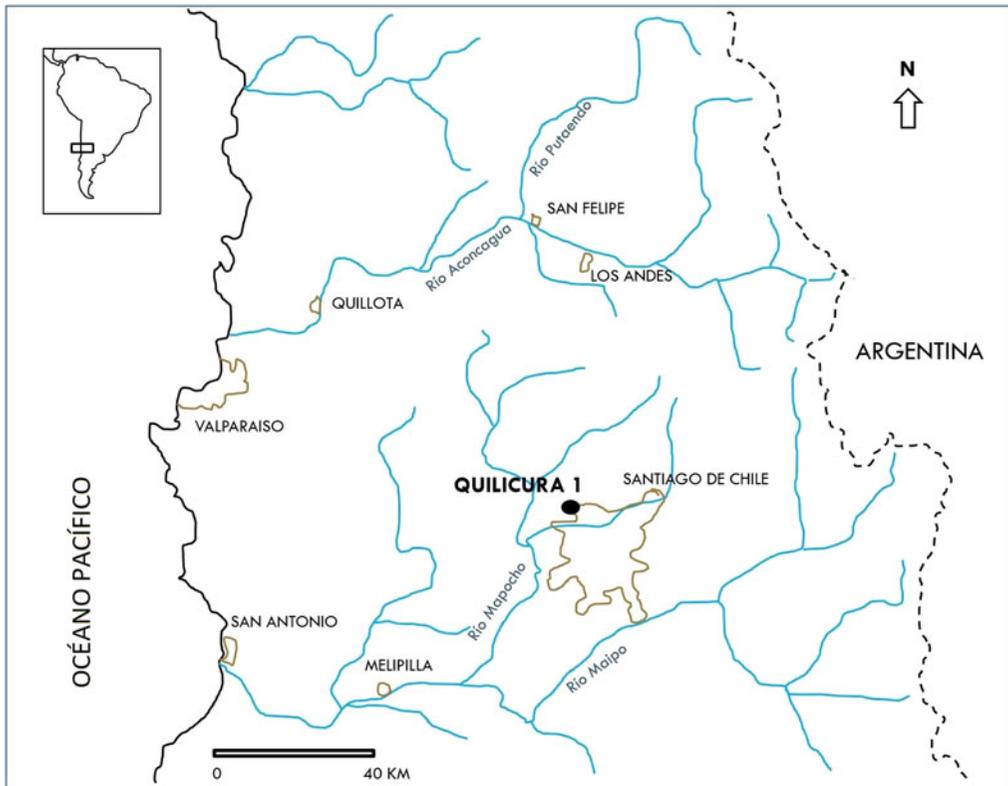


Figura 1. Ubicación del sitio de Quilicura 1 en la cuenca del Maipo-Mapocho y la aldea cuenca del Valle de Aconcagua. Fuente: Daniel Pavlovic. (Color en la versión electrónica)

estudio isotópico indican que la persona inhumada habría consumido alimentos vegetales silvestres (C3) y domesticados (maíz o suculentas, C4), además de carne.

La ofrendas alfareras recuperadas en la tumba 5 incluyen los mismos tipos morfológicos ya detallados para el primer salvataje desarrollado en el sitio (Stehberg 1976), incluyendo en varios casos piezas pareadas o gemelas. Destaca entre estas últimas un par de queros grandes decorados en forma polícroma, piezas muy escasas en Chile central (Pascual et al. 2018; Figura 3).

Fuera de estos dos queros de clara filiación formal cuzqueña o andina central, se recuperaron aríbalos, aysanas y platos de estilo Inka Local e Inka Mixto. También se registraron pucos, escudillas, ollas y jarros de estilo Local de Fase Inka y dos grandes contenedores gemelos Diaguita Inka. El

análisis tecnológico, decorativo, formal y de conservación permiten plantear preliminarmente que las piezas de estilo Inka (Local y Mixto) y Local de Fase Inka habrían sido producidas localmente o en zonas aledañas de la misma región. Por el contrario, las diferencias denotadas a nivel de técnicas o materias primas indicarían que las vasijas Diaguita Inka y los queros podrían ser foráneos a la región (Dávila et al. 2018; Figuras 4, 5 y 6). Los estudios de huellas de uso en las vasijas concluyen que ninguna de ellas presenta marcas de utilización prolongada en el tiempo, salvo una olla con hollín. Esto apuntaría a que la mayoría fueron producidas para ser ofrendadas en el evento mortuorio o muy poco tiempo antes (Pavlovic et al. 2017).

Además de los restos óseos humanos y las piezas cerámicas completas, durante las excavaciones sistemáticas desarrolladas en el

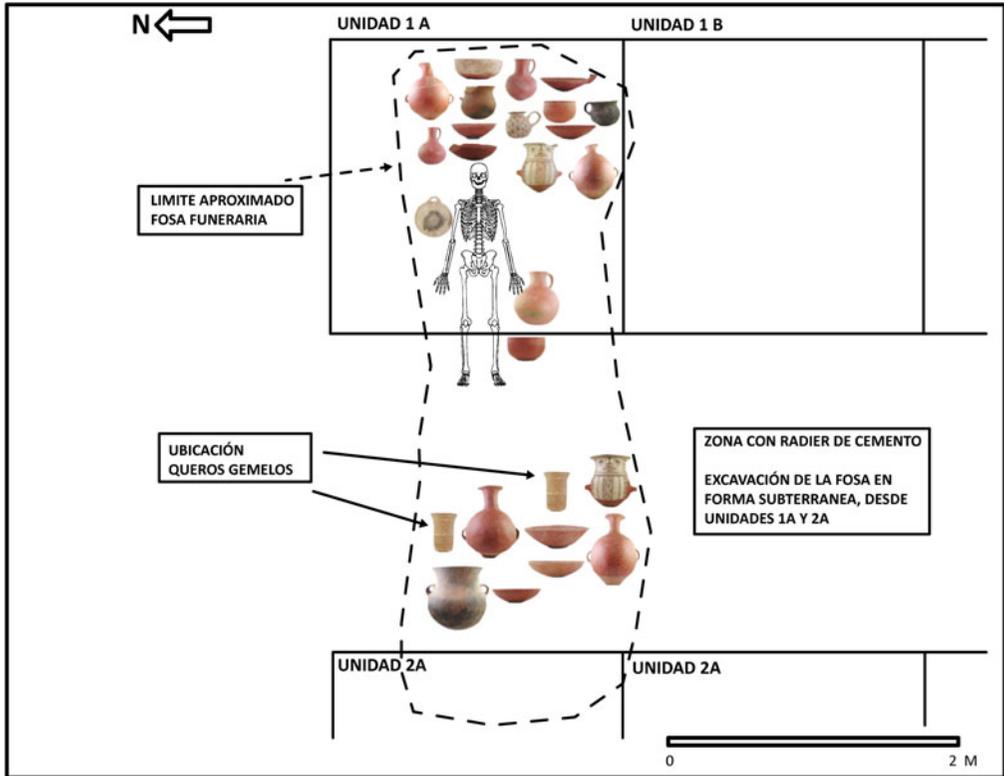


Figura 2. Disposición esquemática de ofrendas cerámicas en la tumba 5 de Quilicura 1. Se indica la ubicación de los queros gemelos (imagen de restos óseos humanos solo es referencial y no presenta la misma escala de tamaño que las vasijas). Fuente: Daniel Pavlovic y Eduardo Elgueta. (Color en la versión electrónica)



Figura 3. Conjunto de ofrendas cerámicas ubicadas a los pies del individuo inhumado en la tumba 5 de Quilicura 1. Se aprecia la excavación subterránea de la fosa funeraria, bajo un piso de cemento. Fotografía: Daniel Pavlovic. (Color en la versión electrónica)



Figura 4. Piezas estilo Local de Fase Inka, Tumba 5, Quilicura 1. Elaboración propia con base en fotografías de Constanza Cortes, Cristian Dávila y Francisca Campos. (Color en la versión electrónica)

