# Hornos prehispánicos como evidencia de integración en las sociedades prehispánicas en el valle de Colima, México

Prehispanic ovens as an evidence of integration of pre-hispanic societies in the Colima valley, México

PAVEL CARLOS LEIVA GARCÍA¹ Instituto Nacional de Antropología e Historia, Morelos, México pclg-1@hotmail.com

MARÍA JUDITH GALICIA FLORES² Instituto Nacional de Antropología e Historia, Morelos, México musyas@hotmail.com

> Recibido: 24 de junio de 2017 Aceptado: 10 de noviembre de 2017

#### Resumen

El presente trabajo, expone una serie de hornos prehispánicos –hechos de piedra-, los cuales fueron construidos y usados exclusivamente para la cocción de alimentos, tal y como corroboramos nuestra hipótesis con la arqueología experimental, donde elaboramos un horno similar a los hallados en los contextos arqueológicos, confirmando que estos hornos fueron utilizados para la cocción de alimentos. Este trabajo duró poco más de un año, pues gracias a diversos proyectos de rescate y salvamento arqueológico realizados en el Valle de Colima, hicieron posible el registro de estos hornos de varios tamaños, que por su asociación con el tipo de material cerámico y arquitectura estos corresponden a diferentes períodos de ocupación prehispánica. Su presencia nos llevó a plantear la importancia que estos tuvieron en los acontecimientos de estas sociedades, ya sea en los aspectos políticos, festivos, de culto, entre otros, estas prácticas culinarias, son lo que consideramos elementos integradores de las sociedades.

Palabras clave: hornos, arqueología experimental, valle de Colima, prehispánica, prácticas culinarias.

#### **Abstract**

This work presents a series of prehispanic stone kilns from various archeological rescue projects carried out in the Valley of Colima. The ceramic material and architecture of these kilns is associated with different periods of prehispanic occupation. We tested the hypothesis that they were built and used exclusively for cooking, by elaborating an oven similar to those found in the archaeological contexts, and gathering data using experimental archeology methods. The results of the experiments confirmed our hypothesis. Research took over a year. The presence of these kilns has changed our understanding of the importance they had in the political, festive, and ritual events. We consider these culinary practices to have been integrating elements in their societies.

Keywords: ovens, experimental archeology, valley of Colima, prehispanic, culinary practices

<sup>1</sup> Lic. En Arqueología y Maestría en Arqueología, con la especialidad en Sociedades Complejas por la Escuela Nacional de Antropología e Historia. A trabajado en diferentes rescates y salvamentos arqueológicos en San Luis Potosí, Colima, Jalisco, Nayarit, Guerrero, Cd. de México, además realizó proyectos en Perú, en Tarmatambo, y en el Valle del Mantaro. Actualmente trabaja como profesor investigador Titular en el Instituto Nacional de Antropología e Historia en el estado de Morelos, dirige el proyecto Arqueología del Sureste del Estado de Morelos, además investiga las relaciones entre el Área Andina y Mesoamérica en época prehispánica.

<sup>2</sup> Lic. En Arqueología y Maestría en Arqueología con la especialidad en Gestión y Conservación del Patrimonio Arqueológico en la Escuela Nacional de Antropología e Historia. A trabajado en diferentes rescates y salvamentos arqueológicos en San Luis Potosí, Colima, Jalisco Nayarit, Cd. de México y Morelos. Participó en el proyecto Tarmatambo "Salvemos una Collca" en Perú, a cargo del Arqueólogo. Pavel Leiva. Actualmente es asistente de investigación del arqueólogo Leiva del centro INAH-Morelos.

#### Introducción

La comida y la bebida constituyen una serie de implicancias sociales a grandes niveles, que no son analizados con la importancia debida, por esa razón, el presente trabajo pretende a partir del estudio de las evidencias arqueológicas, etnográficas y de la arqueología experimental, reflexionar sobre el papel de los hornos para cocción de alimentos en casi todos los ámbitos de la sociedad, así como en la construcción de acuerdos entre las diferentes entidades políticas que con vivieron en un espacio geográfico determinado.

En el Valle de Colima, se han logrado registrar una serie de hornos correspondientes a varios períodos de ocupación, en el presente trabajo se analiza sobre el papel que cumplieron estos hornos en ciertas prácticas culinarias, como elementos integradores de las sociedades que habitaron esta región.

