

Les "fours de Manabi" sont constitués d'une armature en bois surélevée soutenue par quatre poteaux, qui fonctionne à la manière d'un poêle.

Introduction

A partir des années 80, de nouvelles perspectives théoriques ont invité les archéologues à intégrer divers types de données dans leur entreprise de compréhension et d'interprétation des vestiges culturels préhistoriques¹. Un des aspects principaux de notre discipline est l'étude des artefacts ; mais la compréhension de la vie quotidienne, de l'alimentation, des activités, de la spiritualité et de l'organisation sociopolitique des groupes humains étudiés est plus pertinente encore.

L'article qui suit décrit l'interaction entre la connaissance archéologique et ethnographique dans le cadre d'un cas d'étude précis ancré dans le passé et alimenté dans le présent. L'objectif principal, à ce stade-ci de l'analyse-, est de rendre compte de la découverte de nombreux contextes archéologiques constitués par des récipients céramiques enterrés et brûlés in situ, et de la comparaison de ces vestiges à des dispositifs semblables utilisés aujourd'hui encore dans la cuisson des aliments, plus couramment connus sous le nom de "fours de Manabi". Nous présentons les méthodologies archéologiques et ethnographiques employées au cours de notre étape de récupération des données et sur lesquelles nous fondons nos interprétations culturelles préliminaires. Enfin, nous formulons quelques commentaires au sujet des analyses et des expérimentations prévues *a posteriori*. Il faut souligner que cette étude spécifique fait partie d'une recherche pluridisciplinaire orientée vers la compréhension des interactions complexes entre groupes humains et paysages dans la province de Manabí.

Avec les données déjà obtenues (et celles que nous comptons récupérer encore), nous projetons de construire des histoires sur le passé qui soient significatives aux yeux des descendants actuels des populations préhistoriques. Ce processus demande une intégration, non seulement de savoirs traditionnels isolés, mais aussi de valeurs, pratiques, systèmes d'éthique et sensibilités autochtones². Nous sommes justement en train d'élaborer nos projets de recherche en parallèle avec des organisations communautaires traditionnelles tournées vers l'exploration et traduction de leur propre passé. A l'échelle globale, des organismes indigènes sont en cours d'intégration à des processus de participation à la recherche et à la gestion de leur héritage culturel en guise de réponse directe, -d'après Nicholas et Andrews

³⁻

, au besoin de créer une archéologie accessible, collaborative et représentative des groupes

indigènes locaux.

Antecedentes

Durante los últimos diez años, un equipo interdisciplinario⁴ ha realizado estudios en la región costera del centro-sur de la provincia de Manabí, en donde las corrientes marinas y su topografía afectan el patrón regular de lluvia y clima creando una serie de ecosistemas diversos. De mayo a octubre, la corriente fría de Humboldt afecta las aguas del océano causando altos niveles de humedad pero baja precipitación. De diciembre a abril, la corriente de El Niño acarrea masas de aire calientes ocasionando lluvias. Al mismo tiempo, la Cordillera de Chongón-Colonche atrapa las entrantes masas de aire produciendo desde junio a agosto, una bruma localizada e intermitente conocida como "garua". Todo esto ha generado cinco ecosistemas asociados a microclimas y comunidades bióticas específicas: litoral, bosque seco, bosque subtropical, bosque húmedo y un ecotono fluvial semihumedo

5

.

Nuestras investigaciones sugieren que las comunidades, en el pasado y el presente, han explotado dichos ecosistemas creando un patrón único de subsistencia que integra caza de animales terrestres, recolección de maderas y plantas, recolección de mariscos y moluscos, horticultura, pesca y buceo⁶.

La prospección indica que los asentamientos arqueológicos tienden a estar ubicados en el frente costero y hacia el interior⁷. El sitio N4C3-040, donde se registraron las vasijas enterradas y quemadas in-situ, se encuentra en una terraza aluvial al interior del valle del río Salango, a unos dos kilómetros al este de la actual comunidad costera del mismo nombre. El sitio tiene una superficie actual de unos 800 m², pero fuertes inundaciones han desviado el curso del río y destruido la mayor parte del asentamiento antiguo. Las excavaciones registraron una ocupación republicana en la superficie y dos yacimientos arqueológicos enterrados, separados por un depósito de origen aluvial. Análisis cerámicos preliminares sugieren que los yacimientos prehistóricos subyacentes se asocian con las culturas Guangala y Manteño temprano

8

. Investigaciones anteriores han ubicado temporalmente estas fases cerámicas entre los 2000 años y 500 años antes del presente

9

.

