Procesamiento Técnico Documental
Digital. UDI-DEGT-UNAH

SAGRADO POR EL MOMENTO: ESPACIOS RITUALES TEMPORALES Y EL CONCEPTO DE AUTORIDAD EN LA ANTIGUA Y MODERNA HONDURAS

E. Christian Wells y Karla L. Davis-Salazar

El k'in krus de los maya de las tierras altas y la compostura de los lenca hondureños representan conjuntos de desempeños ceremoniales que incluyen espacios mundanos del diario vivir con un sentido temporal sagrado a través de la acción ritual. En este escrito pretendemos discutir las implicaciones de estas prácticas en la investigación arqueológica mediante dos casos arqueológicos provenientes del Oeste de Honduras, las lagunas residenciales de Copán y la plaza principal de El Coyote, donde la evidencia encontrada sugiere que el k'in krus y la compostura pudieron tener antecedentes pre-modernos. Mediante este escrito, proponemos que las actividades rituales llevadas a cabo en estos locales crearon espacios sagrados temporales en conjunto con oportunidades para ciertos individuos para experimentar y posiblemente explotar el concepto de autoridad en contextos considerados sagrados momentáneamente.

Festival tradicional en la comunidad de Petoa, Santa Barbara, 2000

Entre los modernos grupos maya y lenca, las prácticas rituales con significados cosmológicos están acompañadas de muchas clases de proyectos que envuelven el trabajo colectivo—especialmente aquellos que tienen que ver con la extracción, manejo, y localización de recursos necesarios para la subsistencia—estos llevados a cabo en las actividades diarias utilitarias o en espacios cotidianos en y alrededor de las comunidades. Por ejemplo, la relación entre los rituales religiosos y la labor comunal a veces es manifestada en la ***faena***, proyectos laborales que envuelven desempeños ceremoniales que encarnan valores y creencias compartidas (v. gr. Chapman 1985; Kennedy 1978; Redfield y Rojas 1934; Vogt 1969; Wisdom 1940). En Mesoamérica, la práctica de los festivales de fiestas-trabajo ha tenido una tradición larga y duradera, a pesar de que los cronistas del periodo de la Conquista y los historiadores coloniales no lo hayan identificado como tal. Por ejemplo, entre los maya yucatecos coloniales, Landa (Tozzer 1941:96-97) describió situaciones en las cuales un individuo auspiciaba un festival que era acompañado por fiestas-trabajo, "en grupos de veinte, más o menos" y "en compañía de cincuenta más o menos" encargados de cultivar y cosechar los campos del anfitrión, para cazar venados, pescar, o procurar sal. Grupos más pequeños parecen haber sido contratados para la fabricación de figurillas, ídolos de madera, y otros artefactos rituales a cambio de alimentos y bebidas ceremoniales con los sacerdotes (Tozzer 1941:159-160). Hoy, la organización de la labor basada en la reciprocidad es el modo acostumbrado de producción entre los grupos maya. Por ejemplo, como testamento a su importancia como medio para movilizar el exceso

Derechos Reservados IHAH

Procesamiento Técnico Documental
Digital. UDI-DEGT-UNAH

de trabajo entre los maya yucatecos, las fiestas-trabajo sobrevivieron a los regimenes coloniales y al intento de los mismos de debilitar las estructuras sociales indígenas (Redfield y Villa Rojas 1934).

En la ciudad de Zinacantan en las tierras altas maya, Evon Vogt (1969:448) describe la mezcla de labores grupales necesarias para limpiar pozos de agua compartidos y las prácticas rituales que las acompañan, y estas implantadas en la ceremonia del ***k'in krus***:

"Preparaciones en avance eran hechas por el Señor Mayordomo, nominado anualmente, proveniente este de las familias que usan el pozo de agua, llevándose a cabo la ceremonia al final del término de duración de su puesto. Las preparaciones incluían el reclutamiento de especialistas en el ritual y otros ayudantes; la recolecta de dinero y la parafernalia necesaria para la limpieza del pozo de agua; la decoración de cruces en el pozo de agua con flores, agujas de pino, y ramas de pino; una comida ceremonial en casa del Señor Mayordomo; una segunda salida hacia las distintas cruces para poner y prender velas; y una sesión grande de baile y bebida en el pozo de agua, seguido por la comida ceremonial final... La parafernalia, reunida por especialistas rituales como no-rituales dentro del grupo del pozo de agua, incluye: azadas, rastrillos, horquillas, y carretillas para la limpieza del pozo de agua; materiales vegetales (rosas, geranios rojos, agujas y ramas de pino, y ch'ib); incendiarios, incluyendo velas blancas del tamaño de monedas de 1 peso, incienso (pedacitos de madera y nódulos de resina quemados en incensarios de arcilla con bases), fuegos artificiales (pólvora y cohetes) para venerar las capillas de las cruces; y comida (atole, carne con chile como ingredientes para caldos, y maíz para tortillas) y bebidas (café y grandes cantidades de ron) para sostener a los participantes." (traducción nuestra).[1]

"Advanced preparations were made by the Señor Mayordomo, appointed yearly from among the families using the waterhole, and the ceremony took place at the end of his term of office. Preparations involved recruiting ritual specialists and other helpers and collecting money for and assembling the requisite paraphernalia for the cleaning of the waterhole; the decoration of waterhole crosses with flowers, pine needles, and pine boughs; a ceremonial meal at the house of the Señor Mayordomo; a second sortie to the same several crosses to place and light candles; and a long dancing and drinking session at the waterhole, followed by a final ceremonial meal... The paraphernalia, assembled by nonritual as well as ritual specialists within the waterhole group, included: hoes, rakes, pitchforks, and wheelbarrows for cleaning the waterhole; plant materials (roses, red geraniums, pine needles and boughs, and ch'ib); incendiaries, including 1-peso sized white candles, incense (wood chips and resin nodules burned in footed clay censers), and fireworks (gun powder and skyrockets) for venerating the cross shrines; and food (atole, meat in chile broth ingredients, and maize for tortillas) and drink (coffee and large amounts of rum liquor) for sustaining the participants." (texto original)

