

FESTINES E INTEGRACIÓN SOCIAL EN EL PERIODO FORMATIVO: NUEVAS EVIDENCIAS DE CERRO BLANCO, VALLE BAJO DE NEPEÑA

Hugo Ikehara^a y Koichiro Shibata^b

Resumen

En este trabajo se presentan nuevas evidencias encontradas en recientes excavaciones del sitio de Cerro Blanco de Nepeña que sugieren que las ceremonias con consumo de comidas y bebidas fueron parte de las actividades realizadas en los centros del Periodo Formativo. Adicionalmente, el análisis del material encontrado permitió definir la organización social detrás de estas y proponer una hipótesis para explicar el interés de la población de este periodo en la obtención de objetos de otras regiones.

Palabras clave: festín, deposiciones rituales, Periodo Formativo, Cerro Blanco, Nepeña, estructuras con planta en forma de «U»

Abstract

FEASTING AND SOCIAL INTEGRATION IN THE FORMATIVE PERIOD: NEW EVIDENCE FROM CERRO BLANCO, LOWER NEPEÑA VALLEY

This paper presents new evidence recovered from recent archaeological research at Cerro Blanco. These materials show that food and beverage consumption ceremonies were part of the variety of activities carried out at many Formative Period centers. The analysis of the data from the site allows us to discuss the social organization tied to feasting behavior and helps explain the interest in the acquisition of foreign items.

Keywords: feasting, ritual deposition, Formative Period, Cerro Blanco, Nepeña, U-shaped centers

1. Introducción

Durante la mayor parte del Periodo Formativo, diversos centros ceremoniales con arquitectura monumental florecieron a lo largo de la costa peruana. Algunos arqueólogos, interesados en el desarrollo de las sociedades complejas, han interpretado la existencia de dichos centros como evidencia de unidades políticas jerárquicas y/o centralizadas, algo que se deducía, entre otros aspectos, del volumen de los edificios, la cantidad de labor invertida y el patrón de asentamiento (Lanning 1967: 94-95; Haas 1987; Pozorski y Pozorski 1992; Billman 2002: 388-389, 393-394; cf. Trigger 1990, 1993: cap. 3). Otros investigadores, en cambio, han afirmado que tales construcciones aumentaban paulatinamente su volumen por medio de sucesivas remodelaciones arquitectónicas¹ y, por lo tanto, consideraron que sería prematuro interpretar la organización social sobre la base de la apariencia final de dichos centros (cf. Burger y Salazar-Burger 1991: 293). La visión jerárquica-centralizada es, en muchos

^a Pontificia Universidad Católica del Perú, Departamento de Humanidades.

Correo electrónico: hugo.ikehara@pucp.edu.pe

^b Japan Society for the Promotion of Science, Tokyo. Correo electrónico: huacapartida@yahoo.co.jp

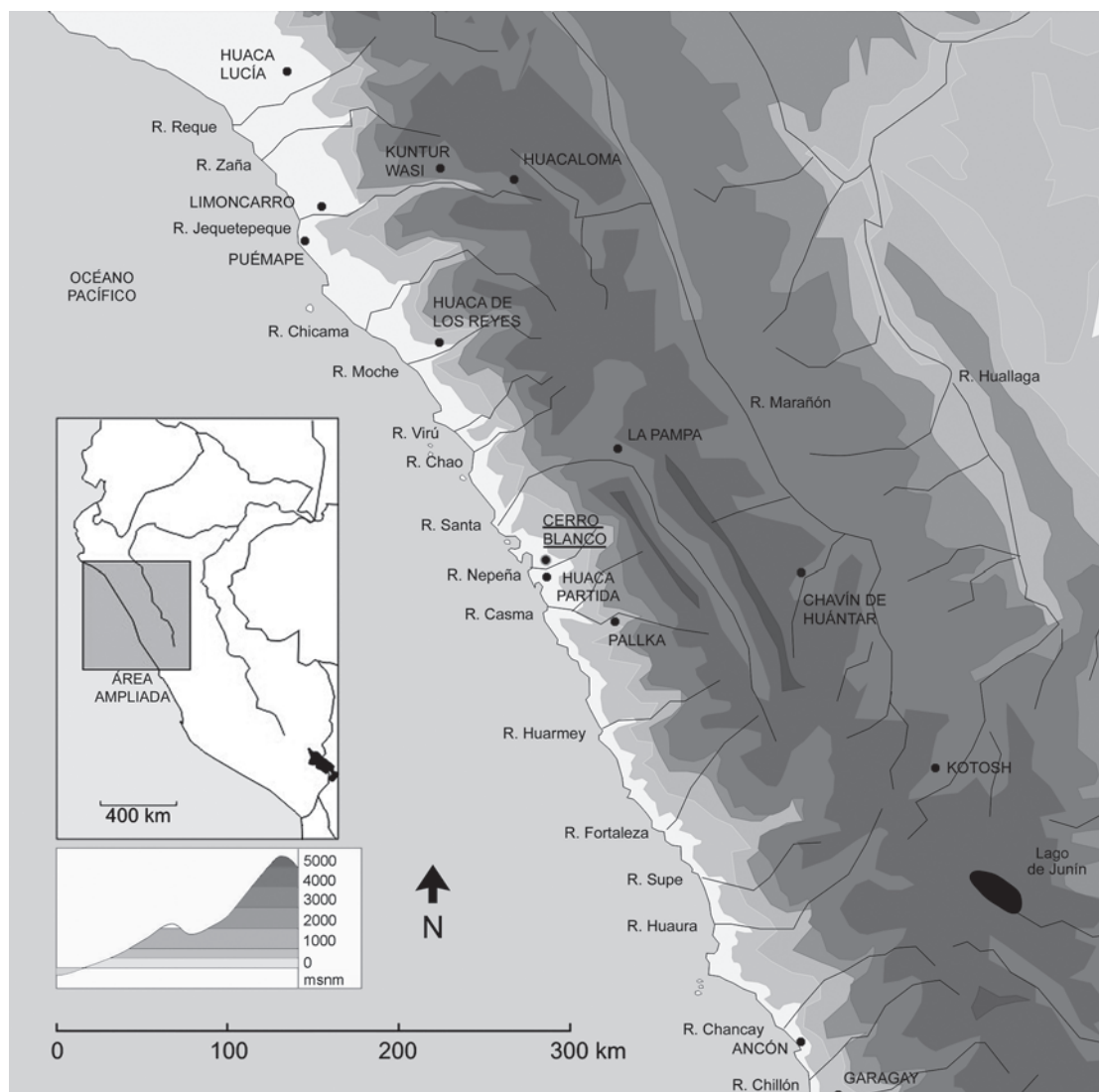


Fig. 1. Mapa de ubicación del sitio de Cerro Blanco de Nepeña y otros sitios contemporáneos.

casos, solo un modelo de la relación entre los líderes y el resto de la población, por lo que pudieron haber existido otras formas de integración social compleja, tal como fue sugerido por Dillehay (2004). Ante este problema, este artículo intenta desarrollar un modelo alternativo de integración social en el Periodo Formativo y, para ello, se enfoca en las relaciones sociales comunitarias locales mediante los análisis de los materiales contenidos en contextos relacionados con la celebración de festines.

El sitio de Cerro Blanco se ubica en la margen derecha del valle bajo de Nepeña, a unos 18 kilómetros del litoral, y pertenece a la provincia de Santa, en el departamento de Áncash (Fig. 1). El sitio se conforma de tres montículos —la Plataforma Principal, la Plataforma Norte y la Plataforma Sur—, los que rodean un área abierta central que se considera como una posible plaza (Fig. 2). La distribución asimétrica de estos tiene cierta semejanza con los complejos de pirámides con planta en «U» definidos para la costa central (Williams 1978-1980).² Antes de 2002, la Plataforma Sur fue la única intervenida arqueológicamente. En 1928, este montículo poco llamativo se convirtió en el escenario del descubrimiento ocasional de relieves policromos que condujeron a que Tello y su equipo

realizaran excavaciones entre 1933 y 1934 (Tello 1942, 1943; cf. Bischof 1997; MAAUNMSM 2006). Posteriormente, Bischof (*ibid.*), Daggett (1987) y Vega-Centeno (2000) complementaron la información sobre dicha arquitectura policromada sobre la base de fotografías de la época de Tello y/o de otras fuentes inéditas o poco asequibles; mientras tanto, el sitio entero fue visitado de manera reiterada y registrado en el marco de investigaciones sobre patrones de asentamiento en el valle (Proulx 1968, 1973, 1985).

El Proyecto de Investigación Arqueológica Cerro Blanco de Nepeña realizó sus primeras dos temporadas en 2002 y 2004,³ durante las que se efectuaron excavaciones en las tres plataformas mencionadas (Fig. 2). Sus resultados sirvieron de base para proponer una secuencia cronológica local del Periodo Formativo (Shibata 2006, e.p.).⁴ Las cuatro fases definidas para Cerro Blanco —Huambocayan, Cerro Blanco, Nepeña y Samanco— se basaron en cambios en la arquitectura y cerámica junto a una serie de fechados radiocarbónicos (Tabla 1). La fase Huambocayan (1500-1000 a.C./1700-1100 a.C. [calib.]) fue definida por un apisonado, algunos fogones y huellas de quema sobre la capa arenosa estéril que representaron las primeras actividades humanas en el sitio. Una muestra de carbón extraída de un fogón dio un fechado de 1190 ± 35 a.C. (TKa-13241). Los fragmentos cerámicos muestran una estrecha similitud con la cerámica de la fase Haldas del valle bajo de Casma (Pozorski y Pozorski 2005: fig. 5; Pozorski y Pozorski 2006: fig. 7). Durante la fase Cerro Blanco (1000-700 a.C./1100-800 a.C. [calib.]) se construyeron las tres plataformas, conformadas por muros de piedra y adobes, y se pudo registrar que tuvieron remodelaciones sucesivas. La Plataforma Sur, donde se encuentran las estructuras decoradas con los relieves policromos mencionados, se encontró casi «limpia», es decir, con muy escaso material arqueológico, mientras que la Plataforma Norte albergó una gran cantidad de materiales. Los fragmentos cerámicos recuperados en la Plataforma Norte y en la Plataforma Principal comparten varios rasgos comunes con aquellos de los valles más norteños, como pasta fina de color gris, incisión fina en pasta seca, grafitado sobre engobe rojo, entre otros (Larco 1941; Pozorski 1983; Elera 1997; cf. Onuki 2001b). Cuatro de los cinco fechados oscilan entre 800 ± 35 a.C. (TKa-13565) y 730 ± 40 a.C. (TKa-13564), con la excepción de uno (580 ± 35 a.C.).⁵ En la fase Nepeña (700-500 a.C./800-450 a.C. [calib.]) cesó el uso de adobes cónicos como material de construcción y apareció la que es denominada como «arquitectura megalítica» en la Plataforma Principal. En cuanto a la cerámica, comenzaron a aparecer algunas características similares al estilo Janabarriu, definido en Chavín de Huántar (Burger 1984). Una muestra de una capa correspondiente a esta fase arrojó el fechado de 580 ± 70 a.C., el que es coherente con los dos fechados de 610 ± 80 a.C. y 590 ± 110 a.C. del contexto transicional entre las fases Cerro Blanco y Nepeña. Por su parte, la fase Samanco (500-250 a.C./450-150 a.C. [calib.]) corresponde a una etapa en la que la mencionada arquitectura megalítica probablemente fue abandonada o reutilizada de manera distinta a la fase anterior. El fechado disponible es de 340 ± 35 a.C. (TKa-13227).

2. El contexto arqueológico relacionado con festines en el sitio de Cerro Blanco

Los festines pueden definirse como reuniones de carácter ritual con un propósito especial en las que dos o más personas comparten comidas especiales (Hayden 2001: 28), y en muchos casos formarían parte de una gran gama de actividades dentro de ceremonias determinadas. Si bien es difícil recuperar en su totalidad las motivaciones o fines de estas reuniones y las de las actividades realizadas, los festines pueden ser detectados en el registro arqueológico y pueden estudiarse para reconstruir el contexto social dentro del que se desarrolla por su énfasis en el consumo de materiales. En la literatura arqueológica y etnográfica se puede encontrar un amplio debate y discusión acerca del estudio de los festines para explicar una serie de fenómenos sociales (Clark y Blake 1994; Dietler y Hayden 2001; Segura 2001, entre otros) y se ha intentado clasificarlos para su mejor análisis (Dietler y Hayden 2001). En el presente trabajo se centra el estudio en la discusión de los roles que cumplen los participantes y la relación de estos con el material arqueológico.

Con tal propósito, y con el objetivo de obtener un análisis efectivo, se clasificaron a los participantes en dos grupos: los anfitriones y los comensales. Los anfitriones eran las personas o grupos de

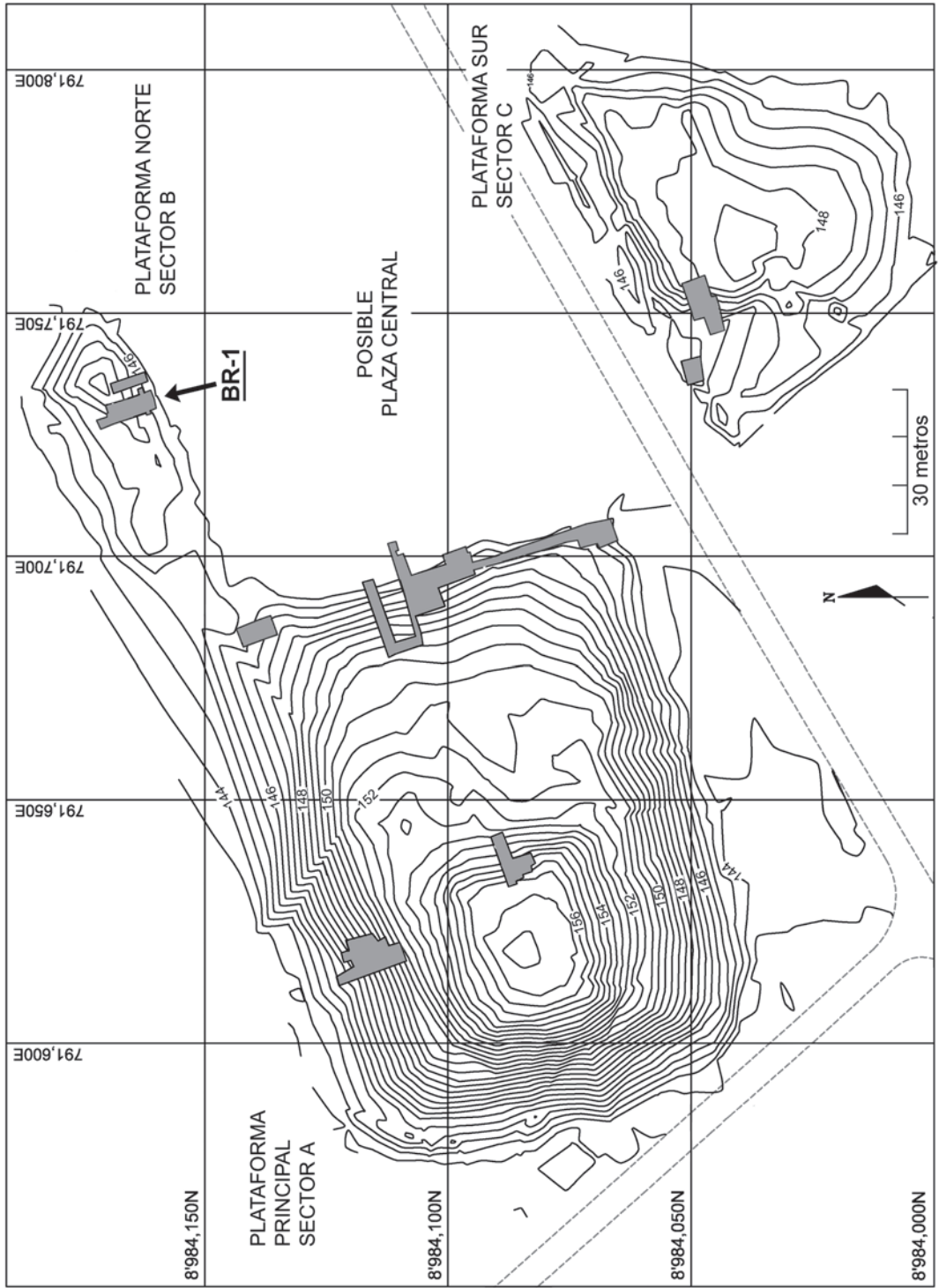


Fig. 2. Plano topográfico del sitio Cerro Blanco de Nepeña. Las áreas sombreadas indican las unidades de excavación.

Tabla 1. Secuencia cronológica de Cerro Blanco de Nepeña.

