

4

LA AUTOBIOGRAFÍA DE UN CÁNTARO EN KAMINALJUYU/SAN JORGE

Marion Popenoe de Hatch

Los arqueólogos que se especializan en el análisis cerámico dicen que cuando ha pasado mucho tiempo estudiando los tiestos, llega un momento en que la cerámica le empieza a hablar. Es por esta razón que la plática se titula *La Autobiografía de un Cántaro en Kaminaljuyu/San Jorge* y se quiere mostrar la información que ha proporcionado esta vasija y cómo se le pueden interpretar. Más bien, esta plática trata sobre un análisis funcional de un cántaro de Kaminaljuyu.

La vasija referida (Figura 1) pertenece a una cerámica Preclásica que proviene de la Costa Sur, nombrada Monte Alto Rojo por Shook debido a la gran cantidad que se encuentra en el sitio arqueológico Monte Alto, Escuintla. En Kaminaljuyu la cerámica Monte Alto Rojo probablemente fue importada o copiada localmente. A pesar de que no es numerosa en este sitio, cuando aparece se encuentra concentrada y en abundancia en lugares específicos. Es una de las cerámicas más predominantes en el Montículo A-VI-5, pero es tan escasa en otras áreas de Kaminaljuyu que no está clasificada ni en los estudios de Wetherington (1978), ni en los Shook y Kidder (1952). Recientemente ha aparecido otra concentración, rescatada por Jacinto Cifuentes, en un lugar cerca de la calzada San Juan y el anillo periférico, la que está pendiente de analizar.

Hasta ahora sólo se ha encontrado una forma de vasija en Monte Alto Rojo la cual consiste en un cántaro muy especial. El cuerpo del cántaro es de tamaño muy grande, hasta 80 cm de altura, con el cuello reducido. De la base curvada, la pared sube recta hasta el hombro donde converge para llegar al angosto cuello vertical con borde evertido. La unión entre la base y pared forma un ángulo agudo. Característicamente la pared del cuerpo es gruesa, mientras la base es delgada, a tal grado que parece demasiado delgada para sostener el gran peso del cántaro.

La pasta de Monte Alto Rojo es de color café, muy homogénea y de cocción muy dura. El exterior del cántaro, entre el cuello y la unión con la base, lleva engobe rojo oscuro bien pulido. En algunos casos se ve rodeando a la base del cuello un filete con punzonados largos o impresiones de palo. La pared debajo presenta una línea incisa en forma de arcos y arriba de esa línea hay dos filas paralelas de punzonados. La base no lleva engobe, sino solamente está alisada. El interior del cántaro es poco alisado y tosco y se ven las líneas y hoyos donde la herramienta de alisar dejó sus huellas.

Por medio de los tiestos puede observarse el método que se utilizó para fabricar el cántaro. Parece que primero elaboraban la base y la dejaban secar. Después agregaron un rollo de barro con el que fueron formando la pared hasta el cuello. La unión entre la base con la pared es la zona más gruesa y parece que por medio de aplicar el rollo de barro formaban a propósito un ángulo muy agudo y exagerado que prensaron con los dedos para extenderlo más allá de la pared. La función de esta unión aparentemente no fue para fortalecer el cuerpo, puesto que la pared tiende a fracturarse en esta juntura. El cuello fue agregado después de formar la pared superior, adhiriendo otro pedazo de barro. Este método de unir el cuello con el cuerpo provoca su fácil desprendimiento al igual que en la unión de la pared con la base. El carácter tosco del interior posiblemente se debe al cuello reducido que no permite fácilmente el acceso de la mano para alisar.