Los contextos de estos hornos fueron de acontecimientos en actos políticos, festivos, cultos diferentes, a veces casuales otras planificadas, se dieron en diferentes niveles sociales, familiar, comunal o intercomunal (dependiendo del grado de complejidad que alcanzó la entidad política), estos se pueden observar en el tamaño de los hornos.

El espacio en torno a los hornos, fungían como sello de acuerdos, políticos, sociales, o de alianzas, en la finalización de bienes y servicios a la comunidad como construcciones, festividades, actividades agrícolas con participación social, donde había cooperación general de los actores, las relaciones sociales de producción se basaban en complejos sistemas de solidaridad y reciprocidad, donde la participación social se daba de manera general.

Por otro lado, se realizó arqueología experimental de un horno, donde se pudo comprobar la integración activa del grupo participante, constatando así su funcionalidad integradora.

# Problemática e hipótesis de trabajo

Cabe señalar, que la presente investigación es producto de más de un año de trabajo en que duró el acopio arqueológico de varios contextos de hornos encontrados en diferentes rescates y salvamentos arqueológicos realizados en el valle de Colima, la mayoría de los hallazgos corresponden a excavaciones de colegas, quiénes nos dieron autorización para realizar los levantamientos (dibujos y fotografías), así como, los muestreos correspondientes.

Estos trabajos se desarrollaron con el fin de corroborar nuestra hipótesis que señala: que la función de estos hornos prehispánicos fueron exclusivamente para cocción de alimentos, y se dieron en diferentes niveles de la sociedad, a nivel familiar, comunal o intercomunal (dependiendo del grado de complejidad de la sociedad), estos se pueden observar en el tamaño de los hornos.

Los motivos pudieron obedecer a actividades políticas, festivos, rituales y/o después de faenas de bienes y servicios, además, corresponden a una larga tradición culinaria en gran parte de la época prehispánica de Colima incluso desde cuando el hombre vivía de la caza, pesca y recolección, debido a que no se necesitaba, utensilios específicos de cocina, y solo algún menaje al momento del consumo.

Desde esta perspectiva, los hornos se constituyeron como elementos integradores de las sociedades prehispánicas. Los contextos de hornos fueron para acontecimientos específicos y a veces casuales, se encontraron en lugares destinados para tal fin o en lugares imprevistos.

A diferencia de los fogones que son espacios determinados y cotidianos cuya función además de alimentación era la de tomar decisiones a nivel familiar, estos se diferencian del espacio en torno a los hornos que fungían como el sello de acuerdos, políticos o sociales de alianzas tanto a niveles familiares, comunales o intercomunales, así como la finalización de eventos de servicios realizados como construcción de infraestructura (caminos, puentes, edificios de carácter doméstico, administrativo, cívico ceremoniales, etc.), festividades y actividades agrícolas con

participación social, donde había cooperación general de los actores sociales, esto tiene que ver con el grado de complejidad de ciertas sociedades pues las relaciones sociales de producción se basaban en complejos sistemas de solidaridad y reciprocidad en contextos cooperativos donde la participación de la sociedad se daba de manera general.

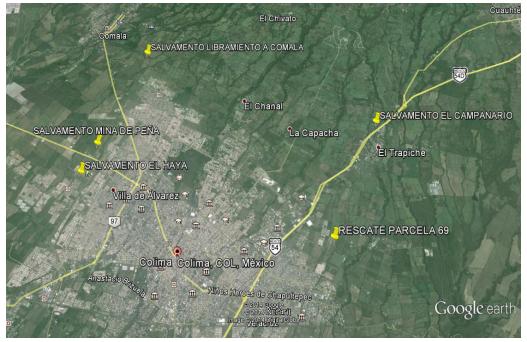


Imagen 1. Ubicación espacial de los trabajos de salvamentos y rescates en arqueología donde se registraron hornos, en la ciudad de Colima México. (Google Earth, 2014)

#### Estudio funcional de los hornos, casos de estudio

A continuación daremos a conocer cronológicamente, los tipos de hornos usados en las diferentes intervenciones arqueológicas realizadas en el Valle de Colima, levantamientos arqueológicos y descripción de cada uno de ellos.