Fase	Fechado	Fechado calibrado	Nota	Correspondencia aproximada con el marco cronológico de		
				Burger 1992	Kaulicke 1994	Onuki 2001
Samanco	500-250 a.C.	450-150 a.C.	Abandono o reutilización del sitio	Horizonte Temprano	Formativo Final	Formativo Tardío
Nepeña	700-500 a.C.	800-450 a.C.	Arquitectura megalítica		Formativo Tardío	
Cerro Blanco	1000-700 a.C.	1100-800 a.C.	Relieves policromos	Inicial	Formativo Medio	Formativo Medio
Huambocayan	1500-1000 a.C.	1700-1100 a.C.	Cerámica afín a la de la fase Las Haldas*		Formativo Temprano	Formativo Temprano

* Pozorski y Pozorski 2006

personas encargados de organizar las ceremonias, mientras que los comensales eran aquellos que consumían y utilizaban los productos obtenidos por los primeros y que no necesariamente aportaron en su organización, pero que pudieron retribuir esta hospitalidad con la cesión de labor, reconocimiento de liderazgos, formación de alianzas, retribución de la invitación, etc. Se pretende demostrar que es posible reconstruir parte de la organización social de la población durante el Periodo Formativo mediante el análisis de la relación entre anfitriones y comensales sobre la base de los materiales arqueológicos recuperados en la excavación de un contexto relacionado a festines en el sitio de Cerro Blanco de Nepeña.

Durante las excavaciones de la Plataforma Norte de Cerro Blanco⁶ se encontró un recinto rectangular, denominado «BR-1» (Sector B, Recinto 1), el cual contenía una serie de estratos superpuestos con una gran cantidad de materiales. Este recinto, abierto hacia la plaza, mide unos 8 por 2 metros y es contiguo a una escalinata pequeña que accedía a la parte superior de la Plataforma Norte. Los análisis de los procesos de formación de estos estratos contenidos demostraron que se depositaron en etapas, en cuyo lapso intermedio fueron alterados por la acción de agentes naturales (Fig. 3). Estos estratos fueron formados inicialmente por la deposición de cerámica, ceniza, restos de moluscos, restos de animales y otros artefactos procedentes de actividades realizadas en otra parte del sitio y que se mezclaron con la tierra proveniente de la erosión, por viento o lloviznas, o de los enlucidos de las paredes (Fig. 4). Se pudo inferir la renovación constante de estos muros debido a la existencia de gran cantidad de tierra arcillosa depositada en los diferentes estratos. Las actividades humanas, sobre todo el tránsito de personas, fragmentaron los materiales y aplanaron la superficie de los estratos (Figs. 5, 6). El sello de BR-1 habría sido colocado poco tiempo después de la deposición del último estrato de materiales, lo que se observó en la similitud de estos y su acumulación contra un muro de contención debido a que los fenómenos tafonómicos descritos no aplanaron su superficie (estratos 22 y 23; Fig. 5).

Mediante un análisis morfológico y estilístico de la cerámica,⁷ estos estratos se agruparon en tres subfases denominadas «BR-1(A)», «BR-1(B)» y «BR-1(C)», que corresponden a tres eventos de deposición (Fig. 3): el primero, BR-1(A) (Fig. 6), estaba asociado a la fase Cerro Blanco; el segundo, BR-1(B), se encuentra entre las fases Cerro Blanco y Nepeña, y el último, BR-1(C), se relaciona con la fase Nepeña. Los estratos descritos y los materiales y rasgos asociados de las subfases mencionadas forman horizontes de actividades que pueden ser considerados como eventos específicos

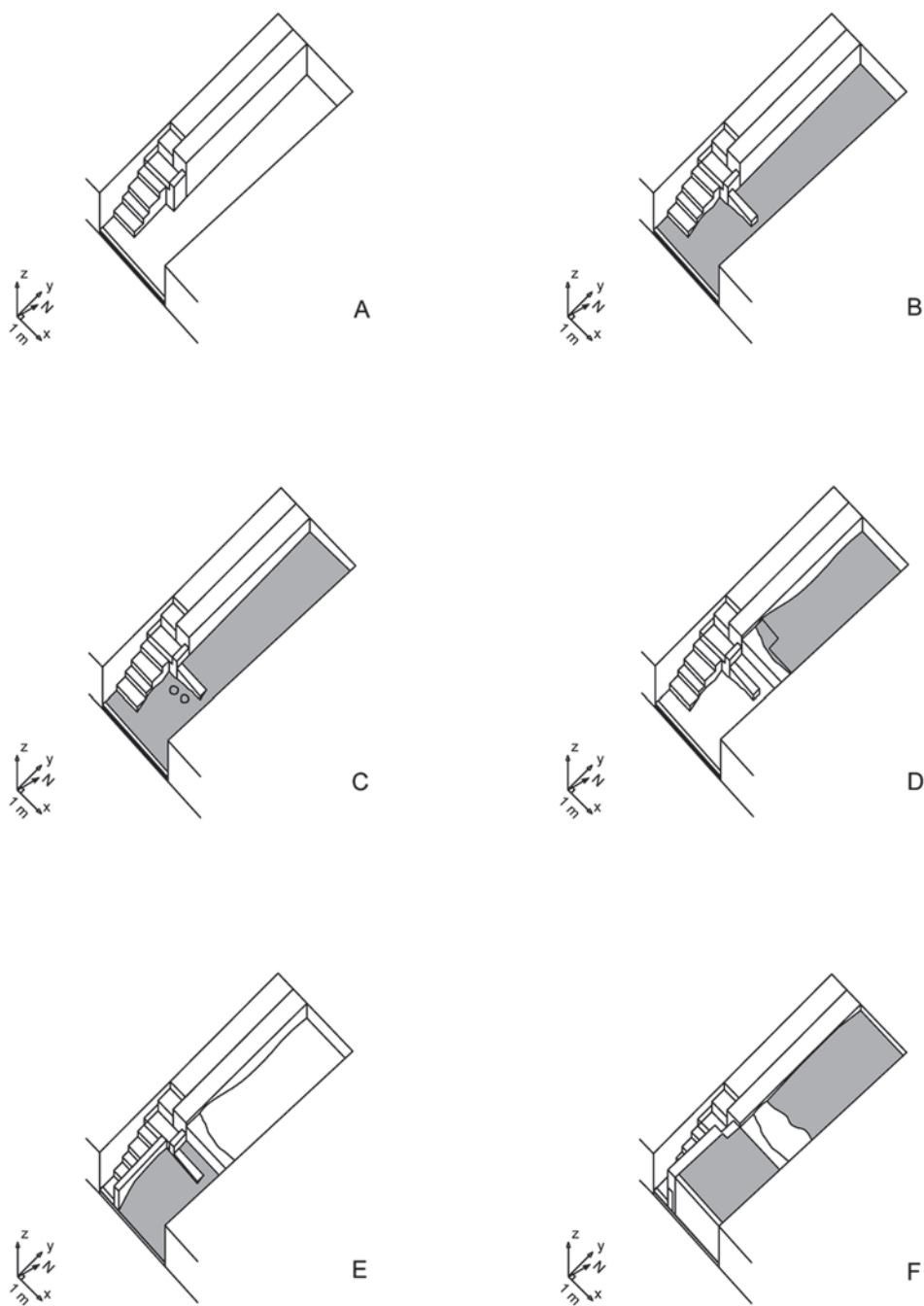


Fig. 3. Proceso de la deposición del BR-1. A. Recinto original BR-1; B. Deposición del BR-1(A); C. Deposición del BR-1(B); D-E. Deposición del BR-1(C); F. Sello del BR-1. El peldaño transparente indica que se encontró deteriorado, de modo que su forma y dimensiones son hipotéticas.

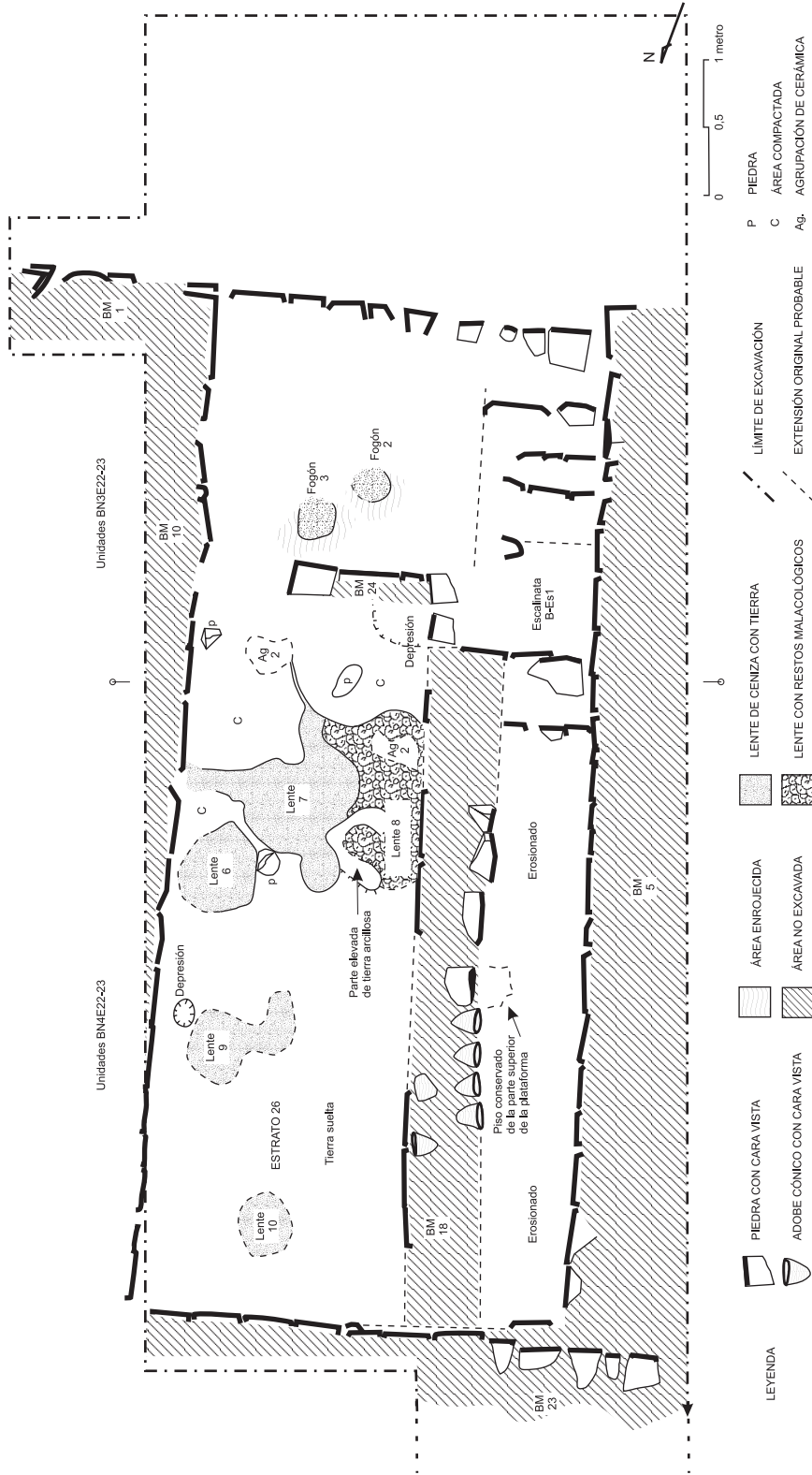
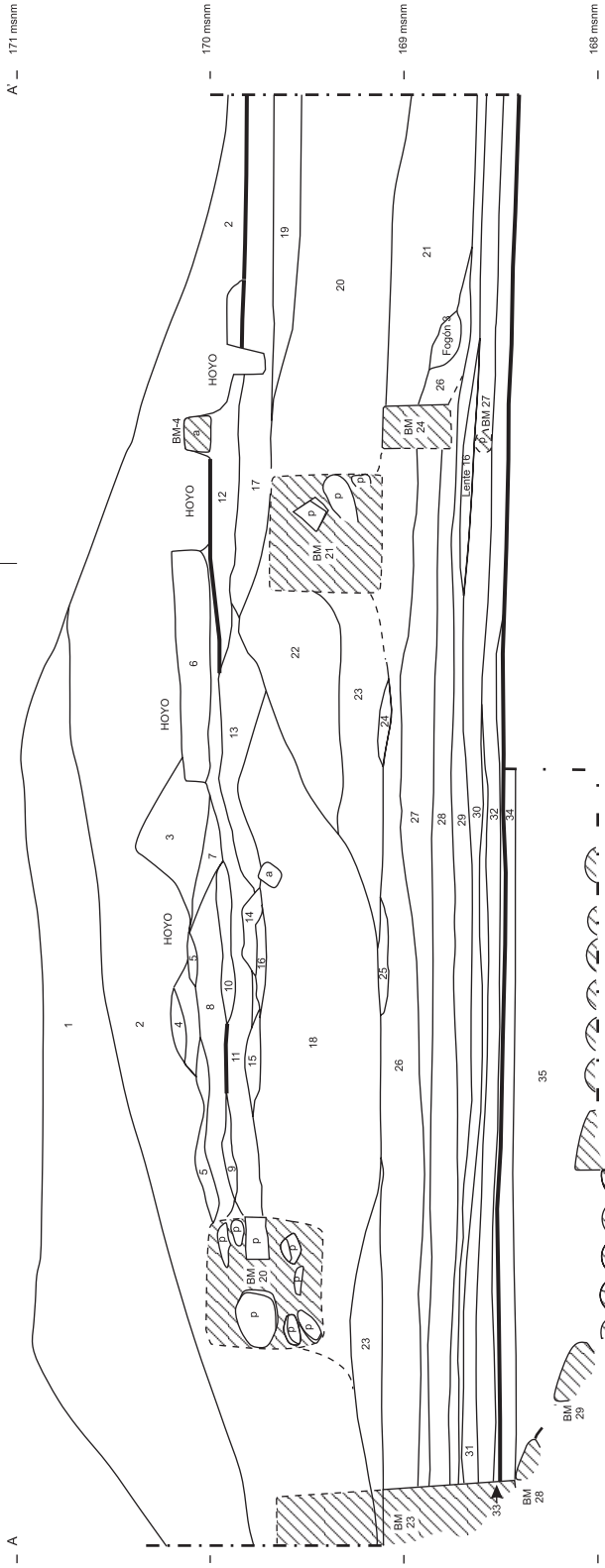
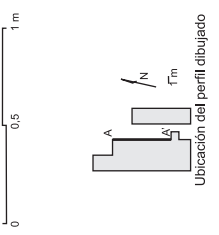


Fig. 4. Plataforma Norte. Dibujo de planta del estrato 26, BR-1(B).



- Límite de la excavación
- Posible extensión del muro o capa
- Superficie de piso
- p Piedras
- a Adobes



FASES DE OCUPACIÓN

- Estratos 1 - 2: Capas superficiales (posiblemente removidas)
- Estratos 3 - 16: Ocupación moche y estratos de abandono postformativo
- Estratos 17 - 20: Sello de BR-1
- Estratos 21 - 23: BR-1(C)
- Estratos 24 - 26: BR-1(B)
- Estratos 27 - 31: BR-1(A)
- Estratos 32 - 33: BR-2
- Estrato 34: Piso original
- Estratos 35 - 36: Edificio anterior de adobes cónicos

Fig. 5. Plataforma Norte. Perfil este del BR-1.



Fig. 6. Superficie del estrato 31 del BR-1(A). La distancia aproximada hacia el fondo del recinto es de 8 metros.

del pasado.⁸ La contemporaneidad absoluta de estas actividades (Dean 1978: 248) no puede ser recuperada, pero se sugiere que estos contextos de BR-1, por la similitud de la cerámica, la existencia de fragmentos que se unen, la presencia de superficies de actividad con quemas y deposiciones de ceniza, y el poco espesor y heterogeneidad de la matriz de los estratos, pertenecen una sola deposición o, en su defecto, a eventos de muy corta duración en el tiempo. La identificación e interpretación de estos eventos se realizó mediante el reconocimiento de aquellos contextos sociales o sistémicos (Schiffer 1996: 4) en los que se debieron haber usado y depositado este tipo de materiales.

La presencia de abundantes vasijas para la preparación y el servicio de comidas, restos de alimentos y otros artefactos de manera constante y en proporciones similares en cada uno de estos eventos sugiere actividades similares realizadas de forma recurrente, pero espaciada, dentro de un periodo largo de tiempo. Este lapso entre los eventos estaría evidenciado por los procesos de erosión de las paredes del recinto, el aplanamiento de los estratos de materiales y la formación de apisonados al final de cada evento. Las ceremonias con festines son una explicación plausible al origen de estos materiales. Estos contextos son fáciles de identificar por su énfasis en la utilización y consumo de materiales, por lo que el estudio de estos restos puede proporcionar un acercamiento a la reconstrucción de la forma de los festines y a la organización social detrás de ella.