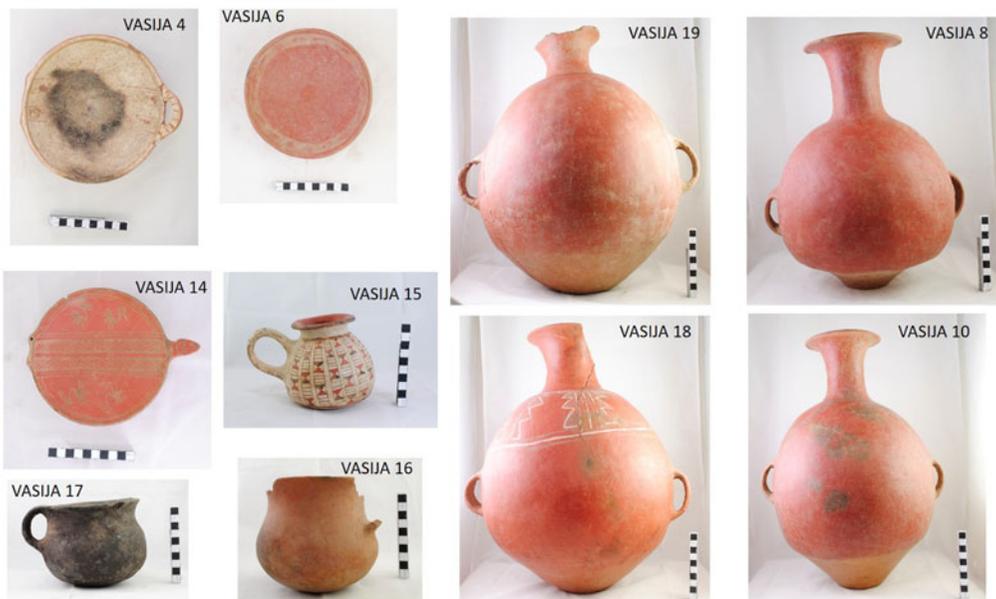


Figura 5. Piezas estilo Inka, Inka Local e Inka Mixto, Tumba 5, Quilicura 1. Elaboración propia con base en fotografías de Constanza Cortes, Cristian Dávila y Francisca Campos. (Color en la versión electrónica)

sitio se recuperaron otros materiales asociados al período Tardío, como algunos restos óseos animales (camélido, Anura; López y Villalón 2014), escasas piezas líticas formatizadas y, en su mayoría, fragmentos cerámicos, recuperados

tanto en la fosa funeraria como en un nivel ocupacional, definido estratigráficamente y situado aproximadamente entre los 50 y los 100 cm de profundidad. Este conjunto cerámico fragmentado está constituido por



Figura 6. Queros gemelos estilo Inka (vasijas 5 y 13) y vasijas gemelas estilo Diaguita Inka (vasijas 7 y 21), Tumba 5, Quilicura 1. Elaboración propia con base en fotografías de Constanza Cortes, Cristian Dávila y Francisca Campos. (Color en la versión electrónica)

aproximadamente 900 piezas, gran parte de los cuales (77%) pertenecían a vasijas monocromas restringidas. Del porcentaje restante, un 21,2% ($n = 195$) consiste en fragmentos que habrían sido parte de piezas de estilo Inka Local o Inka Mixto y un 1,5% ($n = 14$) en piezas incluidas en el conjunto Local de Fase Inka. Solo 3 fragmentos (0,3%) habrían sido parte de piezas Aconcagua Salmón (Aranguiz 2015).

El nivel ocupacional del período Tardío no pudo ser identificado en el sector específico del foso de la tumba, ya que este sector fue alterado por las excavaciones asistemáticas que dieron a conocer el contexto. Sin embargo, fue registrado en forma directamente adyacente al área intervenida. Todo indica que desde este horizonte estratigráfico se habría generado la excavación para realizar la inhumación de la tumba 5. Además, el conjunto material,

caracterizado por instrumental lítico escaso y poco variado y un alto porcentaje de cerámica decorada (23%), no se condice con lo registrado en sitios habitacionales permanentes del período, donde el conjunto lítico es más diverso y la cerámica decorada muy escasa. En ese marco, se ha considerado que estos materiales podrían ser reflejo de acciones de preparación de alimento o ofrendatorias (quebrés rituales, enterramiento de artefactos, etc.) realizadas para las instancias de congregación social asociadas a los eventos funerarios que, de acuerdo a los antecedentes etnohistóricos, se habrían desarrollado bajo el alero de los ritos mortuorios de la región al momento de la conquista hispánica (Bibar 1979 [1558]). Estos indican que estas situaciones convocaban a un gran número de parientes y amigos del difunto y que se extendían por varios días, con todo lo que esta

situación pudo traer aparejado con respecto al registro arqueológico.

El Uso de Plantas durante en el Período Tardío en la Zona Central de Chile

Los antecedentes relacionados a los datos arqueobotánicos muestran algunas similitudes entre los taxones vegetales recuperados de diversos sitios durante el periodo Tardío (Planella et al. 2014). Se constata por un lado la abundancia de restos vegetales en los contextos estudiados y, por otro, una gran diversidad de taxones y la aparición de algunas plantas domesticadas para las cuales anteriormente no existían registros —específicamente, nos referimos al ají y algunos tubérculos—. A esto se suma una mayor frecuencia en la presencia de maíz. Lo anterior reflejaría un aumento en la escala de producción y el cambio a otra modalidad de producción agrícola (Planella et al. 2014; Rossen et al. 2010), acorde a los mecanismos de expansión inka, que acarrearán consigo un sistema económico y social que ejerce un grado de impacto sobre el entorno.

No obstante lo anterior, y si bien el registro de macro y microrrestos vegetales ha mostrado un eventual incremento de la producción del maíz, los estudios isotópicos de las poblaciones locales señalan valores bajos para este recurso en comparación con el período Intermedio tardío (Falabella et al. 2008). De esta manera, se ha propuesto que durante el periodo Tardío existiría un uso selectivo del maíz orientado a otros ámbitos que no fueran exclusivamente alimenticios. Se observa que los individuos masculinos presentan promedios de carbono mayores, lo cual podría relacionarse con el consumo de chicha de maíz (Falabella et al. 2008).

Chicha, Comida y Comensalismo

La bebida fermentada de maíz cumple un rol primordial en el mundo andino y es considerada por los Inkas mediadora entre el mundo terrenal y espiritual, así como transmisora de su visión de mundo. Estos roles proceden de la aptitud de la chicha a revivir y recrear el mito de origen del maíz ligado a la emergencia de la sociedad inka, consiguiendo

por esta vía legitimar el dominio del Tawantinsuyu (Bauer 1996).

La eficacia de la metáfora de la chicha de maíz reside en su plasticidad para evocar activamente imágenes, mensajes y sensaciones en torno al concepto de transformación, vital en los contextos de interacción social (Hastorf 2017a). Se identifican tres niveles de transformación: el primero expresa el poder del proceso de la fermentación; el segundo enarza el poder de la naturaleza sobre el humano y se relaciona con el cambio de ánimo vivido por los bebedores; y el tercero está ligado al carácter cultural del maíz, por su dependencia práctica y simbólica del ser humano para desarrollarse (Hastorf y Johannessen 1993). Estos tres ámbitos, en los que el maíz y el ser humano son agentes mutuos de cambio, crean un flujo circular e inclusivo entre elementos —ser humano, reino vegetal y naturaleza— que a priori mantienen vínculos jerarquizados, estableciendo un nuevo orden de relaciones entre ellos. El consumo de chicha de maíz invocaría efectivamente interacciones sociales intensas entre las personas y la naturaleza, donde el acto de beber estructuraría relaciones sociales asimétricas y el ofrecimiento de este bebestible construiría una jerarquización entre los comensales (Hastorf y Johannessen 1993).

La representación performativa de la ideología inka, por cierto, perseguía propósitos instrumentales en un escenario estatal. Desde una mirada complementaria, Dillehay (2003) visualiza que el consumo de chicha se vinculaba con tres funciones fundamentales relacionadas con aspectos más bien sociopolíticos. La primera de ellas era ser facilitador de las relaciones sociales como un mecanismo de integración, valiéndose de la hospitalidad, solidaridad, reciprocidad y desigualdad social. La segunda función atañe a la institucionalización y distinción de los roles (edad, sexo, clase) que se establecían en este mismo acto. La última se relaciona con las vasijas, las cuales representarían “la incorporación de elementos exóticos apropiadamente seleccionados de un repertorio estatal establecido, constituido por un aparato destinado al banquete estatal y local en la elaboración de rituales sociales de hospitalidad” (Dillehay 2003:360). En estos contextos, la

chicha de maíz y la parafernalia asociada a su preparación y consumo habrían sido significativas y consustanciales a la hospitalidad y un aspecto indispensable en las relaciones rituales. Por lo tanto, el estado cuzqueño habría potenciado esta actividad, transformándola en una forma de integración gradual más eficiente de las poblaciones locales y, por ende, del funcionamiento del Tawantinsuyu (Dillehay 2003).