Descripción de Rasgos Arqueológicos

De la evidencia recuperada, los rasgos asociados con las vasijas enterradas y quemadas in-situ fueron los más prominentes. Hasta ahora, se han identificado un total de veinte: 9 incluyen vasijas enteras y/o fragmentadas; y los 11 restantes, exhibieron solamente las improntas cóncavas de donde estuvieron asentadas las vasijas, encapsuladas en una matriz de tierra oxidada. Observaciones estratigráficas sugieren que al menos 4 de los 20 rasgos están asociados con el depósito inferior Guangala y los restantes 16 están asociados con el depósito arqueológico superior Manteño, lo que evidencia la continuidad de dicha práctica cultural.

Asociado a los rasgos y en el interior de las vasijas fue encontrada una variedad de restos de alimentos tales como huesos de pescados, conchas, maíz carbonizado, etc. Figurines pequeños y un collar casi completo de vértebras de pescado se encontró en tres de ellos. Por último, en uno de los rasgos se encontraron múltiples vasijas. Otros elementos asociados a algunas de las vasijas quemadas incluyen fragmentos de una cerámica plana con ondulaciones en la superficie interior¹⁰ y fosos de ceniza.

En la superficie, los rasgos fueron determinados por la presencia de manchas circulares con evidencia de combustión. Cuando procedimos a excavar estas manchas, la parte superior de las vasijas de cerámicas se hicieron visibles. La matriz de tierra alrededor y por debajo de las vasijas incluye una tierra limosa con un alto grado de oxidación. En el interior de las vasijas se recuperó gran cantidad de ceniza y fragmentos de carbón, lo que sugiere que la fuente de calor era colocada en el interior de la vasija enterrada.

{rokbox title=|“Hornos” arqueológicos; nótese la tierra oxidada alrededor de la vasija todavía enterrada. Muestras de suelo provenientes del interior de la vasija fueron recolectadas. (Fotografía Yann Graber)|}/images/stories/revista_inpc/INPC_Revista_2_35_1.jpg{/rokbox}

El exterior de las vasijas muestra una superficie alisada sin decoración, mientras el interior presenta un mejor acabado con un recubrimiento de pintura blanca. Se caracterizan por ser ollas globulares restringidas con un ancho máximo de 54 cm. y una altura promedio de 45 cm. En estos momentos de la investigación los resultados son limitados porque las discusiones orientadas a conocer la función, historia de uso y proceso de abandono de estas vasijas aún no se concluyen. Sin embargo, las investigaciones etnográficas en comunidades contemporáneas,

Écrit par Valentina L. Martínez, Tamra L. Walter

Vendredi, 19 Novembre 2010 05:47 - Mis à jour Vendredi, 19 Novembre 2010 07:44

proporcionaron información acerca de la utilización en la cocción diaria de alimentos de un rasgo cultural conocido localmente como “horno Manabita”, con características muy similares a los rasgos arqueológicos bajo estudio.

{rokbox title=|Vasija reconstruida asociada con los “hornos” arqueológicos. La vasija de forma globular restringida evidencia señales de haber sido expuesta a un calor intenso continuo (Fotografía Valentina Martínez)}|/images/stories/revista_inpc/INPC_Revista_2_36.jpg{/rokbox}

Descripción de Rasgos Etnográficos

La observación directa y las entrevistas a 20 familias proveyeron información sobre la manufactura de los hornos y otros elementos asociados, sobre su función y sobre la variedad de alimentos preparados en ellos. Por el otro lado, la excavación etno-arqueológica de un horno abandonado nos permitió comparar y contrastar el registro etnográfico versus el arqueológico. Adicionalmente, proporcionó información sobre la historia de uso y abandono del horno a ser utilizada en la creación de hipótesis puente para examinar el pasado¹¹. Finalmente, la investigación etnográfica permitió observar los valores culturales asociados con el “horno Manabita” en un contexto social particular, lo cual también enriquece nuestra interpretación arqueológica.