3. La cerámica encontrada en los contextos del BR-1

La cerámica encontrada fue estudiada sobre la base de la morfología (tipos y variantes formales), tecnología (tipos de pasta, acabado y cocción), tipos decorativos y función. Las vasijas se clasificaron en 11 formas básicas: cuencos, tazones, compoteras, «floreros», baldes, ollas con cuello, ollas sin cuello, olla tipo X, olla tipo Y, cántaros y botellas y sus respectivas variantes. A su vez, sobre la base de las variantes formales y decorativas, se dividieron los estratos en las subfases mencionadas. Luego, el conjunto cerámico se ordenó en grupos funcionales: vasijas para servicio (cuencos, tazones y, posiblemente, botellas), para la preparación de alimentos (ollas, cántaros y baldes) y otras de función indeterminada (olla tipo X, olla tipo Y, compoteras y «floreros») (Fig. 7).⁹

En el análisis tecnológico se identificaron, en primer lugar, los tipos de pastas. Estos, junto con el tratamiento externo, color, tipo de cocción y decoración, fueron clasificados en 15 alfares con 33 variantes. Luego, sobre la base de similitudes en uso de determinadas arcillas (porosas, compactas, etc.), determinados engobes (grafitado, rojo, etc.) o tecnología (cocción oxidante con acabado ahumado, la utilización de diferentes tipos de materiales no plásticos, etc.), estas variantes de alfares se agruparon en lo que se denominaron como «grupos tecnológicos» (Tabla 2). Una comunidad habría tenido varias unidades de producción, las que habrían compartido ciertos rasgos tecnológicos, como la fuente de arcilla, la preparación de la pasta, el uso de determinado tipo de acabado, decoración o formas, todo lo cual puede considerarse en conjunto como una «tradicción». En el presente trabajo, los autores plantean la hipótesis que estos grupos tecnológicos, 11 en total, serían reflejo de estas tradiciones alfareras o comunidades. La producción de cerámica dentro de unidades domésticas permitiría cierta variabilidad, la que se vería reflejada en la cocción (variantes de alfares), ciertos rasgos formales (por ejemplo, la forma del labio en el caso de las ollas sin cuello) y decorativos. Algunos de estos grupos tecnológicos produjeron tanto vasijas para producir alimentos como para servirlos (1, 2, 3 y 4), mientras que los otros (5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11) fueron especializados para la confección de vasijas de determinada función, es decir, es posible que una comunidad haya utilizado dos tradiciones alfareras distintas: una para fabricar vasijas de servicio y otra para la preparación de alimentos, mientras que otras comunidades utilizaron una sola tradición para fabricar toda la variedad de vasijas.

La determinación de la procedencia de las vasijas se basó en la variedad de formas, la tecnología usada y la decoración. Inicialmente se consideró como premisa que los grupos tecnológicos más abundantes y las vasijas grandes eran locales, mientras que aquellos que eran escasos tendrían una alta posibilidad de haber sido importaciones. Los grupos tecnológicos que tenían una amplia gama de formas tanto de cocina como de servicio fueron considerados locales debido a que es poco probable la importación de los primeros y es coherente con la idea, asumida en este artículo, de ceramistas no especializados que fabricaban toda la variedad de formas. El uso de materiales y técnicas especiales como el engobe rojo (Rojo Grafitado, Pozorski 1983), el engobe grafitado (Pozorski 1983) y la pintura roja sobre pasta naranja (Terada y Onuki [eds.] 1982: 103, 1985: 80-81; Lumbreras 1993: 348), aplicados de modo muy restringido a ciertos tipos de vasijas, determinó que los grupos tecnológicos 3, 6 y 7 fueran considerados foráneos. Las vasijas que no están clasificadas y aquellas dentro de grupos tecnológicos locales pueden ser consideradas foráneas cuando tienen variantes formales, decorativas o cualquier rasgo que contraste con la tendencia general del grupo. Las vasijas del Grupo Tecnológico 4 pudieron agrupar vasijas producidas tanto de forma local como importadas debido a que esa tecnología es ubicua para la mayoría de sitios contemporáneos con las fases Cerro Blanco y Nepeña.

3.1. La subfase BR-1(A)

Se trata del primer evento al interior del BR-1. En la Tabla 3 se observa la distribución de formas de este contexto, cuyo número mínimo de vasijas (NMV) fue de 63 especímenes. Las botellas (NMV=12) conformaron un 19% del total y fueron clasificadas en seis alfares agrupados en cinco grupos tecnológicos. Las vasijas de los grupos tecnológicos 1 y 5 son locales (NMV=6; Fig. 8A-B), con excepción de una con forma y decoración distinta al resto (Fig. 8E). Un pico de botella con pasta, acabado y cocción diferente, y otro del Grupo Tecnológico 3 fueron importados. A pesar del hecho de que podrían haber sido hechas localmente, las vasijas del Grupo Tecnológico 4 tienen formas y técnicas diferentes que sugieren una procedencia distinta (NMV=4; Fig. 8C-D).

Las vasijas de servicio constituyen el 38,1% y estaban compuestas por tazones (NMV=19) y cuencos (NMV=3; Fig. 8F) que se agrupan en siete variantes de alfares de cinco grupos tecnológicos. Dos tazones quedaron sin clasificar. Las vasijas de los grupos tecnológicos 1, 5 y 11 eran locales (NMV=13; Figs. 8G-H, 9A), una vasija del Grupo Tecnológico 3 fue importada (Fig. 9B), mientras que las vasijas del Grupo Tecnológico 4 (NMV=8; Fig. 9C) pudieron haber sido hechas localmente o importadas. Las vasijas utilizadas para preparar alimentos, es decir aquellas que parecen haber sido

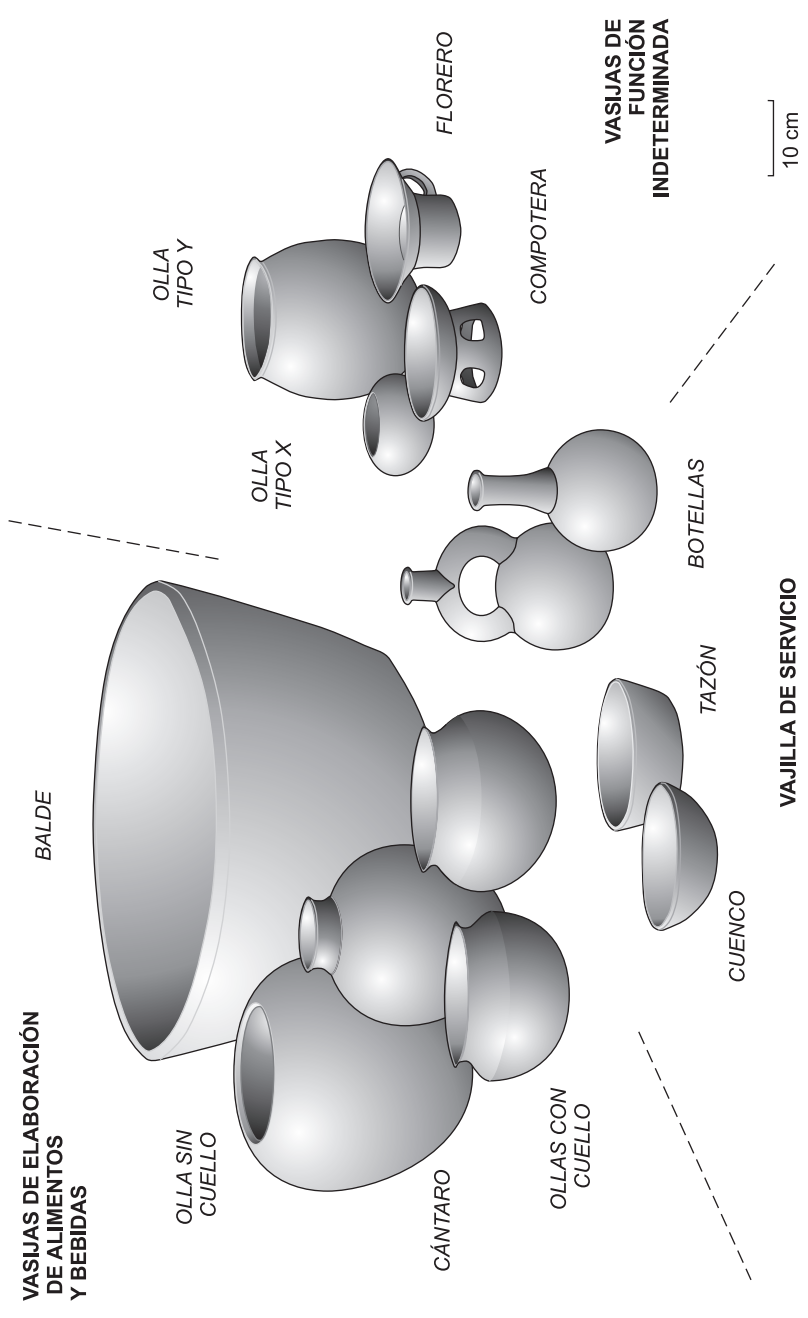


Fig. 7. Clasificación formal y división funcional de la cerámica.

Tabla 2. Cuadro esquemático de la definición de grupos tecnológicos y alfares.

Grupo Tecnológico	Características	Formas	Alfares	Frecuencia	Pastas	Posible origen
1	General	Pastas porosas	Botellas, cuencos, tazones, compoteras, ollas sin cuello y cántaros	0,8 1,4 4,8	F F F y G	Local
2	General	Pastas compactas	Cuencos, tazones, ollas sin cuello y cántaros	3,3 1,2 3,8 0,3	H H I I	Local
3	General	Engobes rojos	Botellas, tazones y cántaros	2,7 1,0	C C	Foráneo
4	General	Ahumados sobre pastas arenosas	Botellas, cuencos, tazones, ollas sin cuello, ollas con cuello y cántaros	12,2 1,4 1,1	B y C C E	Local/foráneo
5	Especializado	Pastas finas	Botellas, cuencos y tazones	12,9 0,9 2,5	A y B B A y B	Local
6	Especializado	Pintura roja	Botellas	0,1	B	Foráneo
7	Especializado	Engobe grafitado	Botellas	0,7	C	Foráneo
8	Especializado	Pasta de arena de cuarzo	Baldes, ollas sin cuello y cántaros	1,4 1,7 1,3 0,2 0,7	L L L L L	Local
9	Especializado	Pasta muy gruesa de piedra molida	¿Porrón?	0,1	J	Local
10	Especializado	Pasta de cuarcita opaca molida	Ollas sin cuello y cántaros	0,6	K	Local
11	Especializado	Pastas de arena mixta	Compoteras, ollas sin cuello, ollas con cuello, baldes y cántaros	5,5 16,2 3,3 4,0 10,5 0,6 0,3 1,0 1,4	B y C D y E C C D y E B y C E C D y E	Local
			Total	100		

Tabla 3. Descripción cuantitativa de las vasijas en el BR-1(A).

Servicio especial	BR-1(A)	Frecuencia	NMV	Variantes de alfares	Grupo Tecnológico	Volumen (l)		Número mínimo de comensales	
						Total	Media	/ 3 litros	/ 5 litros
	19,0	19,0	12	6	5	13,08	1,1		
	38,1	4,8 33,3	3 21	2 6 (8)	2 5 (7)	4,72 22,11	1,6 1,1		
	25,4	25,4	16	3 (4)	2 (3)	239,78	15,0	80	48
		0,0	0	0	0	-	-	0	0
	12,7	7,9 4,8	5 3	3 (5) 1 (2)	3 (5) 1 (2)	* 91,21	* 30,4	? 30	? 18
	4,8	1,6 0,0 3,2 0,0	1 0 2 0	1 0 2 0	1 0 2 0	* - * -	* - * -		
Total	100,0	100,0	63					110	66

* No se determinó el volumen contenido.

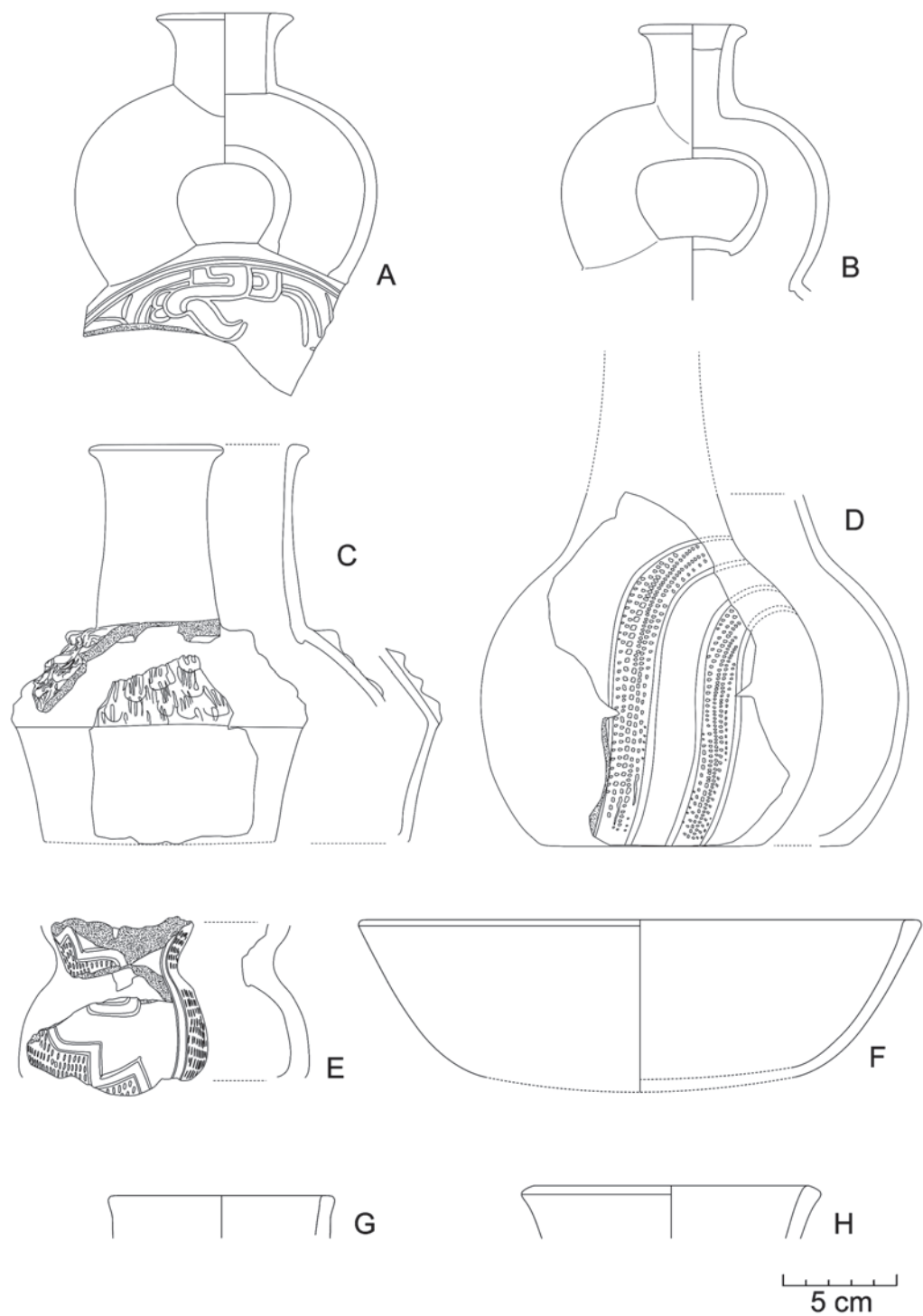


Fig. 8. Vasijas del BR-1(A). A-D. Botellas; E. Posible botella; F. Cuenco grande; G. Tazón pequeño; H. Tazón mediano.

usadas para cocinar, almacenar o fermentar, representan un 38,1% del total. Las ollas sin cuello (NMV=15) fueron divididas en tres variantes de alfares de dos grupos tecnológicos locales (1 y 11, Fig. 9D) y una vasija sin clasificar se considera foránea (Fig. 9E).

Los cántaros (NMV=5) son todos diferentes entre sí. Un número mínimo de tres vasijas fueron clasificadas en tres variantes de alfares de los grupos tecnológicos 1 (Fig. 10A), 3 (Fig. 10B) y 10 (Fig. 10C), mientras que dos vasijas quedaron sin clasificar (Fig. 10D-E). Es probable que los especímenes no clasificados y aquel del Grupo Tecnológico 3 fueran importaciones, mientras que los otros dos sean locales. Los baldes fueron todos fabricados con tecnología local (NMV=3; Fig. 10F). Las formas restantes conforman un 4,8%. Por su parte, las compoteras fueron producidas localmente (NMV=2; Fig. 10G-H) y la olla de tipo X era de pasta local, si bien la forma no era muy común (NMV=1; Fig. 10I).