La preparación de alimentos para diferentes festividades de interacción entre el Tawantinsuyu y los grupos locales también jugó un rol primordial en las acciones de hospitalidad y comensalismo. Las comidas y las instancias de compartir fortalecen las relaciones sociales ya que son un vínculo en distintos ámbitos de la vida social, tal como señala Hastorf (2012:67): “*people eat to survive, but they also eat to form society*”. Algunos casos de estudio, como El Shincal (Giovannetti 2015, 2017) y Butungasta (Lantos et al. 2016), ilustran cómo la realización de las fiestas se enmarca en la preparación y conservación de diversas comidas como medio para articular estas relaciones sociales eficientes.

Materiales y Métodos

Se realizó el análisis del sedimento obtenido del interior de las vasijas cerámicas, abarcando los restos carpológicos y los residuos adheridos. En la [Tabla 1](#) se presenta el conjunto de piezas recuperadas del sitio de Quilicura 1, especificando en cuales se realizó análisis microbotánico de los residuos adheridos y la procedencia de las muestras de sedimento para el análisis carpológico.

Análisis de Residuos

Para cumplir con el objetivo de caracterizar los elementos contenidos en las piezas cerámicas, se realizó el estudio de las sustancias residuales adheridas a las vasijas mediante el análisis múltiple, que prioriza la recuperación del conjunto de microfósiles asociado a una pieza (Coil et al. 2003). Por ello, se recurrió al raspado directo en seco o en húmedo, un procedimiento poco agresivo para elementos orgánicos (Loy 1994). Adicionalmente, se siguió un protocolo de manipulación de los

residuos que beneficia la preservación de la integridad de este material, además de controlar eventos de contaminación (Belmar et al. 2014).

Las muestras se observaron bajo microscopio petrográfico con aumentos de 200x y 400x. La descripción de la morfología y atributos de los silicofitolitos se basó en el *International Code for Phytolith Nomenclature 1.0* (Madella et al. 2005) y, en el caso de los almidones, se siguió el *International Code for Starch Nomenclature* (2011). Para la clasificación de otros microfósiles, se identificaron y caracterizaron los atributos relevantes de cada tipo; por ejemplo, los cristales se ordenaron según la propuesta de Franceschi y Horner (1980). La afinidad taxonómica de los microfósiles se determinó mediante la comparación con algunas colecciones de referencia y publicaciones especializadas (Korstanje y Babot 2007; Reichert 1913). Se registraron las modificaciones y daños detectados en los microfósiles, causados por las diferentes modalidades de procesamiento (Babot 2007) o por posibles agentes naturales (Haslam 2004).

Análisis de Carporrestos

Se procesaron 58,9 litros de sedimento procedente del contenido de las vasijas y de rasgos asociados a este contexto mediante flotación con agua. Esta técnica de recuperación aprovecha el principio de diferencias de densidad y porosidad de los materiales en el agua para separar una fracción liviana y una fracción pesada (Watson 1976).

Se revisó la fracción liviana bajo lupa binocular (aumento 20x) con el fin de recuperar los carporrestos. Posteriormente, estos se clasificaron según su estado de conservación (carbonización o desecado) e integridad con el fin de distinguir entre los restos pertenecientes al contexto en estudio y aquellos introducidos por vía natural. Por consiguiente, los carporrestos desecados no se consideraron por no ser de origen cultural. La identificación de los carporrestos fue apoyada con la revisión de colecciones de referencia y consulta de bibliografía especializada (Matthei 1995; Mösbach 1999). Ya que el sitio se encuentra en plena zona urbana, no fue posible extraer de un área cercana una muestra de control idónea para

Tabla 1. Descripción de las Piezas y Muestras Recuperadas del Sitio de Quilicura 1 y Detalle del Tipo de Análisis Arqueobotánico Realizado.

Nº Vasija	Unidad	Capa / Nivel	Adscripción Tipológica	Forma	Análisis Microfósil	Análisis Carporrestos	Volumen (l)
1	Tumba 5	200 cm	Local Fase Inka	Restringida con cuello/Jarro		X	1,5
2			Local Fase Inka	Restringida con cuello/Jarro	X	X	6,25
3			Local Fase Inka	No restringida/Puco inflectado	X	X	1,5
4			Inka Local	No restringida/Plato	X	X	1
5			Inka	Quero	X	X	1,5
6			Local Fase Inka	No restringida/Escudilla	X	X	0,75
7			Diaguíta Inka	Restringida/Gran contenedor	X		
8			Inka Mixto	Restringida con cuello/Aríbalo	X	X	7,75
9			Local Fase Inka	No restringida/Escudilla	X	X	0,25
10			Inka Mixto	Restringida con cuello/Aríbalo	X	X	1,8
11			Local Fase Inka	Restringida con cuello/Olla	X	X	9,1
12			Local Aconcagua	No restringida/Escudilla	X	X	S/I
13			Inka	Quero	X	X	2
14			Inka Mixto	No restringida/Plato	X		
15			Inka Local	Restringida con cuello/Aysana	X		
16			Local Fase Inka	Restringida con cuello/Jarra	X		
17			Local Fase Inka	Restringida con cuello/Olla	X	X	1,5
18			Inka Mixto	Restringida con cuello/Aríbalo	X	X	10,6
19			Inka Mixto	Restringida con cuello/Aríbalo	X	X	1,8
20			Local Fase Inka	No restringida/Puco inflectado	X	X	2
21			Diaguíta Inka	Restringida/Gran contenedor	X		
25			Local Aconcagua	No restringida/Escudilla	X		
26			Local Aconcagua	No restringida/Escudilla	X		
27			¿Diaguíta?	No restringida/Puco compuesto	X		
–	Unidad 2A	Nivel 3 (50-60 cm)		pieza fuera de fosa		X	5
–		Nivel 10 (125-135 cm)		Sin pieza asociada		X	1,5
–	Unidad 2A ampliación 1A	Nivel 11 (135-145 cm)		Sin pieza asociada		X	2
–	Unidad 2A	Nivel 3 (50-60 cm)		pieza fuera de fosa		X	1,1
VOLUMEN TOTAL							58,9

comparar los procesos de depositación natural de material vegetal.

Resultados

Análisis Microfósil de Residuos de Uso

De un total de 33 muestras analizadas, procedentes de 24 piezas cerámicas del sitio de Quilicura 1, se pudo constatar la presencia de evidencia microfósil en 29, lo que corresponde a un 85,2%. Con relación a todos los microfósiles registrados por presencia o ausencia, se observa un predominio de silicofitolitos ($n = 358$) por sobre los otros tipos. La presencia de microcarbones en un jarro, un plato y un quero puede refrendar exposición al fuego y procesos de cocción en las piezas, al igual que para el caso de los microrrestos de tejidos combustionados presentes al interior de algunas de las piezas (Tabla Suplementaria 1).

De lo anterior por la presencia de microalgas, a saber, diatomeas y espículas espongiarias, podemos inferir la elaboración de preparaciones con agua en las vasijas restringidas de tipo quero, gran contenedor y aríbalo. Asimismo, los cuerpos de lípidos presentes en la olla analizada podrían indicar la incorporación de algún elemento graso; se desconoce si su origen es de tipo vegetal o animal.

De acuerdo a la determinación de afinidad taxonómica (Tabla 2; Figura 7), se recuperó tejido endocárpico de Fabaceae (familia de las leguminosas) en uno de los jarros (pieza 2). Se pudo identificar también la presencia de granos de almidón posiblemente de papa (cf. *Solanum tuberosum*) y ají (cf. *Capsicum* spp.) en uno de los platos (pieza 4), lo que puede reflejar una preparación que combine ambos ingredientes o la sumatoria de contenidos que tuvo la vasija. Asimismo, se identificó *Zea mays* (maíz) en los dos queros recuperados en el sitio (piezas 5 y 13), lo que posiblemente refrenda alguna bebida de maíz como la chicha. En un aríbalo (pieza 19), se evidenció un emplasto de granos de almidón de *Chenopodium quinoa* (quínoa), de la cual también se puede elaborar chicha, y dos tricomas silicificados de *Phaseolus lunatus* (poroto pallar). Finalmente, un puco (pieza 20), contuvo tejido de endocarpo y un tricoma silicificado de cf. *Phaseolus* sp. (poroto).