La ceremonia del k'in krus expresa y refuerza los derechos de acceso a los recursos en la comunidad (Vogt 1976:111-115). Como tal, la ceremonia gira alrededor del reconocimiento y la celebración de ancestros comunales importantes que alguna vez desempeñaron—y continúan desempeñando—un rol significativo en el mantenimiento y la protección de recursos críticos para la comunidad. En la extensión en que la elaboración ritual corresponda a la potencia ancestral, las ceremonias del ***k'in krus*** a gran escala podrían ser vistas como estrategias exitosas para cargar de energía a los poderes sobrenaturales de los antepasados. En otras palabras, la combinación de la labor y el ritual activan los espacios rituales temporales en los cuales se puede tocar la puerta del reino espiritual para solicitar la generosidad de los

Derechos Reservados IHAH

Procesamiento Técnico Documental
Digital. UDI-DEGT-UNAH

ancestros.

Un conjunto de prácticas similares se manifiesta en la ***compostura*** de los lenca modernos del Centro y Oeste de Honduras. Composturas son festivales enmarcados en un concepto de fiestas-trabajos, celebrados periódicamente, que proveen oportunidades importantes para que algunos individuos puedan reclutar mano de obra en un contexto ritual (Chapman 1985:109-122). Durante las épocas de siembra y cosecha, por ejemplo, la siembra y la desyerba necesitan realizarse dentro de un tiempo relativamente corto. Cuando los trabajadores son necesitados para las tareas agrícolas, el anfitrión que necesita la ayuda casi siempre proveerá cerveza de maíz y cigarrillos como un incentivo para reclutar la mano de obra necesaria. El proyecto de trabajo es seguido por festivales, música, y bailes, a la expensa del anfitrión. Antes de la compostura, el anfitrión construye un altar cerca del campo y se prepara para los rituales y festivales que acompañan el evento. Es la obligación del anfitrión del evento el asegurarse que todos los rituales apropiados sean llevados a cabo a su debido tiempo durante la ***compostura***, los cuales incluyen cánticos, la quema de incienso de copal y velas, la preparación de chicha y bebidas de cacao, y el sacrificio de un guajolote (Chapman 1985:97). Anne Chapman (1985:88) describe la ***compostura*** para el maíz:

"Para las composturas se construye un altar, formado por un armazón de ramas, de forma rectangular y de un metro y medio de altura aproximadamente, en el que insertan ramas verdes de pino. La cruz bendita, perteneciente a la familia del propietario, es indispensable para estos ritos; a veces también una segunda cruz hecha con ramas, que luego se deja en el lugar. Se disponen sobre el altar unas plantas parásitas llamadas zomos, que crecen en los árboles de la alta montaña. Estas plantas simbolizan los espíritus a los que está dedicado el rito. Al pie del altar arden velas en número de 2, 4, 9 o 18. También se colocan allí dos jarros de chicha, aves destinadas a los sacrificios, copal, un metate para moler los granos de cacao que se utilizan durante el rito, tazas, pequeñas vasijas de barro, etcétera."

Al igual que la ceremonia maya del ***k'in krus***, el desempeño de la ***compostura*** de los lenca culmina en la creación de espacios temporales sagrados—en este caso un altar acompañado de objetos rituales significativos e implementos que sólo son accesibles al anfitrión (Chapman 1985:17). En ambas ceremonias, una vez completados los proyectos de trabajo y los rituales correspondientes, los altares, las cruces, las sobras de los festivales, y otros remanentes físicos de la ceremonia son desmantelados y removidos, dejando poca evidencia material de la actividad celebrada.

Indicadores materiales de espacios rituales temporales

Según informes provenientes de los periodos de la conquista y coloniales, las prácticas rituales que acompañaban los eventos de trabajos colectivos para producir espacios sagrados temporales parecen haber sido ampliamente dispersas a través de Mesoamérica (Anderson y Dibble, eds. 1950-1960; Chapman 1978; Durán 1994; Farriss 1984; Herrera y Tordesillas 1944; Lara Pinto 1985; Tozzer 1941). No obstante, debido a su naturaleza efímera, ¿cómo podemos investigar este tipo de espacio en el historial arqueológico? Una manera podría ser el investigar las condiciones, contextos, y prácticas por las cuales la parafernalia ritual estaba dotada con características simbólicas y sagradas (v. gr. Godelier 1999). Fuentes para medir el valor y el significado de los objetos simbólicos incluyen sus historias de intercambio y pertenencia respectivamente (Weiner 1992), cuan sagrado son sus componentes materiales (Bradley 2000), y su asociación directa con los practicantes rituales o los individuos sagrados, antepasados, y deidades (Helms 1993). Estos objetos pudieron tener un valor intrínseco, basado principalmente en el contexto ideológico

Derechos Reservados IHAH

de su fabricación o su uso, independientemente de sus costos de producción. En otras palabras, los artículos derivados de materiales baratos podrían haber sido considerados como "bienes de valor social" (Spielmann 2002), los cuales adquieren poder ritual a través del historial de su uso.

De la misma forma, objetos que fueron diestramente trabajados podrían tener un gran valor en un contexto particular, pero en términos absolutos podrían costar un poco más que los alimentos requeridos por los artesanos que los producen (v. gr. Appadurai 1986). Mary Helms (1998:164-173), por ejemplo, argumenta que los "objetos duraderos tangibles" que encarnan poderes místicos a menudo se manifiestan como reliquias familiares trabajadas, asociadas con los antepasados, bienes utilitarios o materia prima de naturaleza exótica obtenidas de fuentes distantes, y restos de animales que materializan las fuerzas cósmicas (especialmente los huesos, dientes, garras, pieles, pelaje, y plumas).