Las vasijas para preparar alimentos eran de origen local y fueron producidas por tres tradiciones tecnológicas (grupos tecnológicos 1, 5 y 11), con lo que se asociaban, quizás, a tres grupos sociales relacionados. El volumen total de líquido de las ollas y baldes (al 80% de su capacidad) fue de 331 litros, lo que corresponde a un número mínimo de comensales que varía entre 66 y 110 personas.¹⁰ Los cántaros, sin embargo, mostraron una gran variabilidad a pesar del reducido número existente. El tamaño de estas vasijas habría permitido su transporte desde zonas alejadas al igual que las formas más chicas. Las vasijas para servicio, en cambio, fueron tanto de origen local como foráneo. El reducido tamaño de estas habría permitido su fácil importación a larga distancia.

3.2. La subfase BR-1(B)

Constituyó el evento más grande y fue definido con un NMV de 92 especímenes (Tabla 4). Las botellas (NMV=15) representaron el 16,3% del total y fueron clasificadas en siete variantes de alfares de cinco grupos tecnológicos. Las vasijas (NMV=10) de los grupos tecnológicos 1 y 5 fueron mayoritariamente locales (Fig. 11A-E),¹¹ mientras que las de los grupos tecnológicos 3 (NMV=1), 4 (NMV=3; Fig. 11F-G) y 7 (NMV=1) fueron importadas. Las otras vasijas de servicio corresponden al 41,3% del total. Los cuencos (NMV=6; Fig. 12A-B) y tazones (NMV=31) corresponden a ocho variantes de alfares de seis grupos tecnológicos, con un tazón sin clasificar. Las vasijas (NMV=18) de los grupos tecnológicos 1, 2, 5 (Fig. 12C-E) y 11 (Fig. 12B) fueron de origen local, mientras que aquellas del Grupo Tecnológico 3 fueron importadas (NMV=3; Fig. 12F-H). Las vasijas restantes del Grupo Tecnológico 4 (NMV=10) pudieron tener un origen tanto local como foráneo (Fig. 12A, I-K). Las vasijas para la preparación de alimentos (ollas, cántaros y baldes) comprendieron el 32,6% del total de las vasijas.

Las ollas sin cuello (NMV=21) y los baldes (NMV=5; Fig. 13C) fueron clasificados en siete variantes de alfares de cinco grupos tecnológicos, si bien quedó una olla sin cuello sin clasificar. Aquellas vasijas de los grupos tecnológicos 1, 2, 8 y 11 (NMV=29; Fig. 12L, Fig. 13A) habrían sido producidas localmente, mientras que una olla de acabado y pasta distinta (Grupo Tecnológico 4) tiene un origen incierto (Fig. 13B). Los cántaros (NMV=3) correspondían cada uno a una variante de alfar distinto y de dos grupos tecnológicos (Fig. 13D-F); además, tenían diferentes tipos de labios y cuellos que indicaría procedencias distintas. Las otras formas representaron el 9,8%. La presencia de compoteras (NMV=4; Fig. 13G), ollas tipo X (NMV=1; Fig. 13H), «floreros» (NMV=3; Fig. 13I) y ollas tipo Y (NMV=2; Fig. 13J) sería evidencia de actividades paralelas donde se podrían haber utilizado y/o consumido productos más variados, no necesariamente alimenticios, como alucinógenos, pigmentos, etc. Las compoteras, las ollas tipo X, las ollas tipo Y y los «floreros» fueron fabricados dentro de tradiciones locales.

La mayoría de vasijas para preparación de alimentos, ollas y baldes tuvieron un origen local, pero la variedad de alfares sugiere la existencia de varias unidades de producción en un número reducido de tradiciones tecnológicas, representadas, a su vez, por los grupos tecnológicos. En cambio, la cerámica de servicio (cuencos, tazones), botellas y cántaros tuvieron un origen más variado, pues se han encontrado vasijas que fueron importadas para la fiesta. El volumen total de líquido que pudo haber estado contenido en las ollas y baldes, al 80% de su capacidad, fue de 340 litros, los que

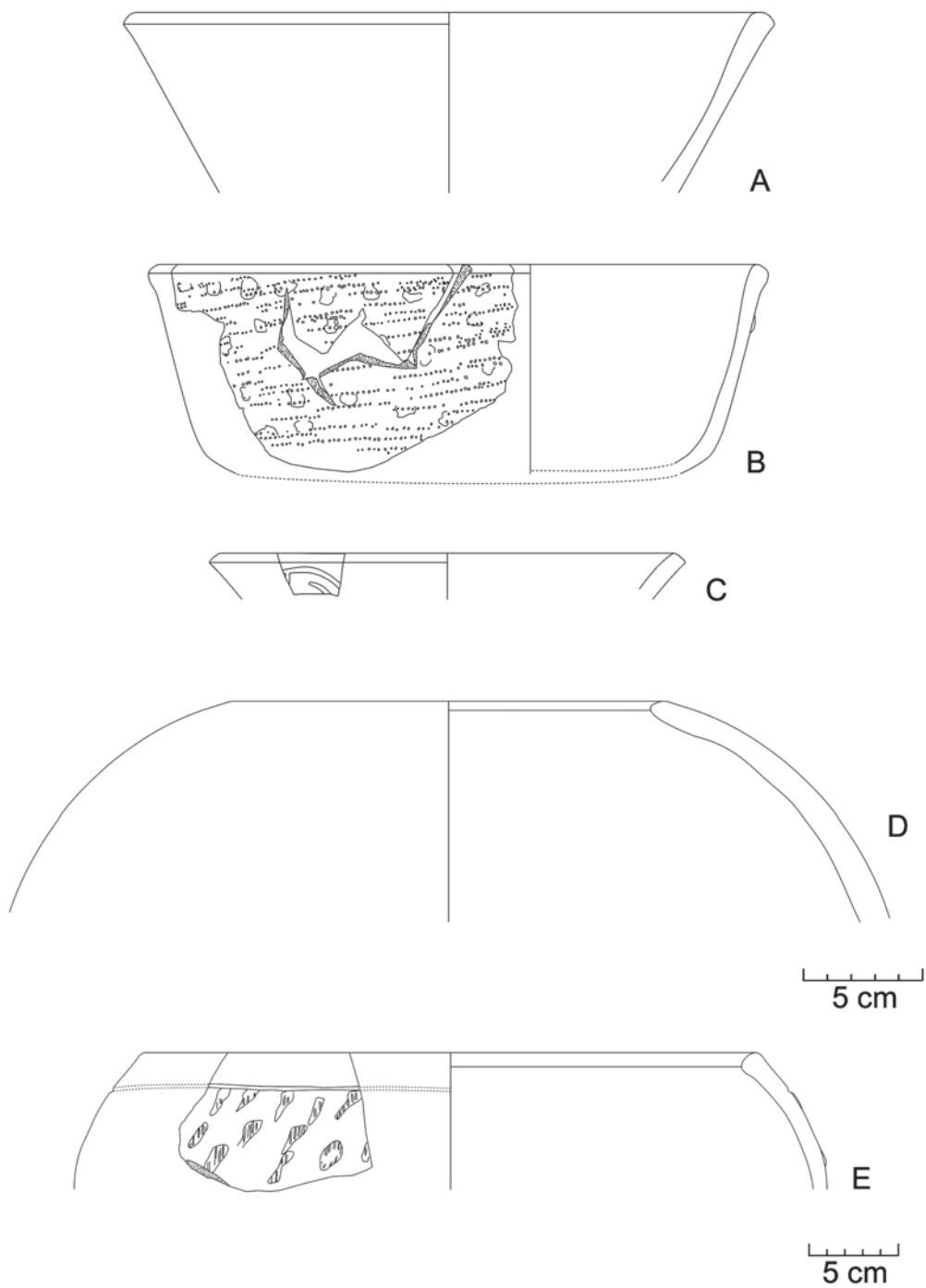


Fig. 9. Vasijas del BR-1(A). A-C. Tazones grandes; D-E. Olla sin cuello.

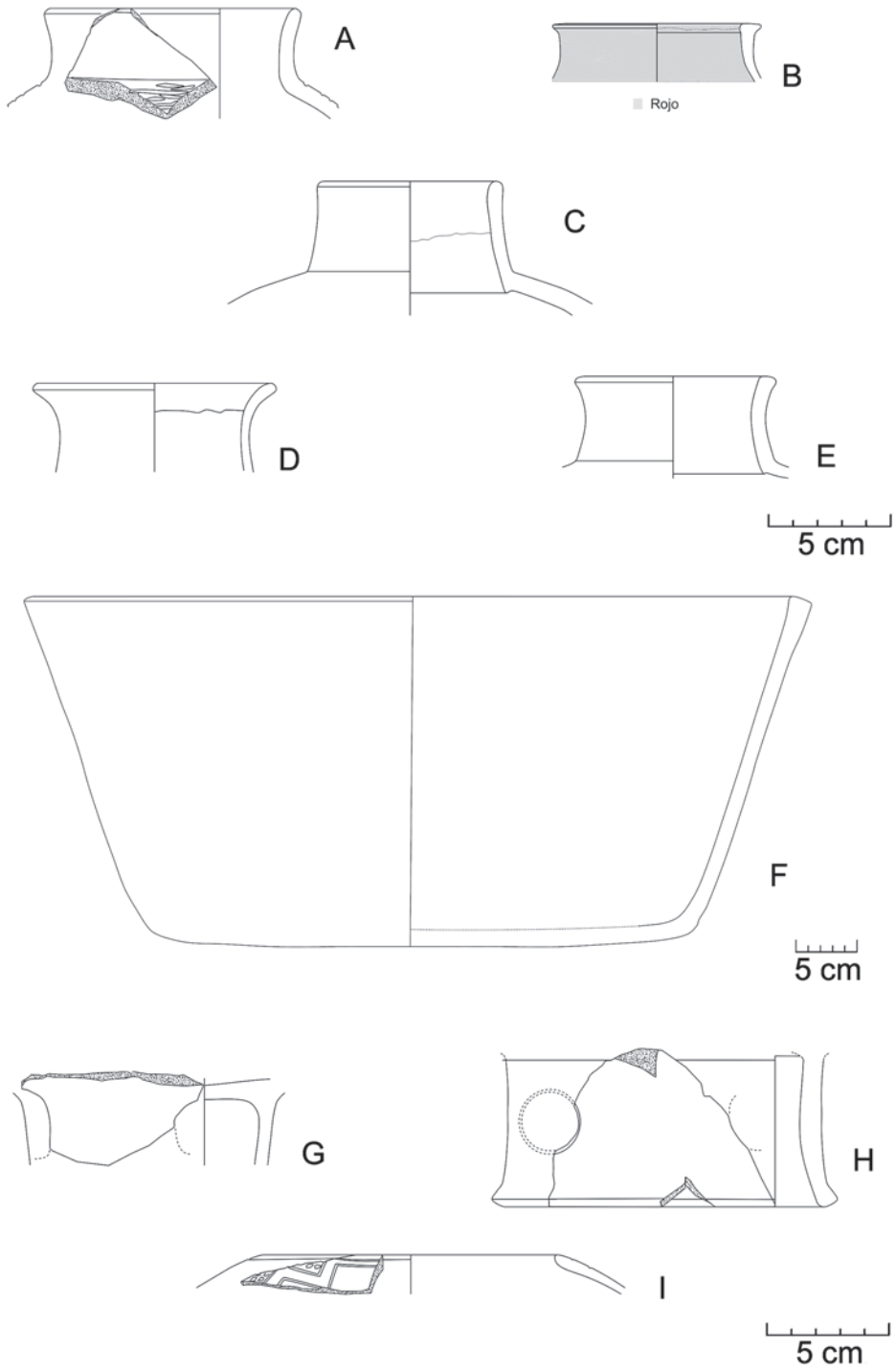


Fig. 10. Vasijas del BR-1(A). A-E. Cántaro; F. Balde; G-H. Compoteras; I. Olla tipo X.

Tabla 4. Descripción cuantitativa de las vasijas en el BR-1(B).

Servicio especial	BR-1(B)	Frecuencia	NMV	Variantes de alfares	Grupo Tecnológico	Volumen (l)		Número mínimo de comensales	
						Total	Media	/ 3 litros	/ 5 litros
	16,3	16,3	15	7	5	16,35	1,1		
	41,3	6,5 34,8	6 32	5 8 (9)	4 6 (7)	7,71 31,98	1,3 1,0		
	23,9	23,9	22	7 (8)	5 (6)	204,17	9,3	68	41
		0,0	0	0	0	-	-	0	0
	8,7	3,3 5,4	3 5	3 2	2 2	* 136,27	* 27,3	? 45	? 27
	9,8	1,1 2,2 4,3 2,2	1 2 4 2	1 1 3 2	1 1 2 2	* * * *	* * * *		
Total	100,0	100,0	92					113	68

* No se determinó el volumen contenido.

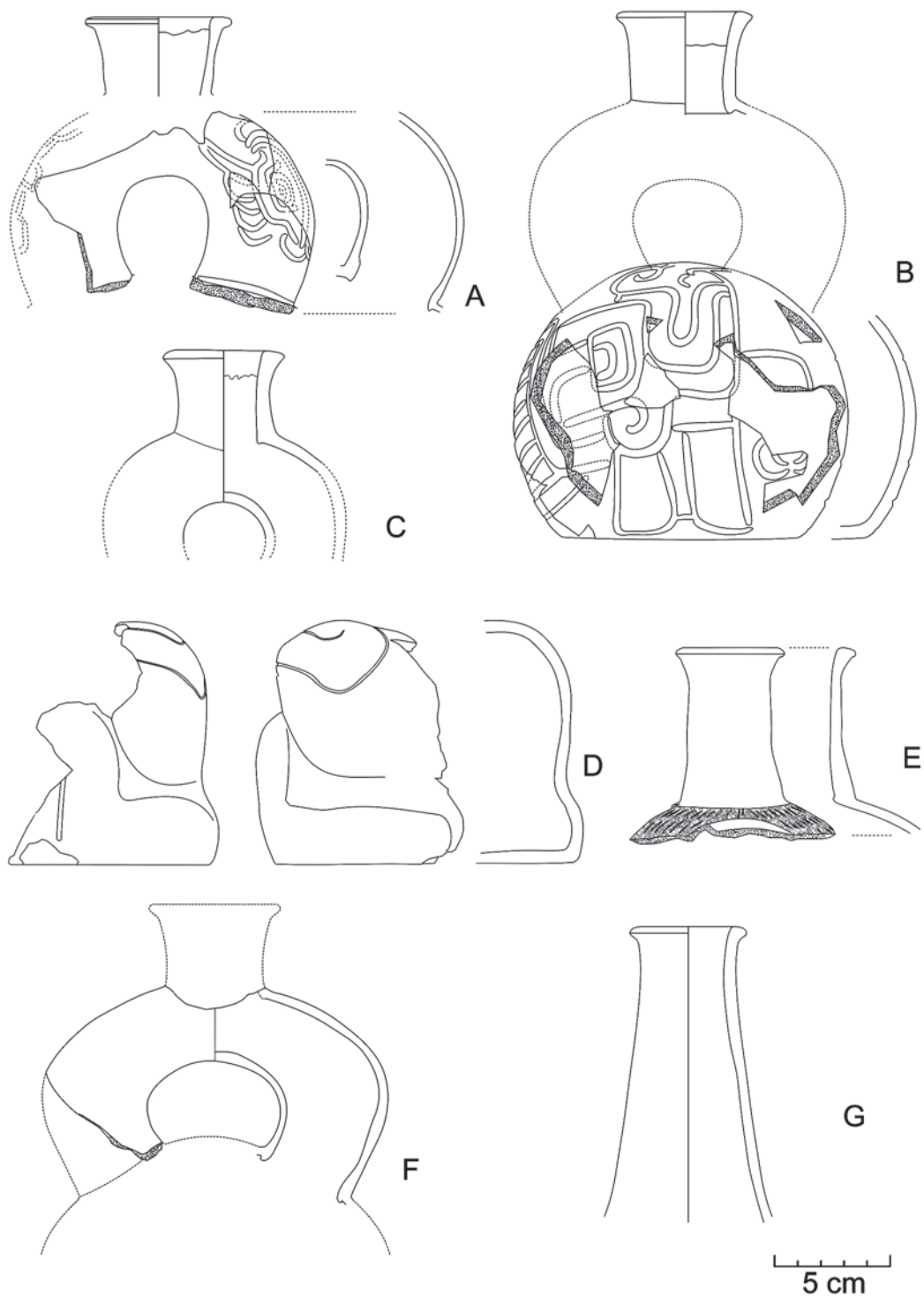


Fig. 11. Vasijas del BR-1(B). A-G. Botellas.