Además, se registró un grano de almidón compuesto de *Phaseolus* sp. recuperado en un plato definido como Inka Local.

Por su parte, los restos microfósiles sin atribución de afinidad taxonómica permitieron registrar la presencia de partes de plantas útiles, como los frutos, en varias de las piezas analizadas (jarro, plato, olla, puco, gran contenedor y escudilla). También se reconocieron microfósiles de hojas en formas tipo plato, aríbalo y escudilla (Tabla Suplementaria 2). Al no tener una asignación taxonómica es complejo descartar su presencia por agente naturales, aunque no se debe excluir el consumo de las hojas ya que se reconoce su uso en preparaciones de comida y en infusiones medicinales (Pardo y Pizarro 2013).

Con respecto a la presencia de daños en los microfósiles que marcan los diferentes procesamientos a los cuales fueron sometidas las plantas (Babot 2007), se detectaron alteraciones en los granos de almidón, que señalan exposición al calor, tostado o molienda (Tabla Suplementaria 3; Figura 7). A nivel de los silicofitolitos, se registraron alteraciones causadas por la molienda y a la exposición al calor o fuego (Figura 7). Específicamente, los taxones *Zea mays*, en un quero, y *Phaseolus* sp., en un plato, evidenciaron marcas de procesamiento que corresponden a la exposición al fuego o calor, tostado o molienda.

Análisis de Carporrestos

El estudio del sedimento contenido en las vasijas a nivel de macrorrestos arrojó resultados de una baja o muy baja densidad de carporrestos, fluctuando entre 0 y 8,77 cc por litro (Tabla Suplementaria 4; Figura 8). Entre las muestras destaca el contenido en uno de los aríbalos (pieza 18), que contuvo *Prosopis chilensis* (algarrobo; $n = 17$), *Chenopodium quinoa* ($n = 8$), *Chenopodium* sp. ($n = 4$), Poaceae (gramínea; $n = 4$), *Zea mays* ($n = 4$), *Portulaca* sp. ($n = 3$), cf. *Aristotelia chilensis* (maqui; $n = 2$) y cf. Fabaceae ($n = 2$).

Se identificó la presencia de un carporresto para cada uno de los siguientes taxones: Lamiaceae, cf. *Muehlenbeckia hastulata* (quilo), *Schinus* sp. (molle) y *Verbena* sp. En adición a los resultados descritos, se destaca el

Tabla 2. Síntesis de los Resultados de la Evidencia Microfósil y Carpológica Asociada a las Vasijas de Quilicura 1.

Tipo de Vasija	Microfósil/Tipo de Microfósil	Carporrestos
Jarro Local Fase Inka	Fabaceae/Tejido endocarpo	No identificable
Plato Inka Local	cf. <i>Capsicum</i> spp./Grano de almidón cf. <i>Solanum tuberosum</i> /Grano de almidón	Sin evidencia
Quero Inka	<i>Zea mays</i> /Grano de almidón	No analizado
Aríbalo Inka Mixto	Sin afinidad taxonómica	<i>Chenopodium quinoa</i>
Aríbalo Inka Mixto	No analizado	cf. Clusiaceae
Escudilla Local Fase Inka	No analizado	Chenopodiaceae
Quero Inka	<i>Zea mays</i> /Silicofitolito	No analizado
Aríbalo Inka Mixto	No analizado	cf. <i>Aristotelia chilensis</i> <i>Chenopodium quinoa</i> <i>Chenopodium</i> sp. cf. Fabaceae Lamiaceae cf. <i>Muehlenbeckia hastulata</i> Poaceae <i>Portulaca</i> sp. <i>Prosopis chilensis</i> <i>Schinus</i> sp. <i>Verbena</i> sp. <i>Zea mays</i>
Aríbalo Inka Mixto	<i>Ch. quinoa</i> /Emplasto granos de almidón <i>Phaseolus lunatus</i> /Silicofitolito	Poaceae
Puco Local Fase Inka	cf. <i>Phaseolus</i> sp./Tejido endocarpo cf. <i>Phaseolus</i> sp./Silicofitolito, tricoma	Sin evidencia

hallazgo de *Chenopodium quinoa* en otro aríbalo (pieza 8). Los carporrestos silvestres identificados (*Prosopis chilensis*, *Chenopodium* sp., *Portulaca* sp., cf. *Aristotelia chilensis* y *Schinus* sp.) corresponden a plantas disponibles localmente en el área de estudio.

Discusión

La evidencia arqueobotánica recuperada de 24 vasijas ofrendadas en la tumba 5 resulta central para discutir la importancia de las prácticas culinarias en rituales y eventos de congregación social, temáticas de índole metodológicas o preguntas más complejas que entrelazan los ámbitos políticos, ideológicos y socioculturales propios de la escena de encuentro e interacción entre dos poblaciones. Al cruzar la información otorgada por los análisis de la evidencia

microfósil y de los restos carpológicos, se observa que no hay una correspondencia entre las plantas identificadas por ambas líneas de análisis, particularmente en aquellas piezas que presentan los dos estudios (Tabla 2). Se debe considerar que los sedimentos analizados contienen tanto restos de los elementos depositados en las piezas como también de material disperso perteneciente a la matriz de relleno. Por lo tanto, ambas alternativas interpretativas deben integrarse al entender la asociación de los carporrestos con las vasijas. Cabe señalar que no existe coincidencia de evidencia carpológica y microfósil de un taxón en una misma vasija; por lo tanto, se puede descartar la trasferencia de microrrestos provenientes desde las semillas o frutos a los residuos de uso de las piezas (Tabla 2). Con estas precauciones consideradas, se observa que



Figura 7. Evidencia microfósil recuperada mediante análisis de residuos: (a-b) grano de almidón, *Zea mays*, pieza 5; (c) células silicificadas articuladas, cf. *Zea mays*, pieza 18; (d) pelos, cf. *Zea mays* (Korstanje y Babot 2007:63), pieza 13; (e) tricoma silicificado, cf. *Phaseolus lunatus*, pieza 19; (f) tricoma silicificado, cf. *Phaseolus lunatus*, pieza 19; (g) tricoma silicificado, cf. *Phaseolus* spp., pieza 19; (h-i) agregado de almidones, *Chenopodium quinoa*, pieza 19; (j-k) grano de almidón, cf. *Capsicum* spp., pieza 4; (l-m) grano de almidón, cf. *Solanum tuberosum*, pieza 4; (n) grano de almidón con el hilo dañado y oscurecido, *Zea mays*, pieza 5; (ñ) grano de almidón dañado, cf. *Capsicum* spp., pieza 4; (o) tejido silicificado tizado por combustión, pieza 13. Escala: 20 μ . (Color en la versión electrónica)

complementar las líneas arqueobotánicas en esta investigación permitió ampliar el espectro reconocido de plantas presentes en Quilicura 1.

Dentro de esta diversidad, se ha destacado la asociación reiterada de plantas silvestres locales y domesticadas de uso alimenticio, usadas en la elaboración de harina, bebidas fermentadas y no fermentadas, entre otras posibles preparaciones (Pardo y Pizarro 2013). Otro resultado sobresaliente, considerando que los valores isotópicos obtenidos del esqueleto del individuo reflejan una dieta mixta, que incluía vegetales

domesticados (maíz) o suculentas (C4), plantas tipo C3 silvestres o domesticadas y carne, consiste en la confirmación por la evidencia micro y macroarqueobotánica del consumo de plantas con patrón fotosintéticos C4, representadas por el maíz, y aquellas con patrón C3, conformadas por algunos taxones silvestres y otros domesticados (*Capsicum* sp., *Chenopodium quinoa*, *Phaseolus vulgaris*, *Phaseolus lunatus* y *Solanum tuberosum*).