Este último punto merece más atención. En los ejemplos dados por las ceremonias del ***k'in krus*** y de la ***compostura***, muchos de los componentes rituales consisten en objetos ordinarios del diario vivir—cerámicas sencillas, piedras de moler, velas—estos se materializan socialmente en valores sociales compartidos y creencias que surgen en el curso de su uso durante la práctica ritual, especialmente cuando son combinados con materiales especiales usualmente reservados para ocasiones "extraordinarias," como el copal, el cacao, y la chicha. Aquí enfocamos nuestra atención en una clase de objetos que hemos encontrado particularmente informativos con relación a la identificación de espacios rituales temporales: la alfarería de cerámicas sin decoración.

Las descripciones etnográficas y etnohistóricas de las ***composturas*** de los lenca indican que una de las características distintivas de este tipo de prácticas es que los participantes son tratados en igualdad de condiciones en cuanto a la distribución de alimentos y bebidas. Este sistema de "igual reciprocidad" es marcadamente diferente a otros tipos de festivales rituales donde la distribución publica de alimentos en cantidades diferenciales crean oportunidades para ciertos individuos o grupos para dar la impresión de prestigio (v. gr. Drucker 1951:370-372; Junker 2001:277-279; Wiessner 2001:126).

La igual reciprocidad es difícil de medir arqueológicamente, pero puede manifestarse en la ausencia o escasez de platos de servicios finos que pudieron utilizarse para marcar el rango social o algún tratamiento deferencial, en otras palabras, se puede observar en el uso exclusivo de vasijas de cerámicas no decoradas. Alternativamente, la igual reciprocidad puede ser marcada por el uso exclusivo de platos de servicios finos para todos los participantes. Cualquiera de estas dos situaciones distingue los espacios rituales temporales de otras clases de espacios, de los cuales se podría esperar el uso de proporciones diferentes de cerámicas de servicios, indicativo de diferentes rangos sociales.

En la medida que las destrezas requeridas a los trabajadores aumentaban para las ***composturas***, podría esperarse que mayores incentivos materiales fueran requeridos para atraer el número deseado de trabajadores, tales como alimentos abundantes y platillos de alta calidad y/o otros tipos de entretenimientos o servicios. No obstante, mientras otros tipos de "festivales económicos" (p. ej. competitivos o de tributo; Dietler 2001) hacen uso de grandes cantidades de alimentos y vasijas elaboradamente decoradas para enfatizar y aumentar el status y el prestigio, (v. gr. Clark y Blake 1994; Hayden 1996; LeCount 2001; Pauketat et al. 2002; Reents-Budet 2000), las composturas a menudo incluyen cerámicas de servicio no decoradas, las cuales sirven para minimizar expresiones de jerarquía social creadas para la explotación de labor (v. gr. Dietler y Herbich 2001).

Derechos Reservados IHAH

Además, las ***composturas*** y otros tipos de festivales a menudo incluyen el uso de alimentos especiales no necesarios para la subsistencia (v. gr. Lau 2002) en lugar de grandes cantidades de alimentos, como los consumidos en grandes festivales competitivos o de tributo (véase Hayden 2001; v. gr. Pauketat et al. 2002). Durante las ***composturas***, por ejemplo, el consumo es enfocado en las bebidas rituales, como la chicha, distribuidas desde grandes jarros de almacenamiento y servicio. Por lo tanto, los festivales laborales llevados a cabo en espacios rituales temporales pueden ser distinguidos de otros festivales económicos en el historial arqueológico por el carácter de las vasijas de servicio y los alimentos usados en los festivales (relativo a lo esperado para el consumo doméstico), el primero empleando platos de cerámicas y alimentos especiales (es decir, no de subsistencia), y el último basado en los platos finos y las grandes cantidades de alimentos de subsistencia, algunos de los cuales podrían haber sido alimentos especiales.

Dos ejemplos arqueológicos: Copán y El Coyote

Dos ejemplos arqueológicos del concepto de espacios rituales temporales vienen de las investigaciones de espacios comunales y los depósitos asociados de cerámica simple del periodo clásico tardío (ca. 600-900 d.C.): las lagunas de los conjuntos residenciales del sitio Copán a lo largo del río Copán y la plaza mayor del sitio El Coyote cerca del río Cacaulapa.

Copán

Excavaciones en lo que ahora son lagunas secas, situadas en los centros de los grupos residenciales de Copán (grupo El Bosque y grupo Las Sepulturas), han revelado que estas eran pozos de agua que alguna vez sirvieron como fuentes de agua potable para los residentes cercanos (figura 1; Davis-Salazar 2001, 2003). La mayoría de las cerámicas recobradas de ambas lagunas es fechada en el clásico tardío, específicamente la fase Coner. Mientras que la laguna de Las Sepulturas produjo cuatro veces y media más fragmentos por metro cúbico del suelo excavado que los de la laguna de El Bosque, la composición de ambos conjuntos son altamente similares en términos de proporción de tradiciones de cerámica (figura 2). La similitud de los conjuntos de cerámica entre ambas lagunas sugiere que la misma clase de actividades ocurrieron en ambos sitios.

Cuando los conjuntos provenientes de las lagunas son comparados con aquellos provenientes de un grupo habitacional cercano (10L-2), dos disparidades se muestran aparentes con facilidad (véase la figura 2). Primero, tanto la tradición Jicatuyo Utilitario como la tradición Negro/ Café Pulido están pobremente representadas en la laguna de El Bosque (.2 por ciento y .9 por ciento, respectivamente) y en la laguna de Las Sepulturas (.5 por ciento y 1.8 por ciento, respectivamente) en comparación con el grupo residencial 10L-2 (3.8 por ciento y 7.6 por ciento, respectivamente). La falta de correspondencia entre estas proporciones constituye una diferencia cualitativa entre las lagunas y el grupo residencial, implicando un uso limitado de vasijas decoradas de servicio alrededor de las lagunas. Estas interpretaciones se sostienen examinando la tradición Pasta Crema, la cual revela el doble de cerámicas finas de esta tradición en el grupo 10L-2 (10.3 por ciento) que en la laguna de Las Sepulturas (5.3 por ciento). No obstante, en la laguna de El Bosque, la cual esta localizada 200m al oeste del grupo 10L-2, solo hay 1 por ciento de diferencia de esta tradición cerámica entre el conjunto de la laguna y el conjunto doméstico.