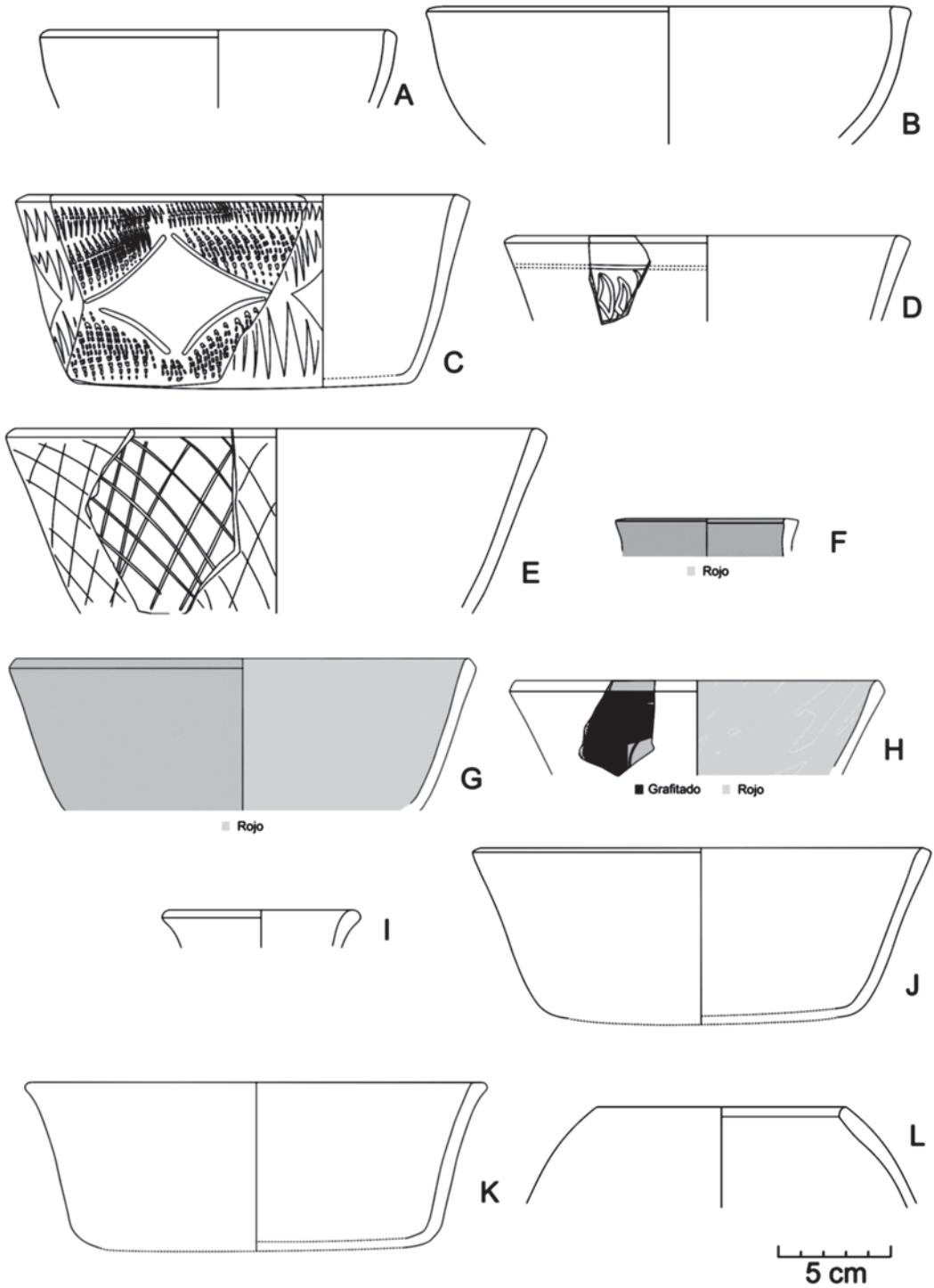


Fig. 12. Vasijas del BR-1(B). A. Cuenco mediano; B. Cuenco grande; C-E, G-H, J-K. Tazones grandes; F, I. Tazón pequeño; L. Olla sin cuello.

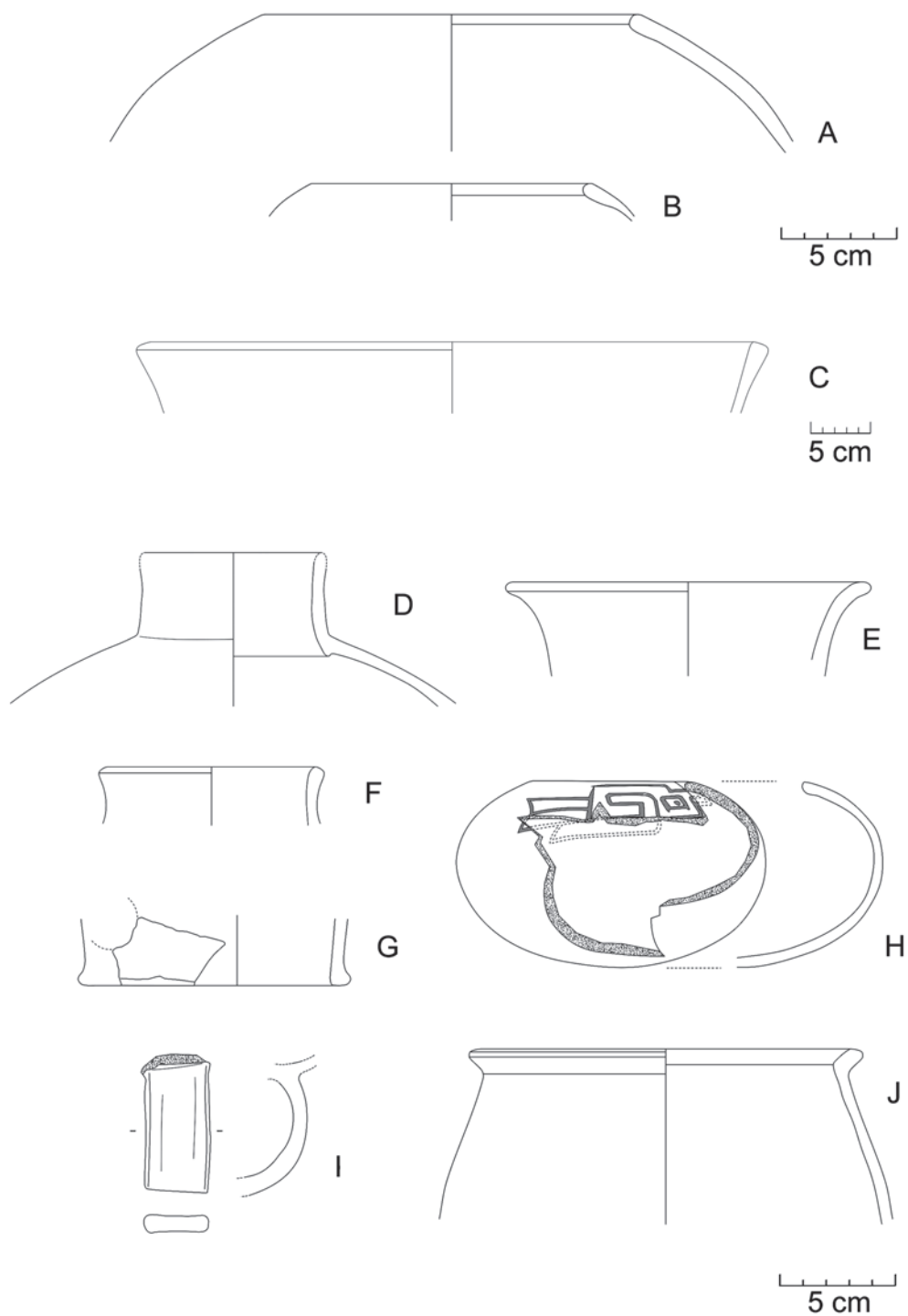


Fig. 13. Vasijas del BR-1(B). A-B. Ollas sin cuello; C. Balde; D-F. Cántaros; G. Compotera; H. Olla tipo X con pintura roja postcocción dentro de las incisiones; I. Florero; J. Olla tipo Y.

podieron haber abastecido a un número mínimo de comensales que varió entre 68 y 113 personas, es decir, un número similar al evento en BR-1(A).

3.3. La subfase BR-1(C)

Esta subfase corresponde al último evento dentro del BR-1 antes del sello. El número mínimo de vasijas encontradas fue de 87 y su frecuencia de formas es mostrada en la Tabla 5. Las botellas correspondieron al 13,8% de las vasijas. El NMV fue de 12 especímenes, los que fueron divididos en cinco variantes de alfares de cuatro grupos tecnológicos. Las vasijas de los grupos tecnológicos 4 (NMV=6; Fig. 14A) y 5 fueron de origen local, mientras que aquellas de los grupos 3 (NMV=6; Fig. 14B-D) y 7 (Fig. 14E-F) fueron importaciones.

Las vasijas de servicio representan el 49,4% del total de vasijas. Los cuencos (NMV=8; Fig. 14G-H) y los tazones (NMV=35) fueron clasificados en 11 variantes de alfares de seis grupos tecnológicos. Las vasijas (NMV=22) de los grupos tecnológicos 1, 2, 5 (Fig. 14I-J) y 11 (Figs. 14G, 15A-C) pudieron haber sido fabricados localmente, mientras que aquellos restantes del Grupo Tecnológico 4 (NMV=19; Fig. 15D-H) pudieron resultar tanto de una producción local como de importaciones. Dos tazones no fueron clasificados.

Las vasijas para la preparación de alimentos (ollas, cántaros y baldes) representaron el 28,7%. Las ollas sin cuello (NMV=20; Fig. 16A-C), las ollas con cuello (NMV=2; Fig. 16D-E) y los baldes (NMV=1; Fig. 16F) fueron divididos en 12 variantes de alfares de seis grupos tecnológicos. La mayoría de piezas (NMV=27) eran de tradiciones locales (grupo tecnológicos 1, 2, 8, 10 y 11), mientras que dos ollas sin cuello del Grupo Tecnológico 4 eran de origen incierto, aunque un espécimen que tiene acabado y forma muy distinta al resto (bruñido exterior y labio engrosado y biselado) podría haberse importado (Fig. 16C). El total de volumen contenido fue de 164,5 litros, el cual pudo haber sostenido a un número mínimo de comensales de 33 a 55 personas. Las otras formas constituyeron el 8% restante. Las computeras (NMV=6; Fig. 16H-I) y un florero (NMV=1; Fig. 16J) fueron fabricados dentro de tradiciones locales. Este evento muestra una mayor proporción de botellas y tazones importados que en los anteriores.

4. El rol del anfitrión: organización de los festines en Cerro Blanco de Nepeña

Hayden (2001: 25) sugiere hacer una distinción entre «forma» y «contenido» simbólico al momento de analizar festines. Por «forma» define a «[...] la naturaleza completa del comportamiento que se trata de explicar» (la realización, desarrollo y participación en el festín), y denomina «contenido» al «[...] significado simbólico específico atribuido a un comportamiento también específico o a la creación de un objeto en particular como, por ejemplo, el significado de la presentación de una determinada comida o el pretexto para celebrar una fiesta» [traducción del original en inglés de los autores]. La descripción de la cerámica contenida en los eventos sirvió para describir la forma de los festines y, por lo tanto, para deducir el rol y la organización de los anfitriones. Los festines constituyen un tipo de actividad que pudo haberse desarrollado dentro de ceremonias mayores que involucraron una serie de actos paralelos y, por ello, no todos los materiales tienen relación con el acto de consumir alimentos. Los anfitriones son los responsables de organizar estas ceremonias y conseguir los materiales a utilizarse en ella, sea por la manufactura de estos o por intercambio e importación. Cuando la ceremonia involucra festines, se asume que la responsabilidad de los anfitriones radica en cuatro puntos:

a) Obtención de alimentos especiales: se hallaron restos de cánidos y camélidos (vértebras, costillas y huesos de extremidades).¹² En la matriz de los estratos y dentro de los lentes fueron hallados restos malacológicos, en especial de *Perumytilus purpuratus*, *Semimytilus algosus*, *Donax obelus* y *Crepidatella dilatata*. Estas especies, más que su aporte en volumen cárnico, debieron haber servido para preparar algún tipo de caldo. Los análisis de almidón realizados sobre algunos fragmentos encontraron restos de *Manihot esculenta*, *Solanum* sp. y *Zea mays*,¹³ los que tendrían relación con su utilización para preparar bebidas fermentadas.

Tabla 5. Descripción cuantitativa de las vasijas en el BR-1(C).

Servicio especial	BR-1(C)	Frecuencia	NMV	Variantes de alfares	Grupo Tecnológico	Volumen (l)		Número mínimo de comensales	
						Total	Media	/ 3 litros	/ 5 litros
	13,8	13,8	12	5	4	13,08	1,1		
Servicio	49,4	9,2 40,2	8 35	7 9 (11)	4 4 (6)	3,74 35,67	0,5 1,0		
Cocina	25,3	23,0	20	10	6	160,18	8,0	53	32
		2,3	2	2	1	*	*	?	?
Conservación/ fermentación?	3,4	2,3 1,1	2 1	2 1	1 1	* 4,35	* 4,4	?	?
Otros	8,0	0,0 0,0 6,9 1,1	0 0 6 1	0 0 3 1	0 0 1 1	- - * *	- - * *		
Total	100,0	100,0	87					55	33

* No se determinó el volumen contenido.

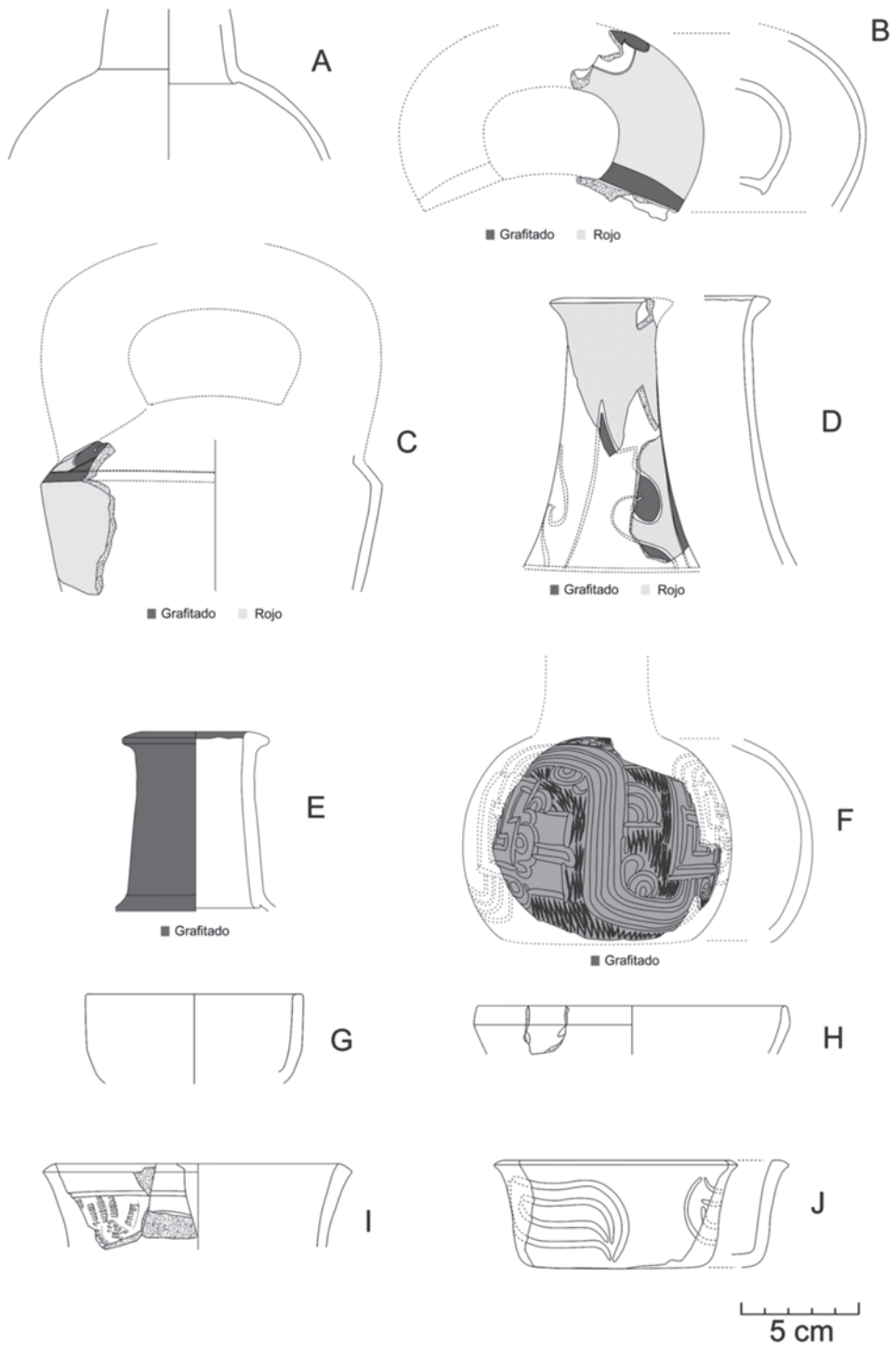


Fig. 14. Vasijas del BR-1(C). A-F Botellas; G. Cuenco pequeño; H. Cuenco mediano; I. Tazón mediano; J. Tazón pequeño.