## Salvamento arqueológico "libramiento a comala"

Los trabajos de Salvamento Arqueológico "Libramiento Comala 1ª Etapa", estuvieron a cargo de las arqueólogas María de los Ángeles Olay Barrientos y María Judith Galicia Flores en el año 2013, en este proyecto se logró ubicar un horno para cocción de alimentos en el Pozo # 68, el material asociado a este elemento corresponde a la fase Comala o el período Clásico (300 a 600 d.C.), por tanto, suponemos que corresponde a esta fecha.

Se trata de un "hoyo", el cual fue recubierto al interior con piedra de origen volcánico (andesita), al medio de este se encontraron seis piedras que sobresalían, emulando una hornilla, cuya función fue para soportar un recipiente y poder recibir el consomé de la carne o los alimentos en el proceso de cocción, el fondo de este horno presentaba tierra ligeramente quemada y cubierta de ceniza, debemos agregar, que no había restos de carbón, como tampoco hallamos evidencias que nos remitan a pensar que se trataba de un horno para la cocción de cerámica.

Por las dimensiones de este horno, calculamos que debió haber alimentado al menos a unas

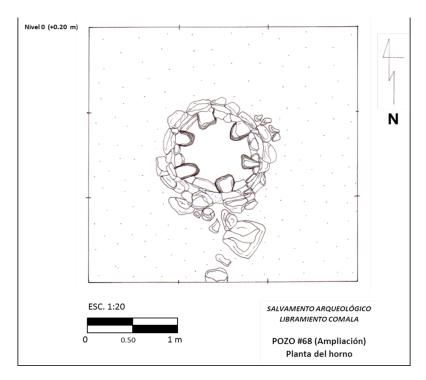
150 personas, no obstante, este horno por sus características es probable que haya sido utilizado en varias ocasiones, se debe agregar que este elemento primordial en la culinaria del occidente se encontraba aislado, buscamos algún asentamiento cercano a este elemento o algún contexto asociado y no lo encontramos, no obstante, no significa que no hayan existido, pues debido a que son terrenos para la agricultura cabría la posibilidad que hayan sido destruidos, sin embargo, este horno se halló sobre una ligera lomada, como a 100 metros de un arroyo de aguas permanentes, es probable, que se haya tratado de un horno cercano a un área ceremonial, posiblemente en este lugar se concentraba la población que asistía a algún ritual dedicado al agua y a la fertilidad, que después de la ceremonia se reunían para convivir y comer apostados alrededor del horno.



Imagen 2. Planta del horno (Foto: J. Galicia)



Imagen 3. Detalle de las piedras que sobresalen al interior del horno, como si se tratara de una hornilla. (Foto: J. Galicia)



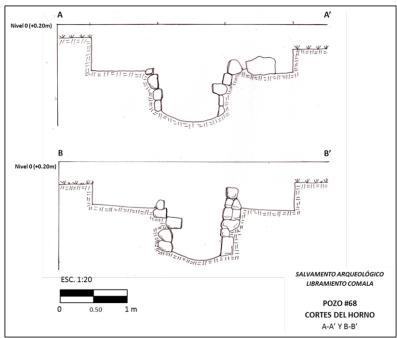


Imagen 4 y 5: Planta y cortes del horno. (Dib. P. Leiva)

## Salvamento arqueológico "Mina de Peña"

El proyecto de Salvamento Arqueológico Mina de Peña fue dirigido por el Arqueólogo Marcos Trinidad Zavaleta<sup>3</sup>, quién nos dio permiso para realizar los levantamientos arqueológicos. En este lugar de Villa de Álvarez, se encontraron dos pequeñas construcciones de planta circular.

Se trata de dos "hoyos" que presentan en el interior un revestimiento de piedras de origen volcánico, es probable que estos hornos, estén asociados a la fase Comala (Período Clásico), porque además de encontrarse cerámica de ese estilo, el arqueólogo Zavaleta ubicó a pocos metros una excepcional tumba de tiro que estaba custodiada por un "Chamán". (Zavaleta comunicación personal)

Si esto es así, entonces estamos frente a un par de contextos de hornos que fueron usados probablemente un par de ocasiones, y muy posiblemente se hayan dado estas comilonas después del ritual ofrendado a sus ancestros, en la actualidad en los cementerios familias enteras y/o comunidades organizan festines con bebida incluida después de visitar y ofrendar a su muertos, en un acto recíproco de compartir y departir con ellos.