Segundo, y más importante aún, hay significativamente más cerámica Antonio Utilitario en la laguna de El Bosque (15.5 por ciento más) y en la laguna de Las Sepulturas (12.1 por ciento más) que en el grupo 10L-

Derechos Reservados IHAH

Procesamiento Técnico Documental
Digital. UDI-DEGT-UNAH

2. Esta diferencia se debe a la colección desproporcionadamente grande de fragmentos del grupo cerámico Las Sepulturas en las lagunas comparadas con el grupo habitacional 10L-2. Debido a que las formas de vasijas representadas en el grupo de cerámica de Las Sepulturas consisten en incensarios (tipo Sepultura sin engobe), cofres (tipo Sepultura sin engobe), urnas altas tapadas (tipo Sisero), comales (tipo Titichón), braseros (tipo Titichón), cuencos abiertos (tipos Sepultura sin engobe y Titichón), y algunas jarras de cuello corto (tipo Sisero), la mayoría de estas formas implican su uso en actividades rituales y en la preparación de alimentos, sugiriendo una alta incidencia de este tipo de actividades en las lagunas de El Bosque y Las Sepulturas (figura 3).

En un alto grado, los tipos y las proporciones relativas de vasijas de cerámica en las lagunas reflejan los patrones esperados para el manejo de aguas quietas. Un examen de los tipos de cerámica individuales indica una proporción más alta de Zico sin engobe que de Casaca estriado, ambos presentes en las lagunas y comparadas con el grupo 10L-2 (véase la figura 2). Este patrón pudiera indicar de que Zico sin engobe eran las vasijas primarias usadas para sacar y transportar agua, mientras que de Casaca estriado pudieran haber sido los tipos de jarros de almacenamiento usados principalmente en contextos domésticos. Una alta proporción de vasijas para cocinar (p. ej. tipo Titichón rojo-sobre-café) también fue encontrada en las lagunas, excediendo estás las encontradas en el grupo 10L-2. Debido a que probablemente esto pudiera indicar que el acto de cocinar en las lagunas ocurría con mayor intensidad (pero no necesariamente con mayor frecuencia) que en contextos domésticos, pudiendo ser este patrón sugestivo de festines comunales. Una proporción relativamente alta de formas de vasijas rituales, particularmente de incensarios (p. ej. tipo Sepultura sin engobe), fue también encontrada en las lagunas que, en comparación con el grupo 10L-2, sugiere una mayor incidencia de quema de incienso en las lagunas. Es posible que un pequeño por ciento de la proporción total de Sepultura sin engobe pueda, de hecho, ser Titichón rojo-sobre-café o Sisero rojo desgastadas. No obstante, altos números de estos dos tipos de cerámica sostienen el argumento a favor de los festines.

La evidencia arqueológica sostiene que las lagunas de El Bosque y Las Sepulturas pudieran haber sido usadas en una manera similar a la descrita por Vogt (1969) y que el uso de estas lagunas haya tenido implicaciones sociales para la organización local de la comunidad. Las lagunas de Copán fueron centralmente localizadas en medio de áreas altamente pobladas, y según sugiere la cantidad y la calidad de los artefactos, estas fueron localidades de actividad ritual, similares en su clase, pero no necesariamente en la intensidad, de su uso durante el periodo clásico tardío.

El Coyote

Otro ejemplo del clásico tardío viene de la plaza principal del sitio El Coyote, situado en el valle de Cacaulapa al noroeste de Honduras, donde excavaciones han producido evidencia abundante de producción y consumo de alimentos en el piso de la plaza (figura 4; Wells 2003, 2004). Excavaciones en la plaza principal de El Coyote indican que las fiestas comunales a gran escala fueron una actividad muy importante durante el periodo clásico. Aquí, es notable el hecho de que la más alta proporción de alfarería representa cerámica no decorada (figura 5), consistente en casi 90 por ciento de la cerámica proveniente de la plaza.

La mas alta proporción en los conjuntos cerámicos lo representan los cuencos grandes (con bordes de >24 cm de ancho), .63 comparado con .37 para los cuencos pequeños (con bordes de <24 cm de ancho). También, los cuencos grandes (n = 50) sobrepasan a los pequeños (n = 29) alrededor de

Derechos Reservados IHAH

Procesamiento Técnico Documental
Digital. UDI-DEGT-UNAH

dos a uno (1.72) en los conjuntos de la plaza, comparado con los de las áreas residenciales de El Coyote (1.3) y otros sitios contemporáneos (Copán = .05, Cerro Palenque = .46), indicando que las actividades de la plaza principal de El Coyote eran diferentes a aquellas que se celebraban en los contextos domésticos con relación al consumo de alimentos. La alta frecuencia de cuencos grandes en los conjuntos provenientes de la plaza podrían sugerir que los alimentos eran servidos en grandes cantidades o en pequeñas cantidades a un gran número de personas. Alternativamente, los cuencos grandes pudieron haber sido traídos por grupos grandes (p. ej. grupos de parientes o clanes) para su uso personal.