Las formas de los ceramios ofrendados se pueden vincular con su función doméstica

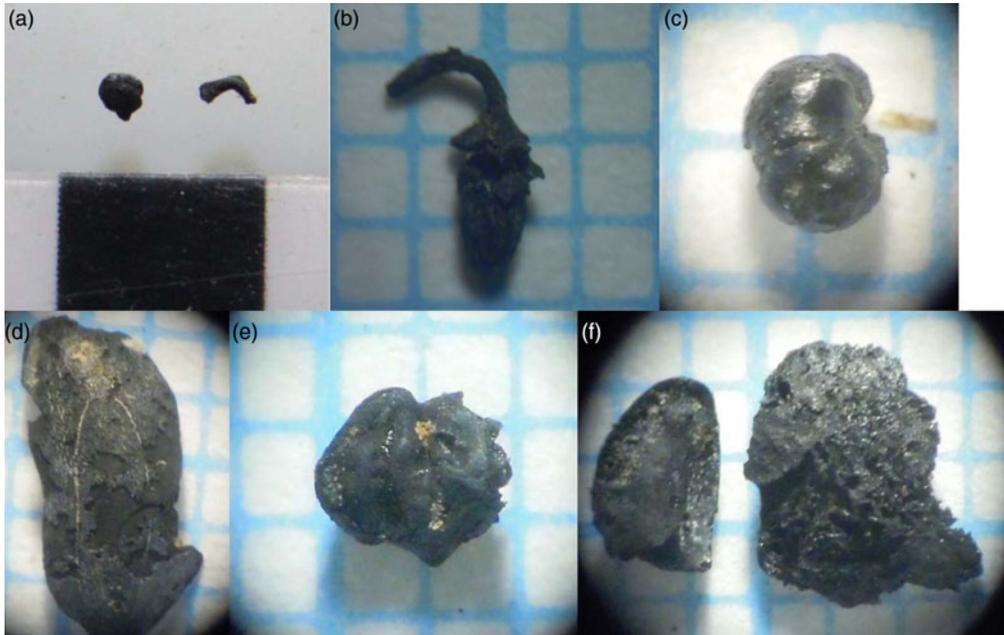


Figura 8. Carporrestos recuperados de muestras de sedimento asociado al contexto funerario de la tumba 5 de Quilicura 1: (a) *Chenopodium quinoa* ‘quinoa’, pieza 8; (b) cf. *Aristotelia chilensis* ‘maqui’, pieza 18; (c) *Chenopodium quinoa* ‘quinoa’, pieza 18; (d) *Prosopis chilensis* ‘algarrobo’, pieza 18; (e) *Schinus* sp. ‘molle’, pieza 18; (f) *Zea mays* ‘maíz’, pieza 18. (Color en la versión electrónica)

además de contener preparaciones para los difuntos. Las crónicas señalan diferentes formas de preparar vegetales en las ofrendas: cocinados, crudos, masticados o diversas preparaciones de las semillas, hojas o frutos crudos (Cobo 1964 [1653]:202-203). Pese al poder destructivo de estos procesamientos, que facilitan la descomposición de los elementos orgánicos macroscópicos, es posible, a partir de las evidencias de microfósiles vegetales, abordar los usos dados a un cerámico y precisar las referencias culinarias etnohistóricas de celebraciones mortuorias.

Al respecto, la clasificación de las piezas en categorías amplias evidencia la asociación de plantas preparadas a modo de comidas sólidas, como ají, papa, poroto y quínoa, con formas cerámicas no restringidas. Específicamente, a un plato se asocian ají y papa, y a un puco, poroto, lo que ratifica el uso de formas cerámicas conspicuas para la preparación o contención de comida como guisos en estos contextos de agasajos funerarios (Pardo y Pizarro 2013).

En relación con los cerámicos restringidos, se confirmaría la relación tradicionalmente propuesta para estas piezas con la elaboración o contención de preparaciones líquidas como bebidas fermentadas o no fermentadas. Es así como en el caso de los dos queros (piezas 5 y 13), piezas de estilo Inka de posible origen foráneo, se recuperaron evidencias de maíz. También se registraron, en una vasija tipo jarro (vasija 2), Fabaceae y, en los arbalos tipo Inka Mixto, restos de quínoa, maqui, algarrobo y poroto pallar.

Estas pequeñas diferencias entre las formas y los contenidos obligan a referirse a la interpretación secuencial de los depósitos en los contenidos de vasijas. Los resultados obtenidos, sin duda, atestiguan el uso de plantas domesticadas o de distintas consistencias cuando se procesan. Sin embargo, la presencia de más de uno de estos taxones por vasija, en el caso de un quero y un arbaló, pueden indicar preparaciones donde se incorporaron varios ingredientes o bien ser el reflejo de la historia de uso de las piezas, es decir, de la superposición

de distintos eventos de depósito de alimentos. No obstante, las vasijas no presentan marcas de utilización prolongada; por lo tanto, es viable pensar en la mixtura simultánea de diferentes ingredientes en las preparaciones ofrendadas, como también en la transferencia de restos en el mismo acto de comer y beber durante estas celebraciones. Se impone, entonces, la necesidad de plantear hipótesis nuevas sobre la secuencia de consumo de alimentos y gestos culinarios en estos ritos funerarios específicos, así también sobre la polifuncionalidad de las vasijas, independiente de sus formas, y sobre el significado de la variabilidad de las composiciones creadas entre contenido y contenedor.

En términos generales, la asociación de queros y aríbalos a plantas usadas para elaborar chicha, como maíz, quínoa y maqui se sostiene en las fuentes documentales, en las que la producción de esta bebida se destina a libaciones insertas en una amplia gama de festejos y celebraciones dirigidas a la veneración de los ancestros o a marcar los ciclos de plantación y cosecha, entre otros (Cutler y Cárdenas 1981).

Entendiendo que el rol de las preparaciones en el comensalismo ha sido fundamental en la comprensión de los procesos sociopolíticos asociados a la presencia inka en la zona central de Chile, donde el maíz y la chicha han sido fundamentales en la creación y mantención de estas interacciones sociales intensas (Hastorf y Johannessen 1993), el hallazgo de maíz y de otras plantas locales usadas en la elaboración de bebidas fermentadas y de contenedores en Quilicura 1 permite reconocer este sitio como un contexto en donde se materializa la integración eficiente de las poblaciones locales y el funcionamiento del Tawantinsuyu. Se superpone a lo anterior la presencia de plantas silvestres en algunas vasijas, que revela la intención de incluir plantas locales con larga trayectoria de uso (Planella et al. 2014) en las ceremonias de eficacia simbólica (Quiroz y Belmar 2018), como este contexto funerario. Probablemente, éstas materializaron los vínculos con los antepasados y el establecimiento de alianzas, para recrear los principios andinos de reciprocidad, dualidad y

aliar las creencias locales con los Inkas (Alberti y Mayer 1974; Hyslop 1993). En este caso particular, nos referimos al maqui, molle, quilo y algarrobo, cuyos usos en la preparación de alimentos y bebidas fermentadas y no fermentadas son conocidos (Pardo y Pizarro 2013). De esta forma, se puede proponer que participan en un mismo escenario que el maíz, creando un nexo entre lo local y lo inka estatal en una suerte de simbiosis entre ambos. Se observa que esta práctica de inclusión de plantas locales en los eventos de comensalismo se repite en diferentes contextos de Sudamérica, como la presencia de quilo en el sitio de Cerro La Cruz (Quiroz y Belmar 2018) o el algarrobo, el chañar y el mistol en los grandes festines en El Shincal (Giovannetti 2015).

Entre las piezas de Quilicura 1 asociadas a restos de maíz destaca el par de queros gemelos. Este tipo de pieza fue fundamental en la ideología de legitimación del origen del estado inka y su expansión (Arriaza et al. 2015; Dillehay 2003; Ziolkowski 1979). Esto se debe a la asociación de la forma específica de los keros con los vasos rituales usados por culturas andinas previas, como la tiwanakota, constituyéndolos en una parte significativa del discurso sociopolítico de los Inkas (Bray 2008; Cummins 2004, 2015). En este sentido, los queros habrían estado relacionados con la legitimación de los orígenes dinásticos del Inka y del mismo modo tuvieron un papel destacado en las estrategias de expansión territorial, siendo utilizados en contextos rituales y de banquete estatales (Arriaza et al. 2015; Cummins 2004; Dillehay 2003; Pascual et al. 2018; Ziolkowski 1979).

Si a esto sumamos el hecho de que la decoración de los queros de Quilicura 1 da cuenta de motivos tipo *tocapu* o *proto-tocapu*² (Horta 2013; Martínez et al. 2014; Pascual et al. 2018; Ziolkowski 1979), es muy factible suponer que estas piezas habrían participado en ceremonias que implicaron el consumo y la libación de chicha de maíz y plantas locales en un contexto de interacción entre los representantes del Tawantinsuyu y las poblaciones locales.