El horno más grande es posible que haya tenido la capacidad de cocinar para un total de entre 100 a 150 personas y el horno mediano para unas 50 a 80 raciones de comida.

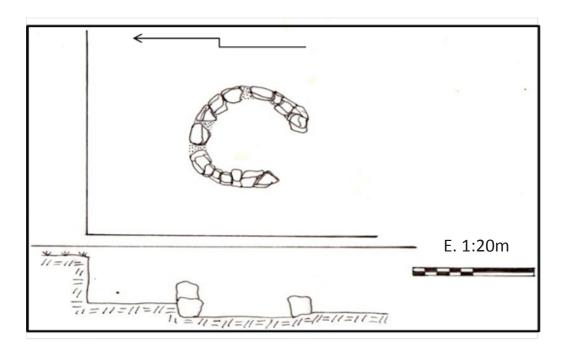


Imagen 6. Horno Mediano (Foto: P. Leiva y J. Galicia)



Imagen 7. Horno pequeño, véase el estado de conservación. (Foto: P. Leiva y J. Galicia)

<sup>3</sup> Los datos proporcionados por el arqueólogo Zavaleta fueron mediante comunicación personal.



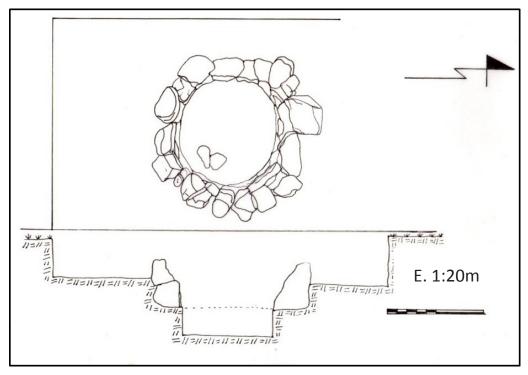


Imagen 8 y 9. Planta y perfil de los hornos pequeño y mediano del pozo #52 del Salvamento Arqueológico "Mina de Peña" asociado a contextos Comala, información proporcionada por el arqueólogo Marco Zabaleta. (Dibujos: P. Leiva)



Imagen 10. Vista general donde se muestra la distribución espacial de los hornos del pozo #52. (Foto: P. Leiva y J. Galicia)

## Salvamento arqueológico "El Haya"

El Salvamento Arqueológico denominado "El Haya I" se encuentra hacia el oeste de Villa de Álvarez, y estuvo dirigido por la arqueóloga María Judith Galicia Flores en el año 2009. En este lugar, se halló un horno grande con un diámetro de 1.30 m y una profundidad de unos 0.80 m, cerca de éste se hallaron espacios funerarios, es posible que este horno haya servido para varias ocasiones específicas en rituales dedicados al culto a los ancestros, recordemos que en esta época las costumbres funerarias eran variadas, teniendo como referente las conocidas como Tumbas de Tiro, donde la comida se departía entre los ausentes y los vivos en un ambiente festivo.

Cabe advertir, que el presente artículo no pretende describir los diferentes sistemas de enterramiento, pues consideramos que estos festines se daban de acuerdo a los contextos de actividad en que se encontraba la sociedad, y no precisamente relacionados con determinados niveles dentro de la complejidad social, como señala Bray (2003) o Cook (2003), entre otros estudiosos de los festines, quienes plantean, que estos se dan en situaciones políticas, como si con estos banquetes hasta cierto punto los Imperios (como Huari o Inca) persuadían a otras sociedades a integrarse a su sistema político, más bien estos se deben a alianzas, sellos de acuerdos, finalización de obras de bienes y servicios comunales o intercomunales, o al término de rituales de cualquier índole, pero relacionados con la naturaleza.

Dada las dimensiones de este horno, es probable que haya tenido una capacidad para más de 200 raciones de comida. El sistema constructivo es similar a ciertos hornos que aún se siguen usando en la cocción de alimentos y que en el apartado correspondiente ilustraremos.

El poco material cerámico encontrado tanto al interior como fuera del horno, es el mismo que se encontraron en la parte posterior y coincide con el material encontrado en los enterramientos aledaños, en otras palabras, corresponden a los tipos que representan el Período Clásico en Colima (300-600 d.C.).