No obstante, jarras grandes dominan el conjunto de cerámicas en El Coyote (70 por ciento), lo que contrasta con el encontrado en las áreas residenciales del sitio donde los cuencos pequeños son la forma dominante (60 a 70 por ciento). Este patrón altamente sugestivo de diferencias en el consumo entre dos contextos puede ser explicado con la ayuda de analogías etnográficas. Basándose en un estudio etnográfico de manufactura de alfarería y su uso entre los lenca surgido de la continuidad histórica de las características formales y tecnológicas de la alfarería desde los tiempos prehispánicos hasta los tiempos modernos, Alessandra Castegnaro de Folletti (1989) hizo la observación de que las jarras están divididas en dos categorías: contenedores muy grandes con paredes gruesas (***cantarones***) para el almacenamiento a largo plazo y la preparación de grandes cantidades de cerveza de maíz para los festivales, y las más pequeñas, más portátiles vasijas (***cántaros o picheles***) usadas para almacenamiento temporal, para cocinar y servir.

Si los conjuntos de vasijas en El Coyote representan residuos de consumo y preparación de bebidas, tal como lo indican los ejemplos etnográficos, entonces uno podría esperar encontrar dos clases de tamaños: grandes jarros para el almacenamiento a largo plazo y para cocinar, y jarras más pequeñas para almacenamiento temporal y servicio. En El Coyote, las jarras tienden a ser de almacenamiento a largo plazo de 40-44 cm (n = 69) y de 50-54 cm (n = 38). Esto sugiere que hubo dos tamaños fundamentales usados en las actividades en la plaza, aunque la muestra general pequeña obtenida de la misma pudiera estar obscureciendo otros patrones o creando otros en forma espuria.

Castegnaro también provee algunas observaciones importantes sobre la relación entre el tamaño del orificio de la vasija y su función. Ella observó que los ***cantarones*** de boca estrecha son usados primeramente para almacenamiento, mientras que los ***cantarones*** de boca ancha son usados para cocinar, ya que los orificios al ser más grandes en diámetro, permiten el acceso para mezclar, añadir, o remover los ingredientes (Castegnaro de Foletti 1989:250, 285). Además, ella observó que los ***cantarones*** de boca ancha son usados para servir cususa, una bebida de maíz endulzada con piña o anona (una fruta local), en los festivales de la villa de La Campa en el centro de Honduras, facilitando la boca ancha el uso del cucharón para servir. Trabajos arqueológicos recientes en el noroeste de Honduras sugieren que estas observaciones pudieran extenderse a poblaciones prehispánicas. Por ejemplo, Rosemary Joyce (1991:124) ha sugerido que ciertas jarras de cuello ancho decoradas durante el periodo clásico terminal en Cerro Palenque pudieran haber sido receptáculos para preparar y servir bebidas. John Fox (1994:198-201) también ha hecho sugestiones similares para las jarras de cuello ancho y jarras de cuello en el drenaje de Cuyumapa.

En El Coyote, si las jarras del conjunto de la plaza ejercían una función similar a los ***cantarones*** de los lenca descritos anteriormente, entonces es de esperarse el encontrar una variación en tamaños del diámetro de los bordes de los jarros relativos el uno del otro, siendo algunos jarros clasificados como estrechos y otros clasificados como de boca

Derechos Reservados IHAH

Procesamiento Técnico Documental
Digital. UDI-DEGT-UNAH

ancha. En adición si más servicios y actividades de cocina que de almacenamiento tuvieron lugar en la plaza, se podría esperar encontrar altas frecuencias de jarras de boca ancha. La distribución de los diámetros de los orificios de la cerámica simple no decorada (n = 58) de la plaza principal de El Coyote es escasamente de doble modalidad, con un diámetro promedio de 30.2 ± 9 cm. La mayoría de las jarras analizadas del conjunto tienen un borde de alrededor de 20-24 cm o 25-29 cm, aunque hay una alta frecuencia de bordes que miden 35-39 cm, esto comparado con otras clases de tamaños. Esta data sostiene la idea de que ambas actividades, el almacenamiento de bebidas y su cocimiento/ preparación tomaron lugar en la plaza, aunque el hecho de que los jarros con orificios más pequeños dominasen el conjunto nos sugiere que pudieron existir más jarras para almacenamiento que para el cocimiento y el servicio.

Si estas observaciones reflejan correlaciones en el comportamiento relacionado al uso de las vasijas, entonces las jarras grandes encontradas en la plaza principal de El Coyote pudieron haber sido usadas para preparar cantidades abundantes de bebida que envuelven el calentarlas sobre fuego abierto, como lo son la cususa y el aguamiel. Las formas, la falta de tratamientos decorativos, y los tamaños de las vasijas de cerámica (figura 6) en y alrededor de la plaza sugieren que un grupo considerable de individuos disfrutaron de bebidas fermentadas servidas en grandes jarras sencillas de cerámica, de acuerdo a patrones similares de fiestas-trabajo documentados etnográficamente (v. gr. Chapman 1985; Dietler y Herbich 2001; Kennedy 1978).

Las fiestas a gran escala en la plaza pudieron haber servido para marcar eventos astronómicos y de calendario, tales como los nacimientos, las iniciaciones, las bodas, y los funerales. Las grandes fiestas en la plaza también pudieron haber servido para compensar a los participantes por su ayuda en las tareas que fueron inherentes a un grupo grande, donde actividades de poca destreza requerida, tales como la construcción de plataformas y su mantenimiento, el levantamiento de edificios públicos, algunas tareas asociadas a la preparación de festivales, y especialmente la siembra y cosecha efectuadas para las familias elite, quienes tenían la obligación de proveer alimentos a los grupos grandes. Las fiestas a gran escala en la plaza probablemente servían ambos intereses, esto es, la celebración y la compensación, de tal forma que combinados sus residuos arqueológicos en los mismos depósitos, hacen especialmente difícil la diferenciación entre los dos tipos de celebraciones.