{rokbox title=|Excavaciones etno-arqueológicas de un “horno Manabita” abandonado; obsérvese el circulo de tierra oxidada alrededor de la impronta de una vasija la cual fue descartada anteriormente (Fotografía Don Badon)}|/images/stories/revista_inpc/INPC_Revista_2_37.jpg{/rokbox}

Un gran número de comunidades costeras en la provincia de Manabí se dedican a la pesca, horticultura y buceo. Las mujeres y ancianos practican la horticultura en las terrazas interiores o “lomas.” Una parcela de tierra generalmente se asigna a cada unidad familiar en donde se cultiva yuca, maíz, frijoles y plátano con una tecnología simple que incluye machete y agua proporcionada por la garúa. Hoy en día existe una gran concentración de población en el perfil costanero, siendo pocas las familias que han establecido su residencia permanente en el interior. En varias de estas residencias interiores y en otras hemos documentado lo que se conoce como “horno Manabita.”

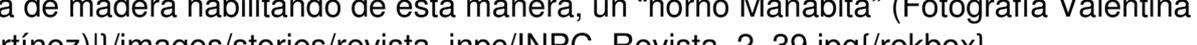
Écrit par Valentina L. Martínez, Tamra L. Walter

Vendredi, 19 Novembre 2010 05:47 - Mis à jour Vendredi, 19 Novembre 2010 07:44

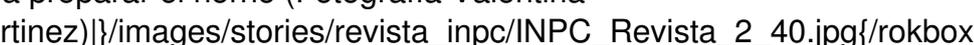
Los “hornos Manabitas” consisten en una caja de madera elevada apoyada por cuatro postes, que funciona a manera de estufa. El tamaño de la caja de madera varía según el número de ollas que se coloquen en su interior, esto a su vez depende del tamaño de la familia.

{rokbox title=|Preparación de alimentos en un “horno Manabita” actual. Se distingue la forma y tamaño de la olla de barro en utilización la cual es comparable con las arqueológicas (Fotografía Tamra Walter)}{/rokbox}

De una a dos vasijas de cerámica denominadas localmente “ollas” se encuentran semi-enterradas dentro de la caja. La tierra (arcilla, ceniza y arena) que rodea la “olla” ayuda a aislar y conservar el calor durante el proceso de cocción. Generalmente, las cajas de madera son construidas por los hombres y las “ollas” por las mujeres. Cuando las “ollas” son manufacturadas localmente, la arcilla es recolectada por mujeres y niños durante la época de la “clara” en lugares específicos hacia el interior¹². La arcilla es amasada por varios días procurando extraer todo tipo de impurezas principalmente piedras pequeñas. La “olla” es moldeada manualmente, se la deja secar por varios días y luego es colocada “cruda” en la caja de madera. Finalmente, se procede a hacer “la primera quema” para “calcinar” la “olla” antes de ser utilizada y preparar el horno para cocinar.

{rokbox title=|Manufactura de “ollas” de barro las que posteriormente serán colocadas en la caja de madera habilitando de esta manera, un “horno Manabita” (Fotografía Valentina Martínez)}{/rokbox}

El “horno Manabita” es utilizado para preparar una gran variedad de alimentos secos como tortillas de maíz, pescado, plátano y yuca. La leña es colocada en el interior de la “olla” diariamente a fin de iniciar el proceso de calentamiento.

{rokbox title=|Calentando el horno; nótese la leña prendida colocada en el interior de la olla para preparar el horno (Fotografía Valentina Martínez)}{/rokbox}

Cuando la temperatura es la apropiada, los alimentos secos se colocan en el interior de la “olla” para ser horneados, de ahí su nombre. Una cubierta de metal se coloca en la parte superior de la “olla”, a manera de tapa, y es sellada con arcilla para evitar que el calor escape. Cenizas o

brasas adicionales pueden colocarse en la parte superior de la cubierta de metal para elevar la temperatura interior.

Alimentos que requieren ser hervidos, pueden ser cocinados colocándolos simplemente en una olla pequeña, ya sea de metal o de cerámica la cual se ubica dentro de la “olla” grande o en la parte superior de la misma con la ayuda de una reja. Para limpiar el horno, las hojas de maíz seco se sumergen en agua y son utilizadas para extraer las cenizas acumuladas dentro de la “olla.” Normalmente un “horno Manabita” puede durar más de cinco años si es utilizado regularmente. Caso contrario, las “ollas” de barro tienden a romperse y son reemplazadas con más frecuencia. Aunque, el “horno Manabita” hoy en día está ubicado en una caja de madera elevada; algunas de nuestras entrevistadas comentaron que sus abuelas preferían que la vasija de barro este enterrada en el subsuelo.