Es probable que la dureza del interior del horno, se debió al uso constante del mismo, el cual sirvió para la cocción de alimentos, aunque, cabe agregar, que no se registró evidencia que nos remita a pensar en otra función, como lo es la cocción de cerámica, pues no encontramos ni escoria, ni cerámica en gran cantidad, como tampoco deshechos de este procedimiento, como podemos observar en las fábricas actuales de cerámica o las famosas ladrilleras, además, la tierra

que se quema en los hornos de cerámica son más duros que los que se observaron en éste horno del Haya I.

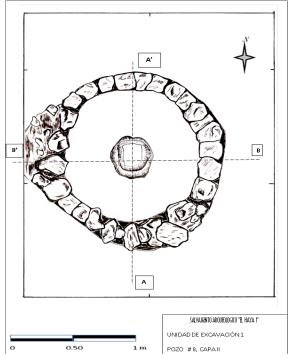


Imagen 11 Planta del horno, Salvamento Arqueológico El Haya I. (Dib.: J. Galicia)



Imagen 12. Detalle del interior del horno. (Foto: J. Galicia)

Copyright ©2017 Por el Centro de Estudios Antropológicos Luis E. Valcárcel Revista Peruana de Antropología. Vol.2, No. 3 (Dic., 2017) ° ISSN 2309-6276

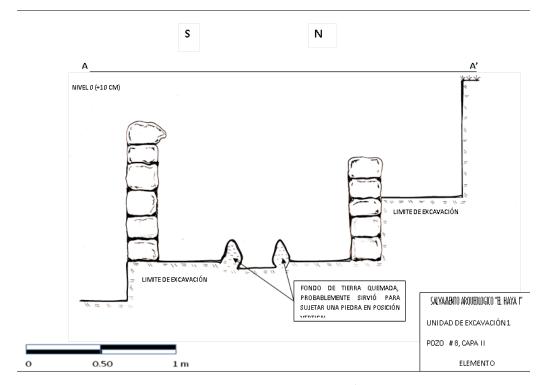


Imagen 13. Corte del horno de "El Haya I" en Villa de Álvarez. (Dib. J. Galicia)

# Rescate arqueológico "Parcela 69"

El Rescate Arqueológico "Parcela 69" fue dirigido por el arqueólogo Pavel Leiva García, en el año 2007, en el Pozo # 34, se localizó un elemento arquitectónico circular, en cuyo paramento interior se pudo observar que el sistema constructivo fue de piedra careada de andesita y basalto, no presentaba evidencia de haber sido usado de manera intensiva, es probable que haya sido utilizado periódicamente en un lapso de 5 o 6 años, al centro presentaba una piedra alargada de basalto, misma que descansaba sobre un piso de piedras compactadas con mortero de barro, las piedras de la pared son angulosas y algunas están fragmentadas hacia el interior.

El horno presentó un diámetro de 1.20 metros, a una profundidad de 70 cm, respecto del nivel 0 (a más diez cm de la superficie), en el interior se encontró una gran cantidad de ceniza, con algunos fragmentos cerámicos que corresponden a la fase Armería (900-1200 d.C.).

Debemos señalar que este elemento se encuentra dentro del tepetate, se trata de un horno cuya función fue para preparar alimentos en temporadas específicas, estimamos que la capacidad de contener alimentos fue para más de 150 personas.

Podemos considerar que la razón de preparar alimentos en este horno fue de carácter festivo, después de alguna ceremonia dedicada al agua, y es que a unos 30 metros de distancia hacia el sur, se ubicó un pozo de agua, un canal, un aljibe y otros elementos que nos hacen suponer se trataba de rituales dedicados a la fertilidad, específicamente al agua, y que después de estas ceremonias, se congregaban los asistentes para departir estos potajes en lugares específicos.

Frente a esto, he tenido la oportunidad de asistir a un ritual dedicado al agua, donde después de la ceremonia del laya (granicero) la comunidad ofreció comida y bebida a los concurrentes.