Discusión

En Copán y El Coyote, las prácticas rituales indicadas por los restos materiales sugieren la creación y la subsiguiente terminación de espacios sagrados en lo que de otra forma serían sitios comunes del diario vivir. En Copán, comparando con conjuntos de cerámicas de áreas habitacionales en la cercanía, la cerámica recobrada en los bordes de estas lagunas consiste casi enteramente de alfarería simple—mayormente representando ser platos utilitarios de servicio (cuencos y jarras de cuello corto) y utensilios de cocina (comales y braseros) o objetos reservados para practicas rituales, entre ellos incensarios, candelarios, cofres, y urnas altas tapadas. Esta evidencia apunta al uso de vasijas de cerámica no decorada y otros tipos de cerámicas, como también vasijas especializadas, en la creación de espacios rituales temporales en conjunto con eventos de trabajo colectivo, en este caso dentro de patrones similares a la ceremonia del k'in krus descrita por Vogt para las tierras altas maya.

En El Coyote, la alfarería de cerámica no decorada domina el conjunto de cerámicas de la plaza principal, con grandes jarros que componen alrededor del 90 por ciento de los restos encontrados. Este patrón es como ningún otro observado en áreas residenciales del sitio, donde

Derechos Reservados IHAH

Procesamiento Técnico Documental
Digital. UDI-DEGT-UNAH

los jarros de cerámica no decorada componen no más del 20 por ciento de los conjuntos de vasijas encontradas; siendo el resto de los conjuntos consistente en pequeños y simples cuencos y cerámica decorada. La forma de los jarros de la plaza son similares a aquellos documentados por los lenca, incluyendo vasijas especializadas y sin decoración para cocinar (***cugula, jarro, nixtamalera***), para almacenar (***apaste, cumba, tinaja***) para transportar (***calabazo, cántaro, porrón***), para servir (***pato, pichel, cajete***), y para beber (***pocillo, porra, taza***) la cerveza de maíz (Castegnaro de Foletti 1989:141-143). Debido a la similitud en formas entre los jarros de El Coyote y aquellos documentados como parte de las ***composturas*** de los lenca, es posible que los ejemplos arqueológicos funcionaran en una manera similar a aquellos de los lenca, esto es, para el despacho de chicha, cususa, o otras bebidas fermentadas durante las ***composturas***.

Crítico para la identificación de los espacios rituales temporales en estos casos fue la recolección y estudio de cerámica sin decoración. Nuestros estudios en estos sitios nos han sugerido que el valor explicatorio de la cerámica simple ha sido severamente subestimado en la arqueología mesoamericana, donde los estudios de vasijas decoradas son usados para trazar inferencias con relación a las prácticas rituales y al poder social (v. gr. LeCount 2001; Reents-Budet 2000). Esta observación es importante al menos por el hecho de que la cerámica no decorada a menudo domina los conjuntos de alfarería de los sitios de los maya y los lenca del periodo clásico. Una implicación mas amplia de este estudio es que, durante periodos largos de tiempo de práctica sostenida, los requerimientos materiales y las consecuencias de los rituales que crearon estos espacios sagrados temporales podrían haber creado algunas de las condiciones conducentes al desarrollo de desbalances en riqueza y desigualdades en el acceso a recursos en las sociedades de menor escala. Por ejemplo, la ***compostura*** puede ser explotada para generar poder social, al permitir al anfitrión de la misma manipular los contextos rituales para engendrar desigualdades ceremoniales y jerárquicas, además de proveer contextos en los cuales la producción y la compensación pueden ser controladas por el anfitrión del festival. De esta manera, las ***composturas*** tienen el potencial de ser eventos políticamente transformativos donde el ritual y la economía se intersectan para crear agentes catalíticos para el cambio social y cultural. Así, individuos y ciertos segmentos sociales (usualmente aquellos con acceso amplio a la gran red de recursos, como las elites) pueden derivar grados significativos de autoridad, debido a su situación momentánea, pero en algunos casos esta puede ser sostenida indefinidamente (y posiblemente por múltiples generaciones) por medio de la organización y el manejo de situaciones en los cuales los símbolos críticos para legitimar el poder, son creados y manipulados en situaciones públicas (v. gr. Brandt 1980; Dillehay 1992; Helms 1979; Siegel 1999).

Debido a que las ***composturas*** envuelven producción intensiva y requieren grandes cantidades de chicha y otros artículos rituales, estos eventos resultan en la intensificación económica temporal y en el flujo de labores asimétricas en pequeñas comunidades que pueden tener impactos duraderos en la economía local, especialmente si un anfitrión auspicia mas que otros. Como Chapman (1985:89) escribe acerca de las composturas: "su dimensión económica radica en los gastos de dinero, bienes y tiempo que requieren las composturas y también en la labor o el trabajo comunal que se realiza durante algunas de ellas, como la de la siembra."

Entre los vecinos Tolupanes de Yoro al Este de la región de Ulúa, Chapman (1992:35) describe un tipo similar de eventos de labores recíprocas conocidos como "mano vuelta" cual "consiste en una relación entre dos o mas

Derechos Reservados IHAH

Procesamiento Técnico Documental
Digital. UDI-DEGT-UNAH

hombres para atender los sembrados, construir cercas, cabañas, graneros, y tareas similares" (traducción nuestra) ["consists of a relationship between two or more men for tending the crops, building fences, huts, granaries, and the like" (texto original)]. El anfitrión, quien primero propone el trabajo, provee a sus socios cerveza de maíz (llamada ***mishla***) y una comida para el medio día. Si los trabajos duran más de un día, el anfitrión usualmente ofrece comida para la noche y albergue. Chapman (1992:35) señala que estos proyectos de trabajos no están atados a parentescos, pero que son "un acuerdo temporal entre hombres estando en términos amistosos y con el propósito de evitar 'manos contradas'" (traducción nuestra) ["a temporary agreement between or among men who are on friendly terms and as a means of avoiding 'hired hands'" (texto original)]. Esencialmente aquí no hay una expectativa de labor recíproca, ya que la ***mishla*** y la comida al medio día rompen efectivamente la relación establecida por la deuda contraída.