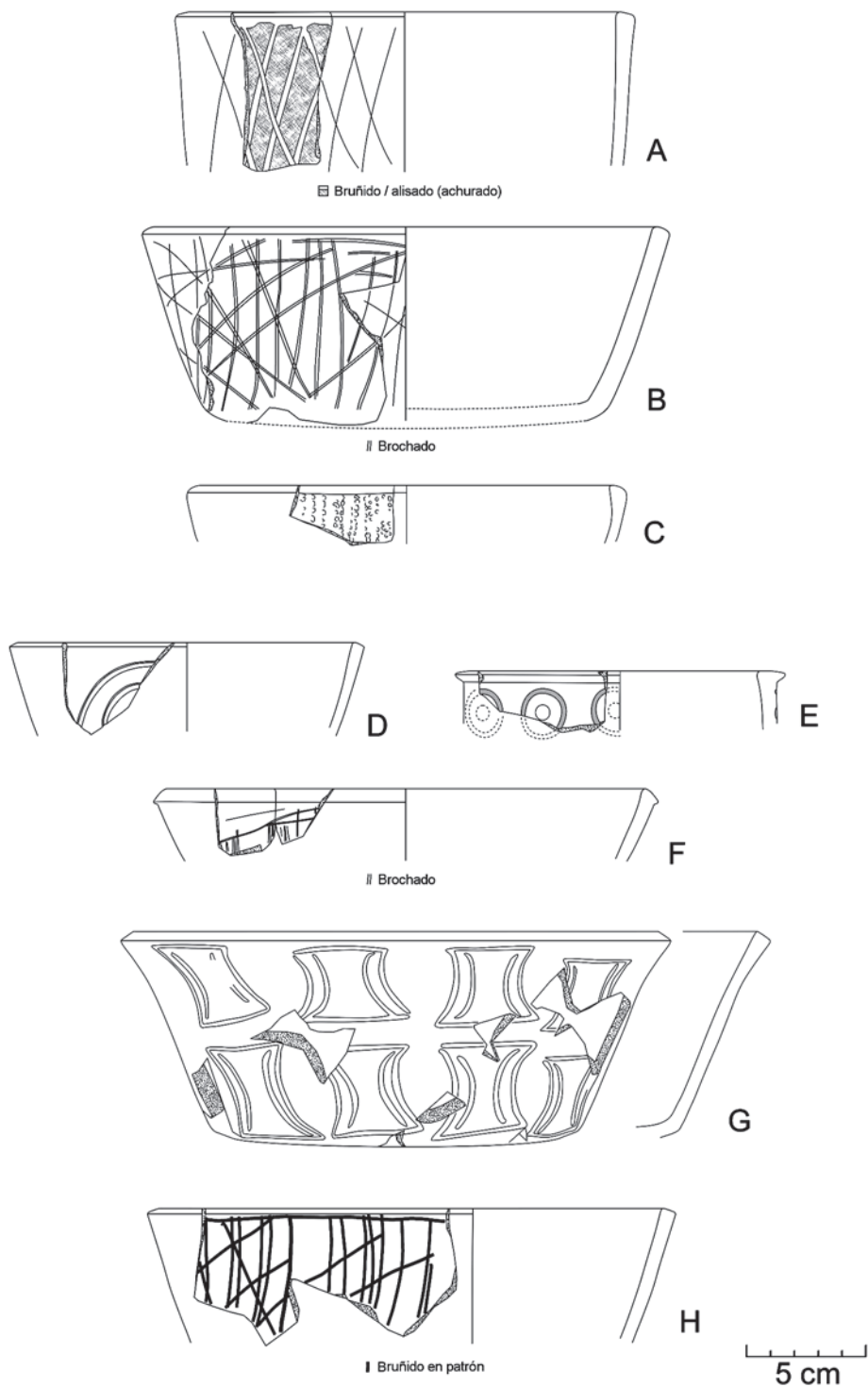


Fig. 15. Vasijas del BR-1(C). A-C, F-H. Tazones grandes; D-E. Tazones medianos (E. Con pintura roja postcocción dentro de las incisiones).

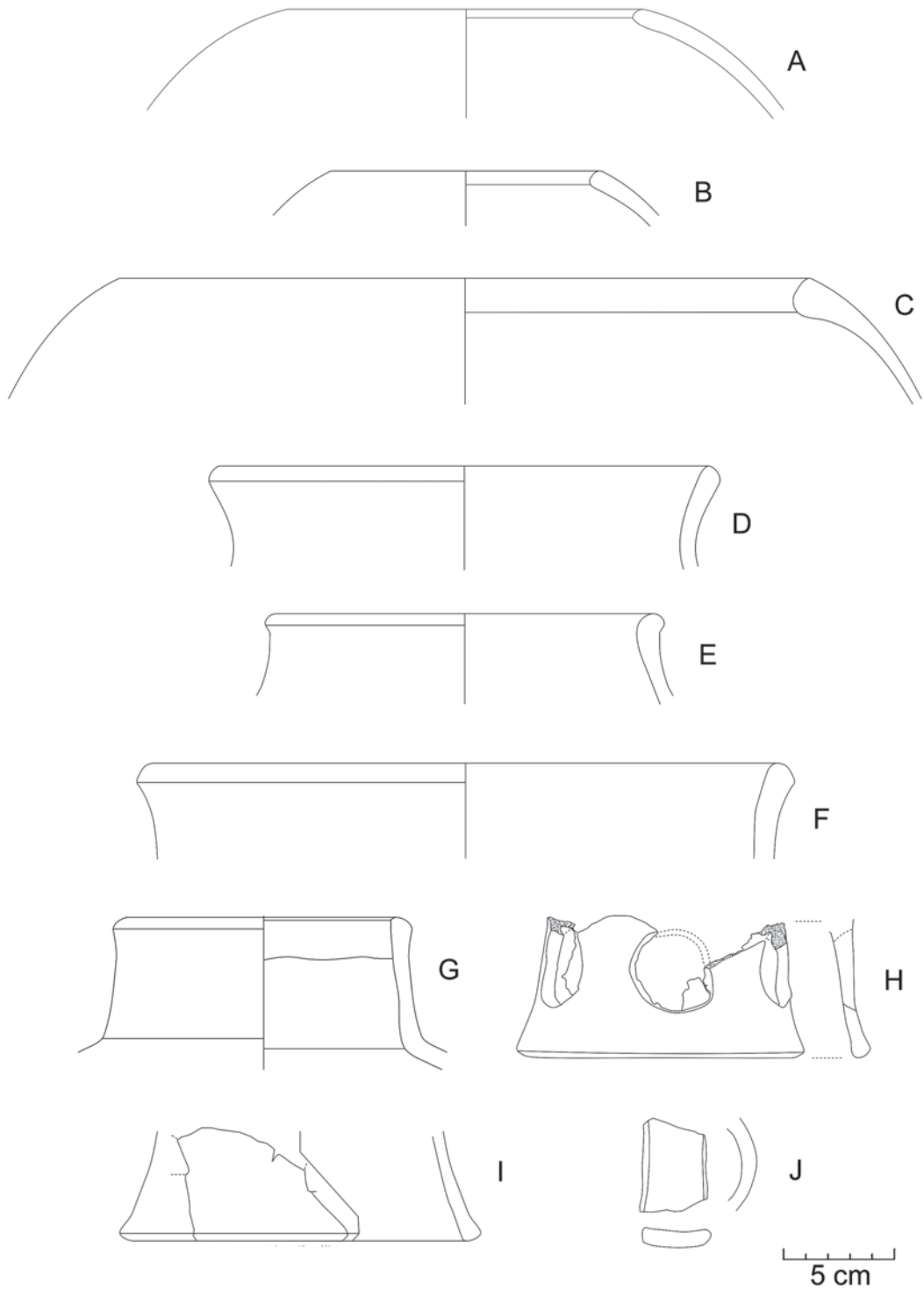


Fig. 16. Vasijas del BR-1(C). A-C. Ollas sin cuello; D-E. Ollas con cuello; F. Balde; G. Cántaro; H-I. Compoteras; J. Florero.

b) Obtención de vasijas y preparación de alimentos y bebida: en la descripción de las vasijas de los tres eventos descritos se observó la presencia de formas adecuadas para la preparación de alimentos (cocina, almacenamiento y/o fermentación) como las ollas sin cuello, las ollas con cuello, los cántaros y los baldes. Los fragmentos de cuerpo de las ollas no mostraron hollín, por lo que se deduce un corto periodo de utilización o un uso distinto al que su forma indica, como la maceración de bebidas o para servir los alimentos previamente preparados en otras vasijas. La forma de los baldes es adecuada para la fermentación de bebidas, por lo que están probablemente asociadas a la producción de chicha de yuca o masato (Lathrap 1970: 55, 88, figs. 7-i, 24-c; Fig. 29).

Los eventos registrados y la forma de deposición mostrarían un desecho ritual de vasijas, lo que hace más probable la manufactura y obtención de nuevas piezas antes de cada festín. En algunos casos descritos etnográficamente (DeBoer 2001) se registra la manufactura de vasijas de manera especial para los festines; es decir, no se utilizan las vasijas de uso cotidiano, de las que también se diferenciarían por un mayor tamaño (Clarke 2001; DeBoer 2001, 2003). En el caso de las ollas sin cuello, la mayoría tuvo capacidades menores a 20 litros, lo que concuerda con el análisis de DeBoer (2003), quien indica que las vasijas del Periodo Formativo poseen tamaños dentro del rango doméstico o de transporte y no de festines. Sin embargo, llega a preguntarse si cuatro vasijas de 25 litros pueden ser funcionalmente equivalentes a una de 100 y el presente trabajo responde afirmativamente, ya que la diferencia radicaría en la forma de organización social detrás de los festines y los límites de la tecnología disponible.

En el Periodo Formativo, este tipo de producción se habría realizado en el ámbito doméstico, con una tecnología aún precaria para producir vasijas de gran tamaño en comparación con casos de épocas posteriores (Segura 2001). Estas dos razones explicarían el pequeño volumen y gran cantidad de ollas, así como la variedad formal y tecnológica de estas vasijas. Las ollas y los baldes fueron hechos, en su mayoría, en unidades de producción locales, mientras que los cántaros mostraban una variabilidad formal y tecnológica que implicó su manufactura en otras unidades no relacionadas. La mayor parte de las ollas sin cuello fueron clasificadas en el Grupo Tecnológico 11; aquellas del Grupo Tecnológico 1 fueron mayoría en BR-1(A); disminuyen con el tiempo y son reemplazadas por otras nuevas, como los grupos tecnológicos 2, 4, 8 y 10 (Tabla 6). Esto indicaría que el evento en BR-1(A) fue organizado por, al menos, dos grupos o comunidades con tradiciones alfareras distintas. En los eventos BR-1(B) y BR-1(C) uno de estos grupos dejó de tener importancia y su aporte fue reemplazado por un mínimo de tres o cuatro grupos más. El grupo social relacionado con el Grupo Tecnológico 11 fue el predominante en todos los eventos, produjo la mayor cantidad y variedad de vasijas y, muy probablemente, fue el encargado de organizar los festines. La preparación de los alimentos se suele realizar en el lugar de desarrollo del festín o cercano a este. El BR-1 no fue el lugar de consumo ni preparación del festín, sino solamente el lugar de deposición de los desechos de estos. Los fogones y lentes de ceniza encontrados no fueron los utilizados para cocer los alimentos y tal vez por ello tampoco las vasijas encontradas sirvieron para tal uso. Cerro Blanco de Nepeña mostraría un ordenamiento espacial predeterminado para las actividades realizadas en él y debería existir, debido a ello, un área concentrada con rasgos de cocina.

c) Obtención de vasijas de servicio: este conjunto se componía de cuencos, tazones y, posiblemente, botellas. En comparación con las vasijas de preparación de alimentos, tuvo una mayor variabilidad formal y tecnológica. Se definieron tres grupos principales de tazones y cuencos en función del tamaño. Los pequeños tenían diámetros menores a 10 centímetros (Figs. 8G, 12F, I, 14G, J), los medianos entre 10 y 16 centímetros (Figs. 8H, 12A, 14H-I, 15D-E) y los grandes mayores a 16 centímetros (Figs. 8F, 9A-C, 12B-E, G-H, J-K, 15A-C, F-H). Se propone que estos cuencos y tazones medianos eran utilizados con una sola mano y que pudieron ser de uso personal, a diferencia de los más grandes, que obligaban, una vez llenos, al uso de ambas manos¹⁴ y que hayan sido de uso comunal mediante su rotación en el interior de grupos reducidos de personas (DeBoer y Lathrap 1979: 110). En cambio, las botellas debieron de haber tenido una función especial debido a la calidad extrema de algunos de sus ejemplares y por ser los mejores soportes portadores de imágenes. Si las botellas se

Tabla 6. Variación de grupos tecnológicos en las ollas sin cuello por evento.

Grupo Tecnológico	Ollas sin cuello (%)		
	Evento		
	BR-1(A)	BR-1(B)	BR-1(C)
11	47,0	67,0	70,0
1	53,0	10,0	5,0
2	0,0	14,0	5,0
4	0,0	5,0	10,0
8	0,0	5,0	5,0
10	0,0	0,0	5,0
Total	100,0	100,0	100,0

hubieran utilizado para servir líquidos en cuencos o tazones, tendrían que haber tenido mayor volumen que estos últimos, lo que, sin embargo, claramente no fue así. Debido a que las botellas contenían menor volumen que el promedio de tazones y cuencos es muy probable que contuvieran algo especial no distribuido en otros tipos formales.

La variedad es muy grande tanto en los aspectos formal, decorativo y tecnológico y, junto con los tazones y cuencos, conformarían conjuntos de vajilla. Esta vajilla fue obtenida mediante la fabricación en el interior de unidades de producción locales o la importación procedente de otras comunidades. Aquellas vasijas clasificadas en el Grupo Tecnológico 5 (Figs. 17, 18, 20, 21, 22, 27) fueron las más abundantes en la producción local y habrían sido producidas por los mismos grupos que fabricaron las vasijas del Grupo Tecnológico 11, pues complementan su confección.¹⁵ En todos los eventos del BR-1 se definieron vasijas importadas y son recurrentes aquellas del Grupo Tecnológico 3 (Fig. 23). Otras vasijas importadas son aquellas del Grupo Tecnológico 7 (Fig. 24), que aparecen, sobre todo, en la subfase BR-1(C). Por haber sido de una tecnología ubicua en muchos sitios contemporáneos, fue difícil de discernir entre las características locales o foráneas de los rasgos de las vasijas del Grupo Tecnológico 4 (Figs. 19, 25, 26, 28). Los grupos que organizaron los festines produjeron abundantes vasijas de servicio de buena calidad, pero mantuvieron la necesidad de importar otros y eso es muy notorio en la subfase BR-1(C), donde la mitad del número mínimo de botellas definido sería de origen externo.

d) Obtención de otros materiales utilizados en actividades paralelas al festín: entre los materiales asociados a otras actividades se encontraron vasijas y artefactos óseos (Fig. 32A) o de cerámica (Fig. 32B, E), piedra (Fig. 32C, F, G) y concha (Fig. 32D). Un conjunto de vasijas estuvo compuesto por cuencos y tazones pequeños (poco prácticos para libación; Figs. 8G, 12F, I, 14G, J), compoteras (Figs. 10G-H, 13G, 16H-I), floreros (Figs. 13I, 16J), ollas de tipo X (Figs. 10I, 13H, 28) y ollas de tipo Y (Fig. 13J), cuya función y uso no son claros, y cuya frecuencia, al ser menor, debe corresponder a actividades especializadas y paralelas al consumo masivo y comunitario de alimentos y bebida. Muchas de estas vasijas pudieron haber sido fabricadas localmente, aunque su reducido número impidió un mejor análisis comparativo entre las piezas. La presencia de varias lascas de sílex (Fig. 32G) y obsidiana (Fig. 30) no solo indica el proceso de la fabricación de artefactos,¹⁶ sino que, además, las huellas de uso indican que fueron utilizados como artefactos *a posteriori* (Bordes 1967, 1970, citado en Chauchat 2006: 57). La mayoría de la obsidiana analizada para el Periodo Formativo

proviene de la fuente en Quispisisa (Burger 1992: 211) y, por ello, es probable que los restos encontrados requirieron de su importación al valle. Otros restos, como el artefacto de hueso (Figs. 31, 32A), un fragmento de cerámica que sería de una orejera con cinabrio (Fig. 32E) y una cuenta (Fig. 32C) conformarían restos de vestimentas especiales que algunos participantes habrían usado para asistir a las ceremonias y que fueron obtenidas con anterioridad para ser exhibidas durante la fiesta (Hayden 2001).