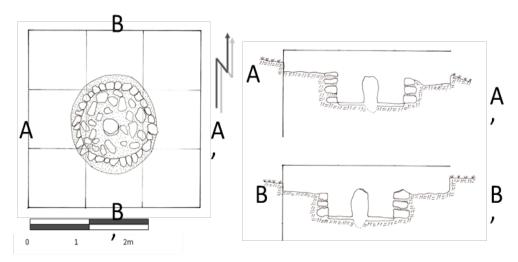


Imagen 14. Rescate Arqueológico "Parcela 69" Pozo #34 asociado a contextos Colima Armería Planta y cortes del horno (Dibujo: P. Leiva García.)



Imagen 15. Horno de piedra de la época Armería. Nótese la piedra al medio que servía de soporte, cuando se calentaban las piedras que la cubrían. (Foto: P. Leiva García)

## Salvamento arqueológico "Mina de Peña"

Este salvamento fue realizado por el arqueólogo Marcos T. Zavaleta Lucido, como mencionamos líneas arriba, reporto otro horno, que a diferencia de los otros dos antes mencionados corresponde a la Fase Armería, esto último gracias a la cerámica asociada, debemos anotar, que el predio que el Arqueólogo Zavaleta trabajó fue extenso en área, y este contexto en general estaba como a 150m de distancia de los otros hornos correspondientes a la Fase Comala. (Zavaleta, comunicación personal)

Se trataba de un horno de dimensiones pequeñas de unos 0.70m de diámetro, la característica que presentaba es de tener una piedra al centro, similar al encontrado en Parcela 69, pero con la

diferencia de que este es más burdo.

Las piedras que se encontraron eran de origen volcánico, probablemente andesitas, la capacidad de este horno habrá sido para unas 20 personas, es posible que este horno haya sido de carácter familiar, el cual estuvo relacionado con actividades agrícolas, es decir, mientras unos miembros de la familia labraban el campo, otros preparaban los alimentos, para después de la faena poder ingerir algún platillo ahí preparado.

Este horno fue usado solo en una ocasión, pues, además de que no presentaba huellas de uso constante, este fue construido de manera rústica. Otra cosa que debemos aclarar es que al momento de realizar estas excavaciones (en casi todos los hornos hallados), extrajimos abundante piedra suelta, que otrora formaban parte de los hornos.

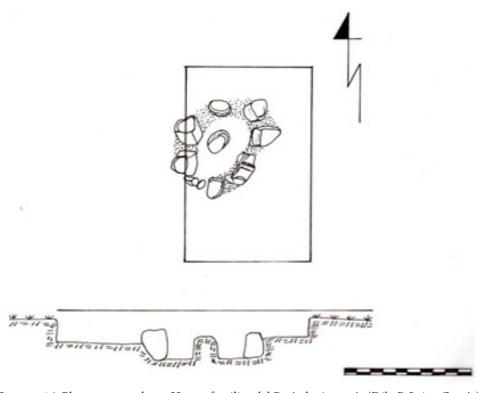


Imagen 16. Planta y corte de un Horno familiar del Período Armería (Dib. P. Leiva García).



Imagen 17. Obsérvese el sistema constructivo de este horno familiar de la época Armería. (Foto P. Leiva García)

## Salvamento arqueológico "El campanario"

Este Salvamento se desarrolló en el municipio de Cuauhtémoc, muy cercano al poblado de "El Trapiche", estuvo dirigido por el arqueólogo Pavel Leiva García.

Este horno se encontró asociado a estructuras arquitectónicas de la época de "El Chanal" (1300 a 1500d.C.) del Período Posclásico, esto último, por asociación con material cerámico que en su totalidad corresponde a esta Fase de desarrollo.

Este contexto doméstico se encontró en la parte superior de una loma, el horno se ubicó en la pendiente Este de dicha elevación. Este horno presentaba 1.60m de diámetro, y una altura de los paramentos de 0.80m, en la parte central del horno y de manera erguida se encontraba una piedra alargada, similar a las reportadas en "Parcela 69" y en "Mina de Peña", aunque la temporalidad sea diferente, es probable que en la fase Armería, se desarrollara esta tecnología y se siguiera usando en épocas posteriores.

Lo interesante de este horno es que a diferencia del resto, este se encuentra asociado a una unidad habitacional, y no a entierros, o a contextos ceremoniales, sin embargo, por la ubicación del mismo, pudo tratarse de un horno que ha sido usado en muchas ocasiones, tal vez como sello de acuerdos intercomunales, o en determinados eventos festivos; lo cierto es que por las características de este elemento, así como la cantidad de material constructivo y las dimensiones que presenta, este horno debió alimentar a más de 220 personas.