Los festivales que envuelven trabajo comunal, como la ceremonia del ***k'in krus*** y las composturas, funcionan especialmente bien en este contexto porque, como Michael Dietler y Inga Herbich (2001:257-258) argumentan, estos representan, "transacciones de intercambio finitas sin ninguna obligación laboral recíproca, [cual] puede resultar en el transcurso de la práctica, en el flujo de labores asimétricas, de tal forma que algunos individuos o familias derivan riqueza y prestigio de las labores de otros" (traducción nuestra) ["finite exchange transaction(s) with no reciprocal labor obligations, (which) can result, in the course of practice, in asymmetrical labor flows, such that some individuals or households derive wealth and prestige from the labor of others." (texto original)]. Como resultado, los festivales de trabajo permiten a sus anfitriones comprometer la ética igualitaria en una manera socialmente aceptable (Mitchell 1988; Wiessner 2002). La creación y expresión del poder social a través del ceremonialismo en espacios rituales temporales donde la sabiduría sagrada es controlada, junto con la organización de rituales que la maneja, podría caracterizarse como un sendero hacia el poder por medio de agentes culturales. En consecuencia, nosotros argumentamos que los espacios rituales temporales son igual de importantes que otros espacios o escenarios permanentes, como lo son los templos, ya que ambos pueden ser vistos como sitios en los cuales mayores y mas dinámicas áreas de discurso, y mayores y mas poderosas hegemonías, son constituidas, disputadas, y transformadas (Lefebvre 1991; Low 2000).

Reconocimientos

Se realizó el trabajo presentado aquí como parte del Proyecto Arqueológico Copán (dirigido por el Dr. William L. Fash de Harvard University) y del Proyecto Arqueológico Valle de Cacaulapa (dirigido por la Dra. Patricia A. Urban y el Dr. Edward M. Schortman de Kenyon College), bajo el permiso y apoyo del Instituto Hondureño de Antropología e Historia (IHAH). Agradecemos la ayuda y el consejo de Margarita Durón de Gálvez, Gerente del IHAH, y Carmen Julia Fajardo, Jefe de Arqueología del IHAH. Las investigaciones en Copán fueron mantenidas por becas del David Rockefeller Center for Latin American Studies de Harvard University, Dumbarton Oaks Research Library and Collections, la Ford Foundation, y la Mellon Foundation. El trabajo en El Coyote fue apoyado por becas de la National Science Foundation (BCS-0108742) y la Wenner-Gren Foundation for Anthropological Research (Gr. 6810). Queremos agradecer las contribuciones de George L. Cowgill, Barbara W. Fash, William L. Fash, José E. Moreno-Cortés, Ben A. Nelson, Edward M. Schortman, Arleyn W. Simon, Barbara L. Stark, y Patricia A. Urban.

Derechos Reservados IHAH

Procesamiento Técnico Documental
Digital. UDI-DEGT-UNAH

Bibliografía

ANDERSON, ARTHUR J. O., Y CHARLES E. DIBBLE (EDITORES)
1960 Florentine Codex: General History of the Things of New Spain, by Fray Bernardino de Sahagún. School of American Research Press y la University of Utah Press, Santa Fe, New Mexico, y Salt Lake City, Utah.

BRADLET, RICHARD
2000 An Archaeology of Natural Places. Routledge, London.

BRANDT, ELIZABETH
1980 On Secrecy and Control of Knowledge. En Secrecy: A Cross-Cultural Perspective, editado por S. Tefft, pp. 123-146. Human Sciences Press, New York.

CASTEGNARO DE FOLETTI, ALESSANDRA
1989 Alfarería lenca contemporánea de Honduras. Editorial Guaymuras, Tegucigalpa, Honduras.

CHAPMAN, ANNE M.
1978 Los lencas de Honduras en el siglo XVI. Estudios Antropológicos e Históricos 2. Instituto Hondureño de Antropología e Historia, Tegucigalpa, Honduras.
1985 Los hijos del copal y la candela: Ritos agrarios y tradición oral de los lencas de Honduras. Universidad Nacional Autónoma de México, Mexico City, Mexico.

CLARK, JOHN E., Y MICHAEL BLAKE
1994 The Power of Prestige: Competitive Generosity and the Emergence of Rank Societies in Lowland Mesoamerica. En Factional Competition and Political Development in the New World, editado por E. Brumfiel y J. Fox, pp. 17-30. Cambridge University Press, Cambridge.

DAVIS-SALAZAR, KARLA L.
2001 Late Classic Maya Water Management at Copán, Honduras. Disertación doctoral, Harvard University, Cambridge, Massachusetts.
2003 Late Classic Maya Water Management and Community Organization at Copán, Honduras. Latin American Antiquity 14:275-300.

DIETLER, MICHAEL
2001 Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts. En Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives, editado por M. Dietler and B. Hayden, pp. 65-114. Smithsonian Institution Press, Washington, DC.

DIETLER, MICHAEL, Y INGA HERBICH
2001 Feasts and Labor Mobilization: Dissecting a Fundamental Economic Practice. En Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power, editado por M. Dietler y B. Hayden, pp. 240-264. Smithsonian Institution Press, Washington, DC.

DILLEHAY, THOMAS D.
1992 Keeping Outsiders Out: Public Ceremony, Resource Rights, and Hierarchy in Historic and Contemporary Mapuche Society. Lange, pp. 379-422. Dumbarton Oaks Research Library and Collection, Washington, DC.

DRUKER, PHILLIP
1951 The Northern and Central Nootkan Tribes. Smithsonian Institution Bureau of American Ethnology Bulletin No. 144, Washington, DC.

DURÁN, FRAY DIEGO
1971 Book of the Gods and Rites of the Ancient Calendar. Editado y traducido

Derechos Reservados IHAH

Procesamiento Técnico Documental
Digital. UDI-DEGT-UNAH

por F. Horcasitas y D. Heyden. University of Oklahoma Press, Norman.

FARRISS, NANCY M.

1984 Maya Society under Colonial Rule: The Collective Enterprise of Survival. Princeton University Press, Princeton, New Jersey.