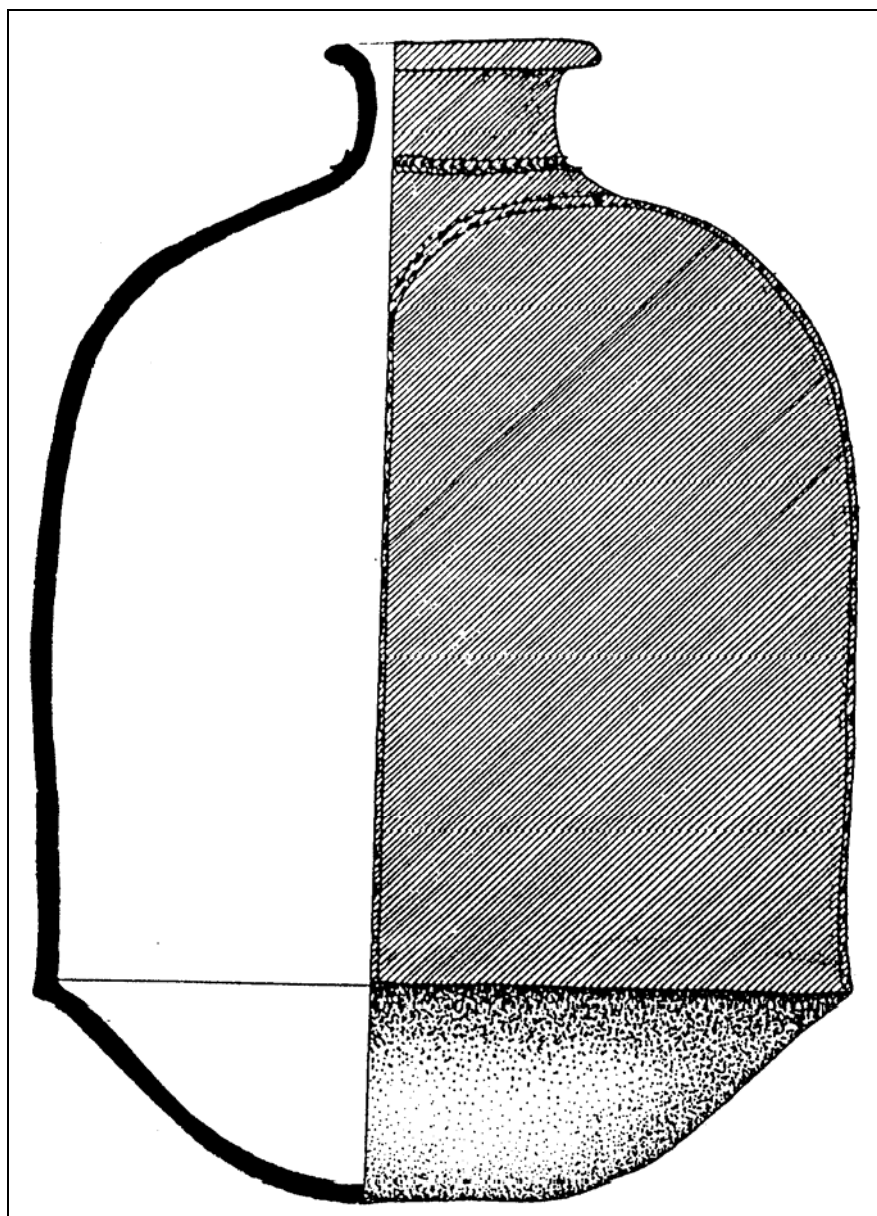


Figura 1 Cántaro de la Vajilla Monte Alto Rojo

INFERENCIAS DE FUNCIÓN

La interesante forma y detalles tecnológicos de este cántaro merecen un mayor comentario. El gran tamaño y peso de estos cántaros sugiere que la Vajilla Monte Alto Rojo no estaba siendo cargada desde la Costa Sur hasta Kaminaljuyu, sino más bien era una copia local. Entonces, queda la pregunta de por qué imitar una tradición extranjera que no tiene antecedentes locales.

Ya se ha dicho que la cerámica Monte Alto Rojo no es común en Kaminaljuyu, por lo que su concentración dentro y alrededor del Montículo A-VI-5 es sorprendente. El hecho de que este montículo esté situado a lo largo del extremo de la mayor zona de procesamiento de comida y que existe por lo menos un fogón grande asociado, permite creer que los ocupantes del montículo estaban también involucrados en la preparación y conocimiento de comida comunal. La predominancia de estos cántaros rojos en el relleno sugiere que algún producto estaba siendo importado de la Costa Sur y procesado de la misma manera que en su lugar de origen, al extremo de imitar la vasija asociada con el producto.

La forma del cántaro da varias claves respecto a su posible función. La falta de agarraderas, a pesar de su gran tamaño y peso, implica que no estaba diseñada para cargar, a menos que fuera colocada en una red o canasta. Característicamente, la base del cántaro no muestra huellas de humo, indicando que no fue usada para cocinar sobre fuego abierto. Cuando se presentan nubes de humo, generalmente se encuentran en la porción superior engobada de la vasija.