El material constructivo es de andesitas y presentaba mortero de barro, y al igual que los otros hornos reportados, este tampoco presentaba muestras de tener otras funciones.

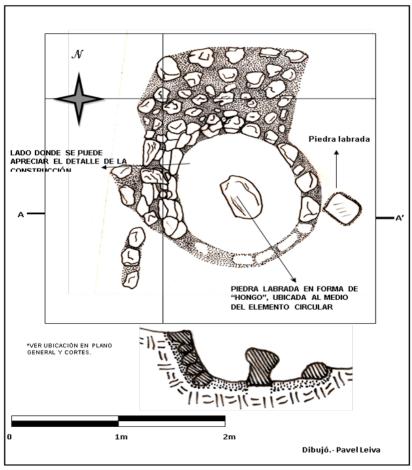
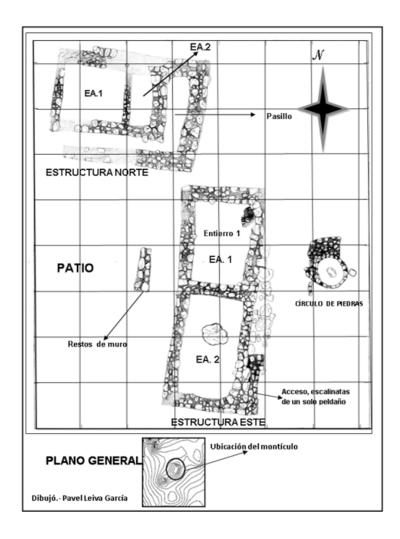


Imagen 18.Dibujo de planta y corte del horno.



Imagen 19. Fotografía del horno. (Dibujo y foto: P. Leiva García)





PANORÁMICA DE LA UE.1 TOMADA DESDE EL ANGULO ESTE

Imagen 20 y 21. Plano general de la excavación y vista panorámica de la unidad de excavación. (Dibujo y foto: P. Leiva García)

#### Arqueología experimental

No es raro encontrar este tipo de elementos circulares u hornos, en las excavaciones arqueológicas en el Valle de Colima, es posible que en muchos de los casos no se puedan explicar convincentemente de que se trata y por eso no le demos la importancia debida, en otros casos, incluso al no poder explicar su función, simplemente los ignoramos o les damos otro tipo de explicaciones, es por esta razón, que decidimos construir un horno similar a los reportados, y demostrar tanto en uso, como la capacidad de contener abundante alimento en poco espacio para festines masivos, por ello, recreamos un contexto similar y horneamos alimentos.

En un hoyo de 0.80 centímetros de diámetro, construimos con piedra rodada de andesita un horno, que pusimos a calentar a leña durante dos horas y media aproximadamente, después de este tiempo, cuando las piedras estaban blancas del calor, tumbamos el horno, y con pedazos de vasijas acomodamos las piedras, de este modo pusimos en la base o fondo del horno papas, y camotes, los cubrimos con una capa de piedras calientes, sobre ello pusimos alrededor de 8 kilos de carne, volvimos a cubrirlas con piedras, sobre estas piedras colocamos más de 300 tamales de elote, al final cubrimos con abundante pasto, sobre el que pusimos mantas de tela, tapamos con tierra y esperamos una hora, después de este tiempo descubrimos el horno y sacamos lo cocido, y nos deleitamos con una exquisita comida.

Cabe señalar, que para desarrollar esta comida, tuvimos que interactuar alrededor de 12 personas trabajando arduamente en todo el proceso, fue una labor que nos unió, fue de convivencia y reciprocidad, que se acentuó a la hora de consumir el producto.

Después de casi tres años de haber realizado este experimento, excavamos el horno, y la sorpresa es que el contexto fue similar y con todas las características a los encontrados en los rescates y salvamentos descritos.



Imagen 22. Hoyo excavado para el horno.



Imagen 23. Construyendo el horno.