La utilización de recursos de origen externo e interno en estos rituales era crucial y fue objeto

de manipulación acuciosa por parte de los actores dominantes en el cuadro de relaciones interculturales. La metáfora de inclusión y exclusión está en la raíz de la composición resultante de la combinación entre vajilla y elaboraciones culinarias (Appadurai 1981; Dietler 2007). En Quilicura 1, aparte de la recurrencia de los taxones *Zea mays*, *Chenopodium quinoa*, *Phaseolus* sp. y *Chenopodium* sp./Chenopodiaceae (Tabla Suplementaria 5), se perfilan asociaciones claras entre tipos cerámicos de estilo Local y contenidos locales o mixtos, entre tipos cerámicos Inka y contenido inka. En Cerro La Cruz (Valle de Aconcagua), la interacción entre el Tawantinsuyu y las comunidades nativas es perceptible por la asociación de los espacios públicos y privados del complejo arquitectónico con el consumo de recursos vegetales inkas y locales, respectivamente en cada sector distintivo (Quiroz y Belmar 2018). En Quilicura 1, en los espacios, si bien limitados a la cavidad interna de las vasijas, observamos la misma manera de simbolizar la alianza entre dominantes y dominados, gesto que se ve reforzado por la ocurrencia preferente de la asociación entre recursos locales e inkas y los ceramios de estilo Inka Mixto (de origen local), Inka y Diaguita Inka (72% de los taxones identificados; Tabla Suplementaria 3). La reivindicación de este recurso representativo nos orienta sobre el alcance de este tipo de ceremonia y la audiencia a la que se dirige. Esos actos funerarios de carácter extraordinario son un escenario privilegiado para la transmisión y el ordenamiento de los agentes activos y pasivos de la ecuación intercultural vigente en la cuenca del Río Mapocho de la región central de Chile. Lo que se percibe como un entierro único con ofrendas múltiples se convierte en un espacio idóneo para reprogramar y alinear los vínculos entre los símbolos de poblaciones en vía de constitución de una identidad común o comunitaria (Hastorf 2017b), dada la diversidad de cruces posibles y realizables entre los agentes del juego culinario, los actores, las piezas cerámicas, los alimentos y el lugar de consumo (Bray 2003).

Los queros, aríbalos y otras vasijas restringidas contenedoras de preparaciones

fermentadas y otros líquidos, así como las vasijas abiertas, recipientes para alimentos sólidos, dan cuenta de las recombinaciones posibles entre los elementos culinarios locales y foráneos y el bagaje de vajilla culturalmente significativa, registradas en contextos de agasajos y banquetes de raigambre andina, en tiempos pertenecientes a la era Inka. Las poblaciones andinas del pasado y hasta la actualidad han recurrido a estas representaciones ideológicas combinando materialidades como parte de las actividades que enmarcan la interacción sociopolítica, la negociación y la generación de compromisos y deudas, elementos que el Tawantinsuyu explotó para sustentar su expansión progresiva de territorio.

Conclusiones

El análisis de la ofrenda de alimentos a la mujer inhumada en la tumba 5 del sitio de Quilicura 1 ha contribuido a entender una dimensión de los procesos sociopolíticos relacionados con la expansión inka en la zona central de Chile. Reconocer las diferentes preparaciones e ingredientes vegetales presentes en este evento funerario apunta a dinámicas de interacción o integración entre las poblaciones locales y el Tawantinsuyu mediante la hospitalidad, las ofrendas y la reciprocidad. Es en este contexto de conexión con los muertos que se logra crear un vínculo entre el Inka y los ancestros locales y, por ende, con los poderes políticos superiores, dando cuenta de la importancia en el comensalismo político del estado cuzqueño de la cocina de los vivos para los muertos.

Agradecimientos. Este artículo es producto del Proyecto Fondecyt 1140803, El Tawantinsuyu y la cultura Aconcagua: Interacción sociocultural e ideológica durante el periodo Tardío en la cuenca del Maipo-Mapocho. Agradecemos a Francisca Campos por la ayuda en el muestreo de las piezas y a los evaluadores por sus valiosos comentarios.

Declaración de Disponibilidad de Datos. El material excavado y las muestras de los residuos de uso analizados están disponibles en el Departamento de Antropología de la Universidad de Chile. Toda esta información está disponible previa autorización de los autores.

Material Suplementario. Para acceder al material suplementario que acompaña este artículo visitar <https://doi.org/10.1017/laq.2019.77>

Tabla Suplementaria 1. Presencia y Ausencia de Microfósiles en las Piezas Cerámicas del Sitio de Quilicura 1.

Tabla Suplementaria 2. Partes de Plantas Presentes en las Piezas de Quilicura 1.

Tabla Suplementaria 3. Daños Registrados en los Microfósiles.

Tabla Suplementaria 4. Frecuencia de Carporrestos Identificados, No Identificados y No Identificables y Estimación de la Densidad (cc/litro) de las Muestras de Contenido de las Vasijas del Sitio de Quilicura 1.

Tabla Suplementaria 5. Ubicuidad de Taxones Asociados a las Vasijas Clasificadas por Estilos Inka, Inka Local, Local Fase Inka e Inka Mixto de Quilicura 1.

Notas

1. Las dos dataciones fueron calibradas a 2 sigma (σ) con el programa CALIB 7.1 (Stuiver et al. 2019) usando la curva SHCal13 (Hogg et al. 2013).

2. *Tocapu* o *proto-tocapu*: emblemas portables del estado que habrían funcionado como signos heráldicos, símbolos del estatus del portador o recordatorios de hechos, hazañas, lugares o alianzas entre el Inka y líderes locales y que algunos han asociado con un sistema de transmisión de información comparable a la escritura (de la Jara 1972; Horta 2013; Martínez et al. 2014; Ramos 2015; Ziólkowski 1979; Ziólkowski et al. 2008)

Referencias Citadas

Acuto, Félix

1999 Paisaje y dominación: La constitución del espacio social en el imperio inka. En *Sed non satiata: Teoría social en la arqueología latinoamericana contemporánea*, editado por Andrés Zarankin y Félix Acuto, pp. 33–76. Ediciones del Tridente, Buenos Aires.

Alberti, Giorgio y Enrique Mayer

1974 Reciprocidad andina: Ayer y hoy. En *Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos*, editado por Giorgio Alberti y Enrique Mayer, pp. 13–36. IEP Ediciones, Lima.

Appadurai, Arjun

1981 Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist* 8:494–511.

Aranguiz, Elena

2015 Informe análisis conjunto cerámico fragmentado Sitio Quilicura 1. Informe Año 1 FONDECYT 1140803. Manuscrito en archivo, CONICYT, Santiago.

Arriaza, Bernardo, Juan Pablo Ogalde, Juan Chacama, Vivien Standen, Luis Huamán y Fiorella Villanueva

2015 Estudio de almidones en queros de madera del norte de Chile relacionados con el consumo de chicha durante el horizonte Inca. *Estudios Atacameños* 50:59–84.

Babot, María del Pilar

2007 Granos de almidón en contextos arqueológicos: Posibilidades y perspectivas a partir de casos del noroeste argentino. En *Paleoetnobotánica del Cono Sur: Estudios de casos y propuestas metodológicas*, editado por Bernarda Marconetto, Nurit Oliszewski y María del Pilar Babot, pp. 95–125. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

2009 La cocina, el taller y el ritual: Explorando las trayectorias del procesamiento vegetal en el Noroeste Argentino. *Darwiniana* 47:7–30.

Bauer, Brian

1996 Legitimization of the State in Inca Myth and Ritual. *American Anthropologist* 98:327–337.

Belmar, Carolina, Luciana Quiroz, Hermann Niemeyer, María Teresa Planella, Ximena Albornoz, Fernanda Meneses, Silvia Alfaro, Carolina Carrasco, Katherine Collao-Alvarado y Javier Echeverría

2014 Condiciones previas para el uso de marcadores arqueobotánicos y químicos en estudios arqueológicos sobre complejos fumatorios: Una propuesta de protocolo para manipulación del objeto y toma de muestras. *Intersecciones en Antropología* 15:5–9.

Bibar, Gerónimo de

1979 [1558] *Crónica y relación copiosa y verdadera de los Reinos de Chile*. Editado por Leopoldo Sáez-Godoy. Colloquium Verlag, Berlín.

Bray, Tamara

2003 To Dine Splendidly: Imperial Inca Pottery, Commensal Politics, and the Inca State. En *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, editado por Tamara Bray, pp. 93–142. Kluwer Academic/Plenum, Nueva York.