Los aspectos más sobresalientes del cántaro son su ancho cuerpo con el ángulo agudo en su máximo diámetro y su pequeño cuello en relación con el cuerpo. También bastante notoria es la pared superior engobada y pulida, que contrasta con la base, la cual carece de engobe y es delgada y áspera. Estos detalles sugieren que tal vez la vasija descansaba en una canasta (posiblemente con agarraderas en cada lado), cuyo extremo superior se juntaba con el ángulo agudo del cuerpo del cántaro. Esto explicaría la delgadez de la base y la presencia del engobe rojo pulido y la decoración sólo en la parte superior, ya que ésta se encontraba arriba de la canasta y por lo tanto era visible. Existe evidencia de que la vasija (dentro de su canasta), estaba colocada cerca del fuego, donde el humo sopló sobre ella y causó nubes ennegrecidas sólo en la pared superior.

Resumiendo estos rasgos, se tiene la impresión de que el cántaro pudo haber funcionado como una vasija de almacenamiento, lo que explicaría el gran tamaño de su cuerpo y el pequeño diámetro de su cuello. Su colocación cerca del fuego podría indicar que almacenaba algún producto que estaba siendo cocinado. Sin embargo, también parecería que el fuego se necesitaba para mantener el producto seco. La canasta aislaría a la vasija del contacto directo con la tierra húmeda y permitiría al calor pasar fácilmente a través del tejido abierto. La falta del engobe y la delgadez de la base producen una mayor porosidad, dejando que la base de la vasija respire. El estrecho cuello, el cual es justo del tamaño de una mano, se mantendría cubierto excepto cuando se quiso tomar un puñado del producto.

Con respecto a la identificación del producto alimenticio que estaba siendo importado de la Costa Sur y almacenado en Kaminaljuyu, lo que viene a la mente es cacao, aunque otros alimentos son igualmente posibles. Sin embargo, se piensa en cacao porque fue la exportación predominante de la zona de la boca costa en la época de la conquista española y por la evidencia de su importancia cultural en tiempos precolombinos. La gran demanda para su uso en bebidas conservó su valor alto y su portabilidad le convirtió en el medio de intercambio más adecuado a través de Mesoamérica. El hallazgo de una semilla de cacao carbonizada en Kaminaljuyu/San Jorge apoya la idea del uso de este producto en el área. A pesar de ser una sola semilla, es importante porque ya que cada una tenía valor monetario o alimenticio, es casi un milagro que una se perdió en el fuego para luego aparecer en un contexto arqueológico.

Existe un número de requisitos para el almacenamiento de almendras de cacao, los cuales también pueden ser aplicados a otras semillas, granos, hierbas secas, etc. Virtualmente en todas las áreas donde el cacao es cultivado para exportación, la pulpa es fermentada, removida y las almendras son secadas antes de enviarlas a cualquier lugar. Con base en esta información, es claro que el producto llegó a Kaminaljuyu ya en forma de semillas secas. El posterior almacenamiento de las almendras en zonas tropicales es un proceso un poco delicado debido al alto grado de humedad y al problema de ataques por parte del moho, insectos, roedores y otras plagas. El tiempo que puede ser preservado en almacenamiento en los trópicos está limitado a un máximo de dos o tres meses, aunque en zonas más secas puede durar hasta un año o más (Millon 1955:28). Torquemada (1975:472) reporta que en Tenochtitlan el cacao era almacenado en enormes canastas que estaban cubiertas con lodo en su interior y exterior. Debido a que Tenochtitlan está localizado a una elevada altitud con un clima más frío y seco, la humedad no debió presentar los ya

mencionados problemas y la capa de lodo prevendría de la invasión de insectos y animales, reteniendo aún un poco de porosidad.

En climas más húmedos como el de la Costa Sur y Kaminaljuyu, aunque éste último se encuentra a una mayor altitud, los mohos debieron haber sido el problema más serio para el almacenamiento del cacao. Las variedades preferidas son las ricas en grasas, las cuales fácilmente absorben olores y adquieren gusto poco placentero y por lo tanto los medios de almacenamiento son de mayor importancia para la calidad del producto. Información reciente (Brandeau 1969:235) indica que un contenido de humedad mayor al 8% en la almendra permite que el moho se desarrolle. Debido a que durante el almacenamiento las almendras establecen un equilibrio con la atmósfera, debe tomarse medidas para mantenerlas en lugares secos.