FOX, JOHN G.

1994 Putting the Heart Back in the Court: Ballcourts and Ritual Action in Mesoamerica. Disertación doctoral, Harvard University, Cambridge, Massachusetts.

GODELIER, MAURICE

1999 The Enigma of the Gift. Traducida por N. Scott. University of Chicago Press, Chicago, Illinois.

HAYDEN, BRIAN

1996 Feasting in Prehistoric and Traditional Societies. En Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective, editado por P. Wiessner y W. Schiefenhovel, pp. 127-147. Berghahn Books, Providence, Rhode Island.

2001 Fabulous Feasts: A Prolegomenon to the Importance of Feasting. En Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power, editado por M. Dietler y B. Hayden, pp. 23-64. Smithsonian Institution Press, Washington, DC.

HELMS, MARY W.

1979 Ancient Panama: Chiefs in Search of Power. University of Texas Press, Austin.

1993 Craft and the Kingly Ideal: Art, Trade, and Power. University of Texas Press, Austin.

1998 Access to Origins: Affines, Ancestors, and Aristocrats. University of Texas Press, Austin.

HERRERA Y TORDESILLAS, ANTONIO DE

1944 Historia general de los hechos de los Castellanos en las islas y tierra-firme de el mar occéano. Editorial Guarania, Asunción del Paraguay.

JOYCE, ROSEMARY A.

1991 Cerro Palenque: Power and Identity on the Maya Periphery. University of Texas Press, Austin.

JUNKER, LAURA L.

2001 The Evolution of Ritual Feasting Systems in Prehispanic Philippine Chiefdoms. En Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives, editado por M. Dietler y B. Hayden, pp. 267-310. Smithsonian Institution Press, Washington, DC.

KENNEDY, JOHN G.

1978 The Tarahumara of the Sierra Madre: Beer, Ecology, and Social Organization. AHM, Arlington Heights, Illinois.

LARA PINTO, GLORIA

1985 Organización sociopolítica de las tierras centrales de Honduras al tiempo de la Conquista. Editorial guaymuras, Tegucigalpa, Honduras.

LAU, GEORGE

2002 Feasting and Ancestor Veneration at Chinchawas, North Highlands of Ancash, Peru. Latin American Antiquity 13:279-304.

LECOUNT, LISA J.

2001 Like Water for Chocolate: Feasting and Political Ritual among the Late Classic Maya at Xunantunich, Belize. American Anthropologist 103:935-953.

LEFEBVRE, HENRI

1991 The Production of Space. Basil Blackwell, Oxford.

LOW, SETHA M.

2000 On the Plaza: The Politics of Public Space and Culture. University of Texas Press, Austin.

MITCHELL, WILLIAM E.

1988 The Defeat of Hierarchy: Gambling as

Derechos Reservados IHAH

Exchange in a Sepik Society. American Ethnologist 4:638-657.

PAUKETAT, TIMOTHY R., LUCRETIA S. KELLY, GAYLE J. FRITZ, NEAL H. LOPINOT, SCOTT ELIAS, Y EVE HARGRAVE
2002 The Residues of Feasting and Public Ritual at Early Cahokia. American Antiquity 67:257-279.

REDFIELD, ROBERT. Y ALFONSO VILLA ROJAS
1934 Chan Kom: A Maya Village. Carnegie Institution of Washington, Washington, DC.

Reents-Budet, D. J.
2000 Feasting among the Classic Maya: Evidence from the Pictorial Ceramics. En The Maya Vase Book, editado por J. Kerr, pp. 1022-1037. Vol. 6. Justin Kerr Associates, New York.

SIEGEL, PETER E.
1999 Contested Places and Places of Contest: The Evolution of Social Power and Ceremonial Space in Prehistoric Puerto Rico. Latin American Antiquity 10:209-238.

SPIELMANN, KATHERINE A.
2002 Feasting, Craft Specialization, and the Ritual Mode of Production in Small-Scale Societies. American Anthropologist 104:195-207.

STRONG, WILLIAM D., ALFRED V. KIDDER, y A. J. DREXEL PAUL
1938 Preliminary Report on the Smithsonian Institution-Harvard University Archaeological Expedition to Northwestern Honduras, 1936. Smithsonian Miscellaneous Collections 97, No. 1. Smithsonian Institution, Washington, DC.

TOZZER, ALFRED M.
1941 Landa's Relación de las cosas de Yucatan. Papers of the Peabody Museum of American Archaeology and Ethnology No. 18. Harvard University, Cambridge, Massachusetts.

VOGT, EVON Z.
1969 Zinacantan: A Maya Community in the Highlands of Chiapas. Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts.
1976 Tortillas for the Gods: A Symbolic Analysis of Zinacanteco Rituals. University of Oklahoma Press, Norman.

WEINER, ANNETTE B.
1992 Inalienable Possessions: The Paradox of Keeping While Giving Away. University of California Press, Berkeley.

WELLS, E. CHRISTIAN
2003 Artisans, Chiefs, and Feasts: Classic Period Social Dynamics at El Coyote, Honduras. Disertación doctoral, Arizona State University, Tempe.
2004 Investigating Activity Patterns in Prehispanic Plazas: Weak Acid-extraction ICP/AES Analysis of Anthrosols at Classic Period El Coyote, Northwest Honduras. Archaeometry 46:67-84.

WIESSNER, PAULINE
2001 Feasting and Value: Enga Feasts in a Historical Perspective (Papua New Guinea). En Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power, editado por M. Dietler y B. Hayden, pp. 115-143. Smithsonian Institution Press, Washington, DC.
2002 The Vines of Complexity: Egalitarian Structures and the Institutionalization of Inequality among the Enga. Current Anthropology 43:233-269.

WISDOM, CHARLES
1940 The Chorti Indians of Guatemala. University of Chicago Press, Chicago, Illinois.

Derechos Reservados IHAH