5. El papel del comensal: el desarrollo de los festines de Cerro Blanco de Nepeña

La preparación de los festines fue desarrollada por los grupos organizadores o anfitriones ligados al centro ceremonial de Cerro Blanco. Los comensales fueron aquellas personas invitadas a las ceremonias y al consumo de estas comidas y artefactos proporcionados por los primeros. El estimado del número mínimo de participantes varió de acuerdo con el evento analizado. Dos de los eventos, BR-1(A) y BR-1(B), tienen escalas similares, mientras que BR-1(C) fue más pequeño. En el momento de la invitación hacía determinadas personas o grupos, los anfitriones se encontraban en una posición en la que podían determinar el grado de cercanía social de los participantes. De este modo, habría una categorización de las personas en «amigos», «afines» y «forasteros» o «enemigos» de acuerdo con el caso (DeBoer 2001: 219-220). Entonces, la participación en la fiesta no solo habría reforzado el grado de afinidad con los anfitriones, sino que, además, habría establecido claramente los límites sociales de las comunidades de esta zona del valle. Los individuos participaban en las ceremonias donde se creaban y mantenían importantes relaciones sociales, y era este factor, según Hayden (2001: 30), en el que se centraban los beneficios de los festines. En otras palabras, los festines surgían como un comportamiento adaptativo para la supervivencia de la sociedad (Dietler y Hayden 2001: 2).

El papel del comensal que asistía a este tipo de ceremonias tenía relación con los beneficios obtenidos por los organizadores de este. En ese contexto, Dietler (2001), en discrepancia con Hayden (2001), enfatiza la importancia de la manipulación activa de estas relaciones sociales, con lo que se lograba beneficios prácticos relacionados con la política y el poder y, de este modo, la adaptación es considerada dentro del contexto de competencia social. La aceptación de la invitación implicaba para el comensal una serie de obligaciones que variaban desde la entrega de trabajo (Dietler y Herbich 2001), reconocimiento de autoridades o liderazgo, hasta el retorno de la invitación en una ocasión posterior (Perodie 2001). Sin embargo, en la práctica, pocas personas eran capaces de rechazar la invitación sin caer en desgracia en la comunidad por falta de solidaridad y reciprocidad. En el caso de Cerro Blanco de Nepeña se han registrado numerosas remodelaciones que involucraron una gran cantidad de mano de obra. Estas pudieron haberse dado bajo contextos de festines laborales (Dietler y Herbich 2001) en los cuales se ofrecía comida, bebida, rituales y un intenso contacto social entre grupos a cambio de trabajo voluntario en favor del grupo anfitrión o la comunidad. Sin embargo, los contextos hallados no pueden ser relacionados directamente con estas remodelaciones.

6. Conclusiones

Los festines estaban previstos dentro de ceremonias mayores coordinadas con anticipación. Si bien es muy difícil conocer la razón principal para la realización de estas, sí se puede observar sus patrones de consumo, desarrollo y finalización por medio del estudio del material arqueológico. Las sociedades durante el Periodo Formativo fueron, con excepción de algunos casos, y en comparación con épocas posteriores, menos jerarquizadas y con relaciones relativamente horizontales o igualitarias entre sus miembros durante la mayor parte de sus vidas (*cf.* Burger 1992: 75). Esto se pudo observar en una serie de contextos funerarios de cementerios excavados o saqueados con anterioridad. Si bien existen ligeras diferencias que indican una leve diferenciación social, la mayoría constaba de un número reducido de asociaciones (Elera 1986), con excepción de los contextos excavados en Kuntur Wasi (Onuki 1997).

Hubo periodos en la vida de las sociedades en que el orden establecido se interrumpía y las actividades se centraban en torno de un lugar.¹⁷ Estos momentos de integración social de diferentes

comunidades (Dillehay 2004) habrían impulsado la formación de un orden, en especial por la participación diferenciada en actividades y tareas mediante criterios de prestigio ganados por anterioridad, edad, pertenencia a ciertos grupos o cercanía al anfitrión, entre otros factores. De este modo, el centro ceremonial adquiriría otra calidad y dimensión, en él convergía la vida de la comunidad y se producía un tipo de ordenamiento diferente. Estos organizadores, los anfitriones, se encargaron, con deliberada y adecuada anticipación, de fabricar las vasijas para preparar alimentos, sembrar los cultivos y conseguir los materiales a emplearse en diferentes momentos de las ceremonias, ya que estos eran exclusivos para la fiesta y no debían perjudicar la subsistencia básica de la población participante. También se dedicaron a la elaboración de vajilla de servicio y la importación de piezas procedentes de lugares lejanos. La calidad de estas vasijas variaba de modo marcado: algunas botellas tenían una calidad de pasta, acabado y cocción que no eran mejores que las locales, pero el uso de materiales y técnicas exclusivos (engobe rojo y grafitado) y ciertas técnicas de decoración las convirtió en bienes preciados, lo que explicaría su recurrencia en los diferentes eventos identificados.

La motivación de esta producción e importación habría sido el interés de los anfitriones de agasajar adecuadamente a los invitados tanto con comidas y bebidas especiales como con estas vasijas, con lo que se resaltaba la importancia de determinadas personas o grupos. Es decir, frente a la hipótesis, comúnmente aceptada, de peregrinaje con ofrendas a determinados centros (Burger 1992; Lumbreras 1993), se plantea aquí que los invitados no llevaban su vajilla, sino que el anfitrión utilizaba sus redes de contacto e intercambio, directo o indirecto, para conseguir materiales importantes como símbolos de estatus y autoridad para ser utilizados en ceremonias de la población local. Se puede decir, entonces, que la cantidad y calidad de la vajilla ofrecida estaba relacionada con el prestigio de los anfitriones y con su capacidad de crear y mantener redes de intercambio con otras comunidades (*cf.* Helms 1993).

De acuerdo con la motivación original del festín, se daban actividades realizadas por los comensales que variaban desde la simple exaltación de autoridad y poder hasta la colaboración en trabajos de mantenimiento y renovación de los edificios. Algunas de estas eran obligaciones reconocidas detrás de la invitación por parte del anfitrión, quien era, generalmente, el responsable de tareas a gran escala. Cuando estos días de celebraciones finalizaban, se efectuaba un mantenimiento adecuado de las estructuras utilizadas, se dejaban los pisos limpios y se descartaban los restos de un modo ritualmente adecuado en áreas especiales como el BR-1. La vajilla utilizada solo habría tenido valor dentro de este contexto y, además, el rango e importancia de los usuarios que anunciaba la vajilla no existirían fuera de los límites de la ceremonia y del centro ceremonial; por ello, la cerámica es descartada de modo ritual y almacenada en ciertos lugares. Existen casos etnográficos en los que se describe que se rompieron vasijas durante el desarrollo de la fiesta y como parte de la ceremonia (DeBoer y Lathrap 1979: 135, nota 8). Los lentes de ceniza que se encontraron en los estratos al final de cada evento no contenían restos de huesos animales ni vegetales, y la textura era muy fina y suave al tacto, lo que indicaba una combustión total. Es muy probable que se haya quemado algún material de fácil combustión —quizá telas— como parte culminante de este ritual de descarte. En resumen, esta sociedad estuvo dominada por la relación de diferentes grupos distribuidos a lo largo de una gran área que tuvo al centro ceremonial como punto de integración. Dentro de este esquema social, los festines son realizados gracias al acuerdo de múltiples partes y los materiales contenidos, descritos con anterioridad, son reflejo de estas relaciones intergrupales.

Agradecimientos

Las excavaciones en el sitio de Cerro Blanco fueron posibles gracias al financiamiento de la Heiwa Nakajima Foundation (temporada 2002) y Japan Society for the Promotion of Science (temporada 2004). Agradecemos la colaboración de los licenciados Juan Ugaz (2002) y Delicia Regalado (2004) como codirectores del proyecto. Agradecemos también al Instituto Nacional de Cultura, filiales Lima y Áncash, por la autorización del proyecto y su constante colaboración. Por su apoyo intelectual y logístico, tanto en campo como en gabinete, debemos mucho a la Misión Arqueológica de la Universidad



Fig. 17. BR-1(A). Botella del Grupo Tecnológico 5.



Fig. 18. BR-1(A). Asa-estribo de botella del Grupo Tecnológico 5.



Fig. 19. BR-1(A). Botella de gollete simple del Grupo Tecnológico 4.



Fig. 20. BR-1(B). Asa-estribo de botella del Grupo Tecnológico 5.



Fig. 21. BR-1(B). Cuerpo de botella del Grupo Tecnológico 5.



Fig. 22. BR-1(B). Botella de gollete simple del Grupo Tecnológico 5.



Fig. 23. BR-1(C). Botella de gollete simple continuo del Grupo Tecnológico 3.



Fig. 24. BR-1(C). Cuerpo de botella del Grupo Tecnológico 7.



Fig. 25. BR-1(B). Tazón grande del Grupo Tecnológico 4.



Fig. 26. BR-1(B). Tazón grande del Grupo Tecnológico 4.



Fig. 27. BR-1(C). Tazón grande del Grupo Tecnológico 4, con decoración de vértebras.



Fig. 28. BR-1(B). Olla tipo X del Grupo Tecnológico 5.

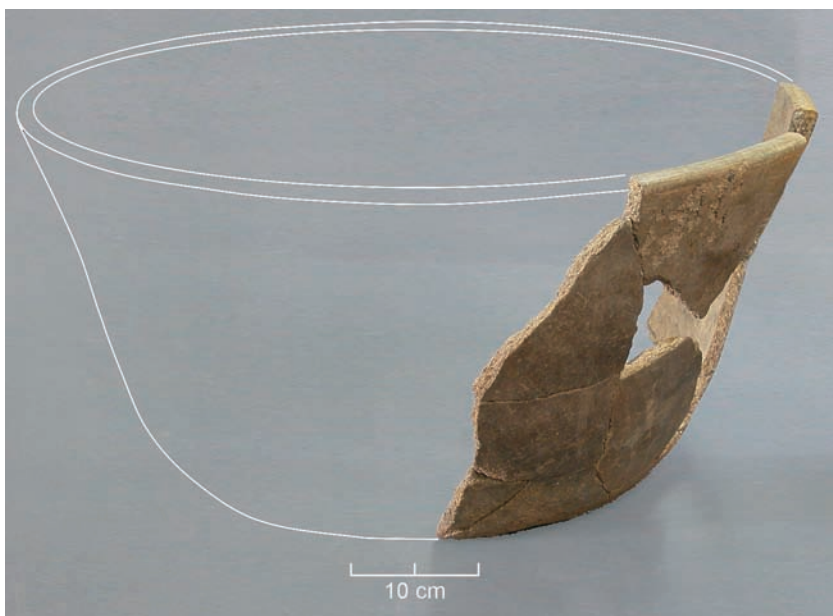


Fig. 29. BR-1(A). Balde.



Fig. 30. Lascas de obsidiana (artefactos a posteriori).



Fig. 31. Artefacto de hueso.

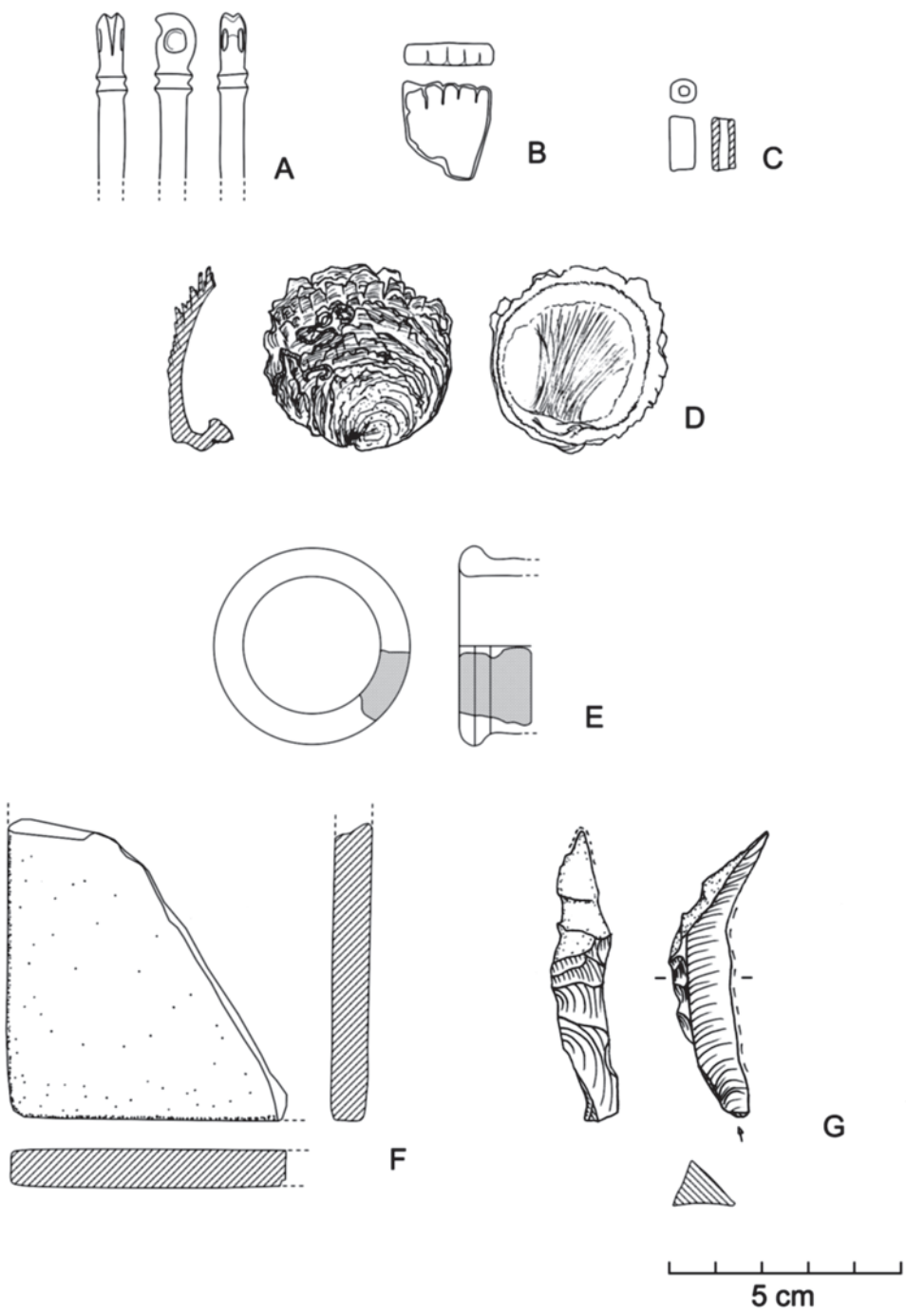


Fig. 32. Muestra de otros materiales encontrados. A. Posible punzón de hueso; B. Cerámica reutilizada y tallada; C. Cuenta de piedra pulida; D. Concha de *Pseudochama corrugata* con cortes; E. Probable orejera de cerámica cubierta con pigmento (¿cinabrio?); F. Placa de piedra; G. Lasca de sílex con huellas de uso (artefacto a posteriori).

de Tokyo, al igual que a la Especialidad de Arqueología de la Pontificia Universidad Católica del Perú, en especial a nuestro asesor, el doctor Peter Kaulicke.

Sin duda alguna, la amistad con las comunidades de Nepeña, Cerro Blanco y Capellanía, la Municipalidad de Nepeña y la empresa Agroindustrias San Jacinto fue indispensable para el cumplimiento de los objetivos del proyecto. Por último, es imposible nombrar aquí a todas las personas que nos apoyaron, pero queremos destacar la colaboración de la familia Solari, que nos acogió en su casa de Nepeña de una manera muy generosa, así como a la arqueóloga Katherina Ríos, quien fue nuestra «compañera de armas» de la primera y anecdótica temporada, pero repentinamente dejó este mundo antes de compartir con nosotros las subsiguientes alegrías.

Notas

¹ Definidas como «enterramiento del templo» (Izumi y Matsuzawa 1967: 52) y, posteriormente, como «renovación del templo» (Onuki 1993: 78-82, 92-93). Véase la discusión de Onuki (*ibid.*) para precisar la diferencia de los dos conceptos.

² Bischof mencionó esta semejanza, pero, a la vez, prestó atención a sutiles diferencias (Bischof 1997: 205).

³ La temporada 2002, realizada entre febrero y marzo, fue dirigida por Koichiro Shibata y Juan Ugaz, mientras que la temporada 2004, de setiembre a noviembre, fue dirigida por Koichiro Shibata y Delicia Regalado. En ambas temporadas, K. Shibata fue investigador afiliado al Departamento de Humanidades de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

⁴ Esta cronología fue establecida con el complemento de los datos obtenidos en Huaca Partida, otro sitio del Periodo Formativo, ubicado a unos 2 kilómetros al sur de Cerro Blanco.

⁵ Los fechados fueron realizados en la Universidad de Tokyo y aquellas sin referencias explícitas del número de análisis y laboratorio son preliminares.