Comparaciones Preliminares

Comparaciones entre el actual “horno Manabita” y los rasgos arqueológicos descubiertos son evidentes. La similitud de la forma de las vasijas (arqueológicas) y/u ollas de barro (etnográficas) y de los restos de comida asociados, en ambas refuerzan dicha comparación. Mientras que las vasijas arqueológicas tienden a ser uniformes, existe una gran diversidad en cuanto al tamaño de las vasijas actuales, lo que probablemente corresponde a cambios en la estructura social de las comunidades de la región. Por el otro lado, los restos de comida en ambas son semejantes e incluyen elementos de origen marítimo y terrestre.

El patrón de limpieza y fuente de calor observados actualmente probablemente son parecidos a los utilizados en el pasado. En la actualidad, el “horno manabita” requiere de una limpieza diaria, lo que asegura la conservación del mismo. Dicha limpieza la efectúa un miembro de la familia y requiere de la extracción de ceniza y cualquier residuo de basura acumulada en el interior de las vasijas después de haber sido utilizada. La etapa final de limpieza incluye la estabilización de ceniza suelta distribuida alrededor de las vasijas en la superficie de la estufa. Con la ayuda de agua y a través de movimientos manuales (palmaditas), se logra la estabilización y cimentación de la ceniza. La constante acumulación de ceniza en la superficie de la estufa es un proceso importante que ayuda también en la transmisión de calor. Como se menciono anteriormente, la fuente de calor del horno etnográfico es leña recolectada localmente la cual se pone a quemar en el interior de la vasija previa a la cocción de alimentos. Arqueológicamente, los fosos llenos de ceniza asociados directamente a las vasijas enterradas y quemadas pueden ser interpretados como eventos de limpieza. Por el otro lado, las características de la matriz (alrededor de las vasijas), incluyen un alto grado de oxidación y presencia de ceniza, sugiriendo un comportamiento similar al observado hoy en día.

Écrit par Valentina L. Martínez, Tamra L. Walter

Vendredi, 19 Novembre 2010 05:47 - Mis à jour Vendredi, 19 Novembre 2010 07:44

Finalmente, macro-restos de madera carbonizada fueron recolectados en el interior de dos de los rasgos, lo que puede ser interpretado como remanentes de leña.

En el pasado, los hornos fueron utilizados frecuentemente y por períodos de tiempo indeterminado. Algunos de ellos muestran huellas de reutilización: nuevas ollas fueron simplemente colocadas por encima de las rotas. Sin embargo, al tornarse completamente imprácticos fueron abandonados. El proceso de abandono de los hornos fue planificado y quizás ritualizado a nivel doméstico; esto se refleja en los elementos ordinarios asociados con las vasijas tales como las figurinas, collares y conchas madre perla completas que se recuperaron en el interior de algunas de ellas. Hoy en día, las ollas de barro usualmente son reemplazadas por nuevas o por ladrillos. La utilización de ladrillo es una práctica que se está generalizando debido a su fácil accesibilidad y bajos precios en el mercado.

{rokbox title=|Horno arqueológico abandonado ritualmente; obsérvese el figurín situado en el interior de la vasija (Fotografía Valentina Martínez)}|images/stories/revista_inpc/INPC_Revista_2_41.jpg{/rokbox}

Futuros Análisis

Investigaciones futuras están encaminadas a responder preguntas sobre la función, historia de vida y la distribución espacial de dichos rasgos dentro del contexto arqueológico. Nos interesa también abordar aspectos tecnológicos referentes a la selección de arcillas, manufactura de las vasijas y propiedades termal de éstas¹³.

Finalmente, a un nivel más teórico, estamos interesadas en la formulación de analogías comparativas para poder examinar la creación, persistencia y desaparición de fenómenos culturales específicos¹⁴. En nuestro caso, el “horno Manabita,” es una tradición cultural que ha persistido quizás por más de 2.000 años y la cual se encuentra en peligro de desaparecer debido a la globalización de la economía e incorporación de nuevos elementos a nivel domestico. Tal como lo atestigua Doña Edulbina Carvajal “[...] los tiempos han cambiado mucho [...] ahora las mujeres de Salango muy poco usan el horno, les gusta más usar la ociosa”¹⁵.