2008 Las dimensiones simbólicas del poder dentro del imperio inka. En *Lenguajes visuales de los Inkas*, editado por Paola González y Tamara Bray, pp. 13–19. BAR International Series 1848. Archaeopress, Oxford.

Cavieres, Gabriel

2015 Informe análisis bioantropológico sitio Quilicura 1. Informe Año 1 FONDECYT 1140803. Manuscrito en archivo, CONICYT, Santiago.

Cobo, Bernabé

1964 [1653] *Obras de Padre Bernabé Cobo II: Historia del Nuevo Mundo*. Biblioteca de autores españoles desde la formación del lenguaje hasta nuestros días, Tomo 92. Atlas, Madrid.

Coil, James, Alejandra Korstanje, Steven Archer y Christine Hastorf

2003 Laboratory Goals and Considerations for Multiple Microfossil Extraction in Archaeology. *Journal of Archaeological Science* 30:991–1008.

Correa, Itací, Francisco Bahamondes, Mauricio Uribe y Claudia Solervicens

2008 Contextos alfareros de interacción social: Lo local y lo foráneo en el cementerio inca de Quinta Normal. *Revista de Antropología* 19:143–171.

Cummins, Tom

2004 *Brindis con el Inka: La abstracción andina y las imágenes coloniales de los queros*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Universidad Mayor de San Andrés y Embajada de los Estados Unidos de América, Lima.

2015 Inka Art. En *The Inka Empire: A Multidisciplinary Approach*, editado por Izumi Shimada, pp. 165–196. University of Texas Press, Austin.

Cutler, Hugh y Martín Cárdenas

1981 Chicha, una cerveza indígena sudamericana. En *La tecnología en el mundo andino: Subsistencia y mensuración*, editado por Heather Lechtman y Ana María Soldi, pp. 247–260. Universidad Nacional Autónoma de México, México, D.F.

Dávila, Cristian, Constanza Cortés, Andrea Martínez, Juan Hermosilla, Nicole Fuenzalida y Daniel Pavlovic

- 2018 Interacción social al sur del Collasuyu: Estudio de contextos alfareros funerarios del periodo Tardío (1400-1536 dC) en la cuenca Maipo-Mapocho. *Chungara* 50:577-590.
- de la Jara, Victoria
1972 El desciframiento de la escritura de los Inkas. *Arqueología y Sociedad* 7-9:60-75.
- Dietler, Michael
2007 Culinary Encounters: Food, Identity, and Colonialism. En *The Archaeology of Food and Identity*, editado por Kathleen Twiss, pp. 218-242. Southern Illinois University Press, Carbondale.
- Dillehay, Tom
2003 Colonialismo inka, el consumo de chicha y los festines desde una perspectiva de banquetes políticos. *Boletín de Arqueología, Pontificia Universidad Católica del Perú* 7:355-363.
- Falabella, Fernanda, María Teresa Planella y Robert H. Tykot
2008 El maíz (*Zea mays*) en el mundo prehispánico de Chile central. *Latin American Antiquity* 19:25-46.
- Franceschi, Vincent R. y Harry T. Horner Jr.
1980 Calcium Oxalate Crystals in Plants. *Botanical Review* 46:361-416.
- Giovannetti, Marco
2015 *Fiestas y ritos inka en El Shincal de Quimivil*. Punto de Encuentro, Buenos Aires.
2017 Morteros múltiples, oquedades rituales y fiestas inkaicas: La molienda a gran escala de El Shincal de Quimivil. En *Actualizaciones en el estudio de piedras tacitas: Nuevas perspectivas*, editado por Carolina Belmar, Lino Contreras y Omar Reyes, pp. 117-149. Serie Monográfica de la Sociedad Chilena de Arqueología No. 6. CEHP, Santiago.
- Glasecock, Michael
2010 X-Ray Fluorescence Analysis of Obsidian Artifacts from Sites in Chile. Manuscrito en archivo, CONICYT, Santiago.
- González, Carlos y Arturo Rodríguez
1993 Análisis de las prácticas mortuorias inkaicas en Chile central. *Boletín del Museo Regional de La Araucanía* 2:223-234.
- Guanán Poma de Ayala, Felipe
1980 [1615] *Nueva crónica y buen gobierno*. Transcripción, prólogo, notas y cronología por Franklin Pease. Tomo I. Biblioteca de Ayacucho, Caracas.
- Haslam, Michael
2004 The Decomposition of Starch Grains in Soils: Implications for Archaeological Residue Analysis. *Journal of Archaeological Science* 31:1715-1734.
- Hastorf, Christine
2012 The Habitus of Cooking Practices at Neolithic Çatalhöyük: What Was the Place of the Cook? En *The Menial Art of Cooking: Archaeological Studies of Cooking and Food Preparation*, editado por Sarah Graff y Enrique Rodríguez, pp. 65-86. University Press of Colorado, Boulder.
2017a Introduction: The Social Life of Food. En *The Social Archaeology of Food: Thinking about Eating from Prehistory to the Present*, editado por Christine Hastorf, pp. 1-16. Cambridge University Press, Cambridge.
2017b Framing Food Investigations. En *The Social Archaeology of Food: Thinking about Eating from Prehistory to the Present*, editado por Christine Hastorf, pp. 20-54. Cambridge University Press, Cambridge.
- Hastorf, Christine y Sissel Johannessen
1993 Prehispanic Political Change and the Role of Maize in the Central Andes of Peru. *American Anthropologist* 95:115-138.
- Hayden, Brian
2009 Funeral as Feasts: Why Are They So Important? *Cambridge Archaeological Journal* 19:29-52.
- Hermosilla, Nuriluz, Carlos González y Daniela Baudet
2005 Sitio Peldehue: Rescate de un contexto funerario inka en un sitio habitacional aconcagua. *Xama* 15-18:263-278.
- Hogg, Alan G., Quan Hua, Paul G. Blackwell, Mu Niu, Caitlin E. Buck, Thomas P. Guilderson, Timothy J. Heaton, Jonathan G. Palmer, Paula J. Reimer, Ron W. Reimer, Christian S. M. Turney y Susan R. H. Zimmerman
2013 SHCal13 Southern Hemisphere Calibration, 0-50,000 Years cal BP. *Radiocarbon* 55:1889-1903.
- Horta, Helena
2013 Queros de madera del Collasuyu: Nuevos datos arqueológicos para definir tradiciones (s. XIV-XVI). *Estudios Atacameños* 45:95-116.
- Hyslop, John
1993 Factors Influencing the Transmission and Distribution of Inka Cultural Materials throughout Tawantinsuyo. En *Latin American Horizons: A Symposium at Dumbarton Oaks*, editado por Don Stephen Rice, pp. 337-356. Dumbarton Oaks, Washington, DC.
- ICSN
2011 International Code for Starch Nomenclature. Documento electrónico, <http://fossilfarm.org/ICSN/Code.html>, accedido en diciembre de 2002.
- Korstanje, Alejandra y María del Pilar Babot
2007 A Microfossil Characterization from South Andean Economic Plants. En *Plants, People and Places: Recent Studies in Phytolith Analysis*, editado por Marco Madella y Debora Zurro, pp. 41-72. Oxbow Books, Cambridge.
- Lantos, Irene, Nora Ratto, Héctor Panarello y Marat Maier
2016 Preliminary Studies of Stable Carbon Isotopes of Bulk Lipid Residues in Archaeological Ceramics from West Tinogasta, Argentina. En *Vessels Explored: Applying Archaeometry to South American Ceramics and their Production*, editado por Emily Stovel y Guillermo de la Fuente, pp. 15-21. BAR International Series 2808. Archaeopress, Oxford.
- López, Patricio y Daniela Villalón
2014 Informe zooarqueológico y tafonómico del sitio Quilicura-1 (Región Metropolitana). Manuscrito en archivo, CONICYT, Santiago.
- Loy, Thomas
1994 Methods in the Analysis of Starch Residues on Prehistoric Stone Tools. En *Tropical Archaeobotany: Applications and New Developments*, editado por Jon Hather, pp. 86-114. Routledge, Nueva York.
- Madella, Marco, Anne Alexandre y Terry Ball
2005 International Code for Phytolith Nomenclature 1.0. *Annals of Botany* 96:253-260.
- Mamani, Luperio
2001 Alma imaña: Rituales mortuorios andinos en las zonas rurales aymara de puno circunlacustre (Perú). *Chungara* 33:235-244.
- Martínez, José Luis, Carla Díaz, Constanza Tocornal y Verónica Arévalo
2014 Comparando las crónicas y los textos visuales