Con respecto a métodos modernos de exportación, también se recomiendan ciertas precauciones (Brandeau 1969). Primero, el cacao debe estar bien seco y después se le debe colocar en sacos nuevos y limpios de *yute*. Después, el cacao debe ser depositado en un área abierta bajo resguardo. Las bolsas no deben ser colocadas una sobre la otra, sino sobre perchas de madera arriba del piso, con un espacio alrededor de cada bolsa para permitir que el aire circule entre ellas. El área de almacenamiento debe mantenerse tibia y seca durante todo el tiempo y no debe ser fumigada o contaminada por olores, vapores o polvo fino.

Los dibujos en la lista de tributos del Códice Mendoza (1978:59, fig.F), indican que en los tiempos coloniales tempranos, el cacao era transportado a Tenochtitlan en fardos o bolsas de petates tejidos. La envoltura de petate, la cual probablemente fue una práctica antigua, es análoga a los sacos de *yute* usados actualmente. El método de almacenamiento en Tenochtitlan fue un poco diferente del actual y del propuesto para Kaminaljuyu, pero sobre la base del contexto y requisitos para la protección en regiones húmedas y tropicales, se cree que se puede hacer algunas inferencias tentativas con respecto a la función de los cántaros Monte Alto Rojo en el Montículo A-VI-5.

La necesidad de controlar los ataques por pestes, la humedad y los mohos en el almacenamiento de cacao, así como de prevenir la absorción de olores como de humo, proporciona una razón adecuada para utilizar contenedores de cerámica y colocarlos alrededor de un fogón abierto, en donde el calor los mantendría secos. La base de canasta prevendría el contacto directo con el suelo y el cuello del cántaro podría tener una cubierta hecha con un tiesto cortado, o sellado con un tapón de piedra o madera.

En el Códice Mendoza (1978:45), se puede ver un método azteca para almacenar granos. Es interesante que ellos utilicen un cántaro grande de cerámica, sin agarraderas y está colocado sobre piedras para evitar contacto con el suelo húmedo. Los requisitos del almacenaje de granos (maíz, frijoles, etc.) no son muy diferentes de los de cacao.

INFERENCIAS DE INTERCAMBIO Y ORGANIZACIÓN SOCIAL

Cambiando ahora a las implicaciones de la organización socio-política en Kaminaljuyu/San Jorge, se ha mencionado que la concentración de cántaros Monte Alto Rojo en el Montículo A-VI-5, implica especialización en el ámbito doméstico. El hecho de que sólo están asociados con este montículo indica cierta exclusividad con relación al producto. El gran tamaño de estos cántaros indica que el producto estaba siendo preparado para una población más allá de la familia extensa. Por otro lado, estos cántaros no son en ningún sentido comparables con las enormes canastas de las bodegas de Moctezuma en Tenochtitlan. No se sabe si a la familia que habitaba la residencia en el Montículo A-VI-5, se le proveía el producto de una fuente central de tributo para su redistribución en Kaminaljuyu o si ellos mismos estaban involucrados en la importación a través de contactos personales con la Costa Sur. Aun es posible que una familia de la Costa Sur estuviera radicando, trayendo el producto y preparándolo en el sitio para consumo de la comunidad. Si tal fuera el caso, no se sabe si estaban obligados a proporcionar sus esfuerzos en forma de tributo al centro administrativo vecinos o a una autoridad más alta en cualquier parte del sitio (tales como aquellos del Montículo E-III-3) o que pudieran intercambiar su producto en un lugar de mercado central del valle.

La importancia de Monte Alto como un centro religioso dedicado al culto de los barrigones argumenta contra la idea de que estaba bajo el control de Kaminaljuyu con la obligación de pagar tributo. Parece más probable que ambos centros eran independientes, participando en una red de intercambio. Estas preguntas tal vez puedan ser resueltas en un futuro cercano diseñando investigaciones arqueológicas orientadas a problemas en áreas específicas de Kaminaljuyu.

REFERENCIAS

Brandeau, J.

1969 *Le Cacaoyer*. G.P. Maisonneuve y Laros, Paris.

Millon, Rene

1955 *When Money Grew on Trees: A Study of Cacao in Mesoamerica*. Tesis Doctoral, Columbia University, New York.

Shook, Edwin M. y Alfred V. Kidder

1952 *Mound E-III, Kaminaljuyu, Guatemala*. Carnegie Institution of Washington, Contributions to American Anthropology and History, Pub.596. Washington, D.C.

Torquemada, Fray Juan de

1975 *Monarquía Indiana*. Editorial Porrúa, México.

Wetherington, Ronald K. (ed)

1978 *The Ceramics of Kaminaljuyu, Guatemala*. Pennsylvania State University Press, University Park.