Notas:

1. Ann Brower Stahl, "Concepts of Time and Approaches to Analogical Reasoning in Historical Perspective", *American Antiquity*, Vol. 58, No. 2, 1993, pp. 235-260.
2. Nicholas, George, "Native Peoples and Archaeology (Indigenous Archaeology)", *The Encyclopedia of Archaeology*, edited by D. Pearsall, Elsevier, Oxford. Vol. 3, 2008, pp. 1660- 1669.
3. Nicholas, George, and Thomas Andrews, "Indigenous Archaeology in a Post-Modern World," *At A Crossroads: Archaeology and First Peoples in Canada*, edited by George Nicholas and Thomas Andrews, SFU Burnaby, Archeology Press, 1997, pp. 1-18.
4. Investigadores nacionales y extranjeros de varias universidades participan en el proyecto, "Comunidades, Recursos Naturales y, Paisajes en la región centro-sur de la provincia de Manabí: nuevos enfoques interdisciplinarios," Michael Harris y Valentina Martínez, investigadores principales.
5. Michael Harris, V. Martinez, Wm. Kenney, C. Roberts, and J. Gammack-Clark, "The Complex Interplay of Culture and Nature along the Coast of South Central Ecuador", *Exp edition* 2004, Vol. 46, No. 1, pp. 38-43.
6. Valentina L. Martínez, y Graber, M. Harris, "Estudios interdisciplinarios en la costa centrosur de la provincia de Manabí, Ecuador: nuevos enfoques", *Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos*, Tomo 35, No.3, 2006, pp. 433-444.
7. Yann Graber, Informe de prospección en la región Puerto López –Ayampe, provincia de Manabí, INPC, 2007, pp. 1-10 (Trabajo inédito)
8. Valentina L. Martínez, Informe de excavaciones en el sitio N4C3-040, provincia de Manabí, INPC, 2007, pp. 1-150 (Trabajo inédito)
9. Presley Norton, R. Lunniss y, N. Nayling, "Excavaciones en Salango, provincia de Manabí, Ecuador", *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana*, Boletín de los Museos del Banco Central del Ecuador, Vol. 3, pp. 9-72.
10. Emilio Estrada, *Prehistoria de Manabí, Ecuador*, Publicaciones del Archivo Histórico del Guayas, 1957.
11. R. Tringham, "Experimentation, Ethnoarchaeology and the Leapfrogs in Archaeological Methodology", *Explorations in Ethnoarchaeology*, edited by R. A. Gould, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1978, pp. 169-199.
12. La "clara" se refiere al ciclo de luna llena durante la época de garúa. En la actualidad la mayoría de las ollas de barro son compradas en La Pila, una comunidad cercana dedicada a la manufactura y comercio de cerámicas modernas y a la reproducción de cerámicas arqueológicas.
13. Análisis de láminas delgadas están en elaboración.
14. J. Fabian, *Time and the Other: How Anthropology Makes its Object*, New York, Columbia University Press, 1983.

15. Doña Edulbina se refiere a las modernas estufas de gas y/o eléctricas.

Bibliografía:

Estrada, Emilio, *Prehistoria de Manabí*, Ecuador, Publicaciones del Archivo Histórico del Guayas, 1957

Fabian, J., *Time and the Other: How Anthropology Makes its Object*, New York, Columbia University Press, 1983.

Graber, Yann, Informe de prospección en la región Puerto López –Ayampe, provincia de Manabí, INPC, 2007, pp. 1-10 (Trabajo inédito)

Harris, Michael, V. Martínez, Wm. Kenney, C. Roberts, and J. Gammack-Clark, "The Complex Interplay of Culture and Nature along the Coast of South Central Ecuador", *Expedition* 2004, Vol. 46, No. 1, pp. 38-43

Martínez, Valentina L., Y. Graber, M. Harris, "Estudios interdisciplinarios en la costa centro-sur de la provincia de Manabí, Ecuador: nuevos enfoques", *Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos*, Tomo 35, N°3, 2006, pp. 433-444. Informe de excavaciones en el sitio N4C3-040, provincia de Manabí, INPC 2007, pp. 1-150 (Trabajo inédito)

Norton, Presley, R. Lunniss y, N. Nayling, "Excavaciones en Salango, provincia de Manabí, Ecuador", *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana*, Boletín de los Museos del Banco Central del Ecuador, Vol. 3, pp. 9-72

Stahl, Ann Browerl, "Concepts of Time and Approaches to Analogical Reasoning in Historical Perspective", *American Antiquity*, 1993, Vol. 58, No. 2, pp. 235-260

Écrit par Valentina L. Martínez, Tamra L. Walter

Vendredi, 19 Novembre 2010 05:47 - Mis à jour Vendredi, 19 Novembre 2010 07:44

Tringham, R., "Experimentation, Ethnoarchaeology and the Leapfrogs in Archaeological Methodology", *Explorations in Ethnoarchaeology*, edited by R. A. Gould, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1978, pp. 169-199