⁶ Hugo Ikehara se encargó de las excavaciones de la Plataforma Norte, donde se encontraba el BR-1, durante las dos temporadas. Dichos datos fueron utilizados para sus prácticas preprofesionales y la tesis de licenciatura en desarrollo en la Pontificia Universidad Católica del Perú.

⁷ La división en subfases fue hecha sobre la base de diferentes criterios, entre los que destacan la variación morfológica y estilística, y la agrupación de fragmentos susceptibles de unirse, pero que proceden de diferentes estratos superpuestos.

⁸ Este término arqueológico contrasta con la definición que encuentra en el Diccionario de la Real Academia Española (2006), según la cual se trata de «[...] un suceso importante y programado de índole social».

⁹ Este análisis es un resumen de la tesis de licenciatura realizada por Hugo Ikehara en la Especialidad de Arqueología de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

¹⁰ Este cálculo fue hecho solo en las ollas sin cuello y los baldes, tipos con formas más o menos homogéneas. Debido a que las vasijas raramente son utilizadas hasta el borde, se asumió un mínimo del 80% de la capacidad para este estimado. Se consideró un promedio de 3 a 5 litros de bebida de 6 a 7 grados de alcohol por persona (Segura 2001: 158).

¹¹ Los alfares considerados como locales fueron aquellos con mayor recurrencia de formas y pastas dentro del total de cerámica analizada.

¹² Los análisis bioarqueológicos de los materiales provenientes del BR-1 fueron realizados bajo la dirección del biólogo Víctor Vásquez en la Universidad Nacional de Trujillo (Vásquez 2007).

¹³ En el análisis de prueba realizado sobre nueve fragmentos, la presencia de granos de almidón de maíz se dio solamente en dos especímenes del BR-1(B).

¹⁴ En la clasificación de cuencos (C) y tazones (T) se subdividió inicialmente según el diámetro (d), con lo que se definieron tres grupos: C1 y T1 ($d < 10$ centímetros), C2 y T2 ($10 < d < 16$ centímetros) y C3 y T3 ($16 < d$). Las vasijas del primer grupo tuvieron un volumen contenido, al 80% de su capacidad, de 0,02 a 0,09 litros para cuencos, y de 0,04 a 0,12 litros para tazones. Las del segundo grupo tuvieron un volumen contenido, al 80% de su capacidad, de 0,27 a 0,42 litros, y de 0,22 a 0,55 litros para tazones. Las del tercer grupo tuvieron un volumen contenido, al 80% de su capacidad, de 0,98 a 2,04 litros para cuencos y de 0,67 a 2,86 litros para tazones. Las vasijas del segundo y tercer grupo corresponderían a vasijas de servicio con la diferencia de que los del tercer grupo necesitarían el uso de ambas manos debido al peso contenido (mayor a 0,67 kilogramos en caso de líquidos). Si se considera la hipótesis del consumo de bebidas de baja graduación alcohólica, este tipo de vasijas no son prácticas debido al mayor volumen consumido necesario para embriagarse, por lo que debieron haber contenido algún otro tipo de material, no necesariamente comestible.

¹⁵ El Grupo Tecnológico 5 fabricó, sobre todo, vasijas para servicio y botellas; en cambio, el Grupo Tecnológico 11 fabricó vasijas para preparar alimentos y compoteras. La hipótesis consiste en la consideración de que una sola comunidad usó dos grupos tecnológicos diferentes para fabricar vasijas de funciones distintas.

¹⁶ Se encontró un fragmento de punta de proyectil en la excavación del área de unión entre la Plataforma Norte y la Plataforma Principal.

¹⁷ Estas ceremonias debieron haberse dado de manera recurrente en las sociedades del Periodo Formativo en estos centros. Pudieron haber sido de tres tipos: cíclicos anuales (relacionados con el ciclo agrícola), cíclicos y espaciados por varios años (relacionados con la renovación del centro ceremonial, transición por periodos liminales de la vida de las personas, etc.) o esporádicos (relacionados, por ejemplo, con la formación de alianzas, fenómenos naturales, etc.). Las características de la formación de estos estratos del BR-1 y los cambios en los materiales contenidos indicarían un evento cíclico espaciado de varios años. La evidencia existente no permitió la asociación de estos festines a eventos de renovación arquitectónica del centro ceremonial. Los eventos que estaban representados en el BR-1 no debieron ser los únicos realizados en el pasado, pero sí los únicos identificados hasta el momento.

REFERENCIAS

Billman, B. R.

2002 Irrigation and the Origins of the Southern Moche State on the North Coast of Perú, *Latin American Antiquity* 13 (4), 371-400, Washington, D.C.

Bischof, H.

1997 Cerro Blanco, valle de Nepeña, Perú: un sitio del Horizonte Temprano en emergencia, en: E. Bonnier y H. Bischof (eds.), *Arquitectura y civilización en los Andes prehispanicos. Architecture and Civilization in the Prehispanic Andes*, *Archaeologica Peruana* 2, 202-234, Sociedad Arqueológica Peruano-Alemana/Reiss-Museum Mannheim, Heidelberg.

Burger, R. L.

1984 *The Prehistoric Occupation of Chavín de Huántar, Perú*, University of California Publications in Anthropology 14, University of California Press, Berkeley.

1992 *Chavín and the Origins of Andean Civilization*, Thames and Hudson, London.

Burger, R. L. y L. Salazar-Burger

1991 The Second Season of Investigations at the Initial Period Center of Cardal, Lurín Valley, *Journal of Field Archaeology* 18, 275-296, Boston.

Chauchat, C.

2006 *Prehistoria de la costa norte del Perú: el Paijajense de Cupisnique*, Instituto Francés de Estudios Andinos, Lima.

Clark, J. E. y M. Blake

1994 The Power of Prestige: Competitive Generosity and the Emergence of Rank Societies in Lowland Mesoamerica, en: E. M. Brumfiel y J. W. Fox (eds.), *Factional Competition and Political Development in the New World*, 17-30, Cambridge University Press, Cambridge.

Clarke, M. J.

2001 Akha Feasting: An Ethnoarchaeological Perspective, en: M. Dietler y B. Hayden (eds.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, 144-167, Smithsonian Institution Press, Washington, D.C.

Daggett, R. E.

1984 The Early Horizon Occupation of the Nepeña Valley, North Central Coast of Perú, tesis de doctorado, Department of Anthropology, University of Massachusetts, Amherst.

1987 Reconstructing the Evidence for Cerro Blanco and Punkurí, *Andean Past* 1, 111-132, Ithaca.

Dean, J. S.

1978 Independent Dating in Archaeological Analysis, en: M. B. Schiffer (ed.), *Advances in Archaeological Method and Theory*, vol. 1, Academic Press, New York.

DeBoer, W. R.

2001 The Big Drink: Feast and Forum in the Upper Amazon, en: M. Dietler y B. Hayden (eds.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, 215-239, Smithsonian Institution Press, Washington, D.C.

2003 Ceramic Assemblage Variability in the Formative of Ecuador and Perú, en: J. S. Raymond y R. L. Burger (eds.), *Archaeology of Formative Ecuador: A Symposium at Dumbarton Oaks, 7th and 8th October, 1995*, 289-336, Dumbarton Oaks Research Library and Collection, Washington, D.C.

DeBoer, W. R. y D. W. Lathrap

1979 The Making and Breaking of Shipibo-Conibo Ceramics, en: C. M. Kramel (ed.), *Ethnoarchaeology: Implications of Ethnography for Archaeology*, 102-138, Columbia University Press, New York.

Dietler, M.

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*, 65-114, Smithsonian Institution Press, Washington, D.C.

Dietler, M. y B. Hayden

2001 Digesting the Feast: Good to Eat, Good to Drink, Good to Think: An Introduction, en: M. Dietler y B. Hayden (eds.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, 1-22, Smithsonian Institution Press, Washington, D.C.

Dietler, M. y I. Herbich

2001 Feast and Labor Mobilization: Dissecting a Fundamental Economic Practice, en: M. Dietler y B. Hayden (eds.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, 240-264, Smithsonian Institution Press, Washington, D.C.

- Dillehay, T. D.**
 1998 La organización dual en los Andes: el problema y la metodología de investigación en el caso de San Luis, Zaña, en: P. Kaulicke (ed.), *Perspectivas regionales del Periodo Formativo en el Perú*, *Boletín de Arqueología PUCP* 2, 37-60, Lima.
- 2004 Social Landscape and Ritual Pause: Uncertainty and Integration in Formative Perú, *Journal of Social Archaeology* 4 (2), 239-268, London.
- Elera, C.**
 1986 Investigaciones sobre patrones funerarios en el sitio formativo del Morro de Etén, valle de Lambayeque, costa norte del Perú, tomos 1 y 2, memoria de bachillerato, Facultad de Letras y Ciencias Humanas, Pontificia Universidad Católica del Perú.
- 1997 Cupisnique y Salinar: algunas reflexiones preliminares, en: E. Bonnier y H. Bischof (eds.), *Arquitectura y civilización en los Andes prehispánicos. Architecture and Civilization in the Prehispanic Andes*, *Archaeologica Peruana* 2, 202-234, Sociedad Arqueológica Peruano-Alemana/Reiss-Museum Mannheim, Heidelberg.
- Haas, J.**
 1987 The Exercise of Power in Early Andean State Development, en: J. Haas, S. G. Pozorski y T. G. Pozorski (eds.), *The Origins and Development of the Andean State*, 31-35, Cambridge University Press, Cambridge.
- Hayden, B.**
 2001 Fabulous Feasts: A Prolegomenon to the Importance of Feasting, en: M. Dietler y B. Hayden (eds.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, 23-64, Smithsonian Institution Press, Washington, D.C.
- Helms, M.**
 1993 *Craft and Kingly Ideal: Art, Trade, and Power*, University of Texas Press, Austin.
- Izumi, S. y A. Matsuzawa**
 1967 Chuuou Andes ni okeru mudoki sinden bunka: Kotosh Mitoki wo chuusin to site/Early Pre-Ceramic Cultist Culture of the Central Andes: On the Kotosh Mito Phase, *Latin American Studies* 8, 39-69, Tsukuba.
- Kaulicke, P.**
 1994 Los orígenes de la civilización andina, en: J. A. del Busto (ed.), *Historia general del Perú*, tomo I, BRASA, Lima.
- Lanning, E. P.**
 1967 *Perú before the Incas*, Prentice Hall, Englewood Cliffs.
- Larco, R.**
 1941 *Los cupisniques*, La Crónica y Variedades, Lima.
- Lathrap, D. W.**
 1970 *The Upper Amazon*, Ancient Peoples and Places, Thames and Hudson, London.
- Lumbreras, L. G.**
 1993 Chavín de Huántar: excavaciones en la Galería de las Ofrendas, *Materialien zur Allgemeinen und Vergleichenden Archäologie* 51, Mainz.
- Museo de Arqueología y Antropología de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (MAAUNMSM)**
 2006 *Arqueología del valle de Nepeña. Excavaciones en Cerro Blanco y Punkuri*, Cuadernos de Investigación del Archivo Tello 4, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima.
- Onuki, Y.**
 1993 Las actividades ceremoniales tempranas en la cuenca del Alto Huallaga y algunos problemas generales, en: L. Millones y Y. Onuki (eds.), *El mundo ceremonial andino*, *Senri Ethnological Studies* 37, 69-96, Osaka.
- 1997 Ocho tumbas especiales de Kuntur Wasi, en: P. Kaulicke (ed.), *La muerte en el antiguo Perú: contextos y conceptos funerarios*, *Boletín de Arqueología PUCP* 1, 79-114, Lima.
- 2001a Una perspectiva del Periodo Formativo de la sierra norte del Perú, en: *Historia de la cultura peruana*, tomo I, 103-126, Fondo Editorial del Congreso del Perú, Lima.

- 2001b Cupisnique en la sierra de Cajamarca, *Arqueológicas* 25, 67-81, Lima.
- Perodie, J. R.**
2001 Feasting for Prosperity: A Study of Southern Northwest Coast Feasting, en: M. Dietler y B. Hayden (eds.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, 185-214, Smithsonian Institution Press, Washington, D.C.
- Pozorski, S. G. y T. G. Pozorski**
1992 Early Civilization in the Casma Valley, Perú, *Antiquity* 66, 845-870, Oxford.
- 2006 Las Haldas: An Expanding Initial Period Polity of Coastal Perú, *Journal of Anthropological Research* 62, 27-52, Albuquerque.
- Pozorski, T. G.**
1983 The Caballo Muerto Complex and its Place in the Andean Chronological Sequence, *Annals of the Carnegie Museum of Natural History* 52, 1-40, Pittsburgh.
- Pozorski, T. G. y S. G. Pozorski**
2005 Architecture and Chronology at the Site of Sechín Alto, Casma Valley, Perú, *Journal of Field Archaeology* 30, 143-161, Boston.
- Proulx, D. A.**
1968 *An Archaeological Survey of the Nepeña Valley, Perú*, Research Report 2, Department of Anthropology, University of Massachusetts, Amherst.
- 1973 *Archaeological Investigations in the Nepeña Valley, Perú*, Research Report 13, Department of Anthropology, University of Massachusetts, Amherst.
- 1985 *An Analysis of the Early Cultural Sequence in the Nepeña Valley, Perú*, Research Report 25, Department of Anthropology, University of Massachusetts, Amherst.
- Segura, R.**
2001 *Rito y economía en Cajamarquilla: investigaciones arqueológicas en el Conjunto Arquitectónico Julio C. Tello*, Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima.
- Schiffer, M. B.**
1996 *Formation Processes of the Archaeological Record*, University of Utah Press, Salt Lake City.
- Shibata, K.**
2006 La estrategia de Nepeña en el Formativo, en: P. Trillo (ed.), *Libro del Centenario de Chimbote*, 87-93, Yan Producciones, Lima.
- e.p. Formative Chronology of the Lower Nepeña Valley and its Implication for the Chavín Problem, para publicarse en: J. W. Rick y D. Contreras (eds.), *Searching for Patterns in the Diversity of the Central Andean Formative*, Stanford University Press, Stanford.
- Shibata, K. y D. Regalado**
2005 Informe preliminar del Proyecto de Investigación Arqueológica Cerro Blanco de Nepeña. Segunda temporada 2004, informe presentado al Instituto Nacional de Cultura, Lima.
- Shibata, K. y J. Ugaz**
2002 Informe preliminar del Proyecto de Investigación Arqueológica Cerro Blanco de Nepeña. Primera temporada 2002, informe presentado al Instituto Nacional de Cultura, Lima.
- Tellenbach, M.**
1997 Los vestigios de un ritual ofrendatorio en el Formativo peruano. Acerca de la relación entre templos, viviendas y hallazgos, en: E. Bonnier y H. Bischof (eds.), *Arquitectura y civilización en los Andes prehispánicos. Architecture and Civilization in the Prehispanic Andes*, *Archeologica Peruana* 2, 162-175, Sociedad Arqueológica Peruano-Alemana/Reiss-Museum Mannheim, Heidelberg.
- Tello, J. C.**
1942 Origen y desarrollo de las civilizaciones prehistóricas andinas, en: *Actas y memorias del 27.º Congreso Internacional de Americanistas*, vol. 1, 589-723, Lima.

- 1943 Discovery of the Chavín Culture in Perú, *American Anthropologist* 9 (1), 135-160, Washington, D.C.
- Terada, K. (ed.)**
1979 *Excavations at La Pampa in the North Highlands of Perú, 1975: Report 1 of the Japanese Scientific Expedition to Nuclear America*, University of Tokyo Press, Tokyo.
- Terada, K. y Y. Onuki (eds.)**
1982 *Excavations at Huacaloma in the Cajamarca Valley, Perú, 1979: Report 2 of the Japanese Scientific Expedition to Nuclear America*, University of Tokyo Press, Tokyo.
- Trigger, B. G.**
1990 Monumental Architecture: A Thermodynamic Explanation of Symbolic Behaviour, *World Archaeology* 22 (2), 119-132, London.
- 1993 *Early Civilizations: Ancient Egypt in Context*, American University in Cairo Press, Cairo.
- Vásquez, V.**
2006 Análisis microscópico de granos de almidón de Cerro Blanco de Nepeña y Huaca Partida, valle de Nepeña, ms. informe interno.
- Vega-Centeno, R.**
2000 Imagen y simbolismo en la arquitectura de Cerro Blanco, costa norcentral peruana, *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines* 29 (2), 139-159, Lima.
- 2006 Cerro Blanco y Punkuri en la arqueología peruana, en: Museo de Arqueología y Antropología de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (ed.), *Arqueología del valle de Nepeña: excavaciones en Cerro Blanco y Punkuri*, 11-18, Cuadernos de Investigación del Archivo Tello 4, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima.
- Williams, C.**
1978-1980 Complejos de pirámides con planta en «U»: patrón arquitectónico de la costa central, *Revista del Museo Nacional* 44, 95-110, Lima.