- andinos: Elementos para un análisis. *Chungara* 46:91–113.
- Matthei, Oscar
1995 *Manual de las malezas que crecen en Chile*. Alfabetá, Santiago.
- Morris, Craig
1998 Inka Strategies of Incorporation and Governance. En *Archaic States*, editado por Gary Feinman y Joyce Marcus, pp. 293–309. School of American Research, Santa Fe, Nuevo México.
- Mösbach, Ernesto
1999 *Botánica indígena de Chile*. Andrés Bello, Santiago.
- Mostny, Grete
1947 Un cementerio incaico en Chile central. *Boletín del Museo Nacional de Historia Natural* 23:17–41.
- Pardo, Oriana y José Luis Pizarro
2013 *Chile: Plantas alimentarias prehispánicas*. Parina, Arica, Chile.
- Pascual, Daniel, Andrea Martínez, Daniel Pavlovic, Cristian Dávila, Constanza Cortes, María Albán y Nicole Fuenzalida
2018 Queros de cerámica y la presencia del Tawantinsuyu en la cuenca de los ríos Aconcagua y Mapocho, extremo sur del Collasuyu. *Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino* 23(1):116–132.
- Pavlovic, Daniel, Rodrigo Sánchez, Daniel Pascual y Andrea Martínez
2017 Informe año 3 Fondecyt 1140803. Manuscrito en archivo, CONICYT, Santiago.
- Pavlovic, Daniel, Rodrigo Sánchez, Daniel Pavlovic, Andrea Martínez, Constanza Cortes, Cristian Dávila y Natalia Mura
2019 Rituales de la vida y la muerte: Dinámicas de interacción entre el Tawantinsuyu y las poblaciones locales en la cuenca del Maipo-Mapocho, Chile central. *Estudios Atacameños*, in press. DOI:<https://doi.org/10.22199/issn.0718-1043-2019-0022>.
- Pavlovic, Daniel, Andrés Troncoso, Rodrigo Sánchez y Daniel Pascual
2012 Un tigre en el valle: Vialidad, arquitectura y ritualidad incaica en la cuenca superior del Río Aconcagua. *Chungara* 49:551–569.
- Perales, Manuel
2004 El control inka de las fronteras étnicas: Reflexiones desde el Valle de Rícrán en la sierra central del Perú. *Chungara* 36:515–524.
- Planella, María Teresa, Fernanda Falabella, Carolina Belmar y Luciana Quiroz
2014 Huertos, chacras y sementeras: Plantas cultivadas y su participación en los desarrollos culturales de Chile central. *Revista Española de Antropología Americana* 44:495–522.
- Plaza, María Teresa y Marcos Martín-Torres
2015 Metallurgical Traditions Under Inka Rule: A Technological Study of Metals and Technical Ceramics from the Aconcagua Valley, Central Chile. *Journal of Archaeological Science* 54:86–98.
- Quiroz, Luciana y Carolina Belmar
2018 El papel de las plantas en el entendimiento de las estrategias de dominación incaica en el sitio Cerro La Cruz (V región, Chile). En *De las muchas historias entre las plantas y la gente: Alcances y perspectivas de los estudios arqueobotánicos en América Latina*, editado por Sneider Moras-Rojas y Carolina Belmar, pp. 147–185. Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Bogotá.
- Ramos, Mario
2015 Un kero inca en Huaycán de Cieneguilla, objeto simbólico de prestigio y reciprocidad en un contexto funerario. <http://repositorio.cultura.gob.pe/handle/CULTURA/306>, accedido el 17 de Febrero de 2017.
- Reichert, Edward
1913 *The Differentiation and Specificity of Starches in Relation to Genera, Species, Etc.: Stereochemistry Applied to Protoplasmic Processes and Products, and as a Strictly Scientific Basis for the Classification of Plants and Animals*. Carnegie Institution of Washington, Washington, DC.
- Reyes, Verónica, Mario Henríquez, Julio Sanhueza y Claudia Prado
2012 Cementerio incaico Estación Quinta Normal, sector Matucana, Santiago de Chile: Nuevos antecedentes. *Actas del XVIII Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, pp. 487–495. Valparaíso, Chile.
- Rossen, Jack, María Teresa Planella y Rubén Stehberg
2010 Archaeobotany of Cerro del Inga, Chile, at the Southern Inka Frontier. En *Distant Provinces in the Inka Empire: Toward a Deeper Understanding of Inka Imperialism*, editado por Michael A. Malpass y Sonia Alconini, pp. 15–43. University of Iowa Press, Iowa City.
- Salomon, Frank
1994 “The Beautiful Grandparents”: Andean Ancestor Shrines and Mortuary Ritual as Seen through Colonial Records. En *Tombs for the Living: Andean Mortuary Practices*, editado por Tom Dillehay, pp. 315–353. *Dumbarton Oaks*, Washington, DC.
- Sánchez, Rodrigo
2003 El fin de la cultura Aconcagua y su relación con el Tawantinsuyu. *Actas IV Congreso Chileno de Antropología*, Tomo 2, pp. 1432–1437. Santiago, Chile.
- Sánchez, Rodrigo y Andrés Troncoso
2008 Arquitectura, arte rupestre y las nociones de exclusión e inclusión: El Tawantinsuyu en Aconcagua (Chile Central). En *Lenguaje visual de los Incas*, editado por Paola González y Tamara Bray, pp. 113–119. *BAR International Series* 1848. Archaeopress, Oxford.
- Stehberg, Rubén
1976 Notas arqueológicas del cementerio incaico de Quilicura, Santiago, Chile. *Noticiero Mensual del Museo Nacional de Historia Natural* 234:5–13.
- Stehberg, Rubén y Gonzalo Sotomayor
1999 Cabis, guacas-fortalezas y el control incaico en el Valle de Aconcagua. *Estudios Atacameños* 18:237–248.
- Stehberg, Rubén y Gonzalo Sotomayor
2005 Cultos incaicos en el Valle de Aconcagua. *Xama* 15–18:279–285.
- Strube, León
1959 Toponimia de Chile septentrional (Norte Chico y Grande). *Boletín del Museo Arqueológico de La Serena* 10:6–10.
- Stuiver, Minze, Paula J. Reimer y Ron W. Reimer
2019 CALIB 7.1. Programa en línea. <http://calib.org>, accedido el 4 de noviembre de 2019.
- Troncoso, Andrés, Daniel Pavlovic, Félix Acuto, Rodrigo Sánchez y Carlos González
2012 Complejo arquitectónico Cerro Mercachas: Arquitectura y ritualidad incaica en Chile central. *Revista Española de Antropología Americana* 42:293–319.
- Uribe, Mauricio
2000 La arqueología del Inka en Chile. *Revista Chilena de Antropología* 15:63–97.

Uribe, Mauricio y Rodrigo Sánchez

2016 Los Incas en Chile: Aportes de la arqueología chilena a la historia del Tawantinsuyu (ca. 1.400 a 1.536 d.C.). En *Prehistoria desde sus primeros habitantes hasta los Incas*, editado por Fernanda Falabella, Mauricio Uribe, Lorena Sanhueza, Carlos Aldunate y Jorge Hidalgo, pp. 529–572. Editorial Universitaria, Santiago.

Watson, Patty Jo

1976 In Pursuit of Prehistoric Subsistence: A Comparative Account of Contemporary Flotation Techniques. *Midcontinental Journal of Archaeology* 1:77–100.

Williams, Verónica y Terence D'Altroy

1998 El sur del Tawantinsuyu: Un dominio selectivamente intensivo. *Tawantinsuyu* 5:170–178.

Ziółkowski, Mariusz

1979 Acerca de algunas funciones de los keros y los akillas en el Tawantinsuyu incaico y en el Perú colonial. *Estudios Latinoamericanos* 5:11–24.

Ziółkowski, Mariusz, Jarosław Arabas y Jan Szemiński

2008 La historia de los queros: Apuntes acerca de la relación entre las representaciones figurativas y los signos “*tocapus*”. En *Lenguaje visual de los Incas*, editado por Paola González y Tamara Bray, pp. 163–176. BAR International Series 1848. Archaeopress, Oxford.

Submitted October 5, 2018; Revised May 21, 2019; Accepted July 2, 2019