Imagen 24. Horno terminado



Imagen 25. Calentando el horno



Imagen 26. Poniendo los ingredientes



Imagen 27. Tendiendo las piedras



Imagen 28. Poniendo la carne, para después poner los tamales



Imagen 29.La comida tapada



Imagen 30. Horno destapado y sacando la carne



Imagen 31. Recogiendo los tamales y demás alimentos



Imagen 32. Conviviendo después de la dura faena



Imagen 33. Sacando la barbacoa, otras comidas de hornos



Imagen 34. Calentando horno para pibil



Imagen 35. Horno para barbacoa





Imagen 36 y 37. Estas dos últimas fotos son muy similares, el de la derecha es un horno actual, el de la izquierda es el horno encontrado en el Salvamento arqueológico "El Haya"

#### Consideraciones finales

La comida en hornos, es muy antigua, algunos estudiosos aseguran que estos tuvieron sus comienzos en épocas tempranas cuando el hombre era cazador y recolector, antes de la utilización de utensilios de cerámica, de estas primeras evidencias nos da constancia Cardich (1973) quien interpreta ciertos remanentes arqueológicos como evidencias del uso de estos hornos.

Por otro lado, la evidencia arqueológica de la presencia de hornos en la cocción de alimentos así como estudios de festines y la bebida en general, los desarrolla Bray, (2003b), quien junto a otros estudiosos, encontraron evidencias de esta actividad, sostienen que estos son de carácter político y están asociados a estos intereses, los festines son como un compromiso donde la sociedad que la organiza y que siempre es la más compleja, acuerda sujeción de la sociedad para después integrarla como parte de sus dominios, léase el caso de los imperios donde por acuerdos y pactos diplomáticos, estos absorben a los "cacicazgos" o entidades sociopolíticas, y las comilonas son como el sello de estos pactos.

Al margen de estas interpretaciones, nosotros pensamos que estas tienen una connotación diferente, donde la comida es un elemento integrador de la sociedad, que tiene que ver con las diferentes actividades que el ser humano desarrolla en mancomunidad, es parte de la festividad en todo el quehacer de la sociedad, ya sea en el trabajo, en los rituales dedicados a diferentes fenómenos de la naturaleza, en reciprocidad del hombre con la naturaleza, tiene que ver con su cosmovisión misma y no necesariamente como un instrumento de dominio, menos aún de sellos de pactos comerciales, en otras palabras, la comida está en las relaciones del hombre con la naturaleza y en las relaciones de los hombres mismos.

Desde este enfoque y con base en los descubrimientos arrojados en los diferentes Salvamentos y Rescates Arqueológicos, sostenemos que el Valle de Colima tuvo una fuerte tradición culinaria basada en los hornos, en la época prehispánica, por tanto, en este valle se desarrollaron sociedades altamente ritualizadas, que basaron su economía en la agricultura, la pesca y la caza, además, de que estos pueblos tuvieron un sustento racional en su relación con la naturaleza, donde practicaron distintas formas de reciprocidad, por tanto, más que sociedades belicosas, se trataba de sociedades comunalistas, cooperativistas o corporativas.

#### Referencias

- Bray, T. (2003). The commensal politics of early states and empires. En: *The archaeology and politics of food and feasting in early states and empires* (pp. 1-13). United States: Springer US.
- Bray, T. (2003b). Inka pottery as culinary equipment: food, feasting, and gender in imperial state design. *Latin American antiquity*, (14), 3-28.
- Cardich, A. (1973). Excavaciones en la caverna de Huargo, Perú. *Revista del Museo Nacional, T. XXXIX*, (pp. 11.39) Lima, Perú.
- Cook, A. & Glowacki, M. (2003). Pots, politics, and power. Huari ceramic assemblages and imperial administration. *The archaeology and politics of food and feasting in early states and empires* (pp. 173-202). United Estates: Springer US
- Galicia, M. (2013). *Informe técnico Libramiento Comala 1ª. Etapa*. México: Consejo de Arqueología INAH.
- Leiva, P. (2007). Informe técnico Parcela 69. México: Consejo de Arqueología INAH.

# Bibliografía

- Dietler, M. (1996). Feast and commensal politics in the political economy: food, power, and status in prehistoric Europe. En: P. Wiessner & W. Schiefenhövel (Eds.), *Food and the status quest. An interdisciplinary perspective* (pp. 87-125). United States: Berghahn Books.
- García, J. (2015). La Racionalidad en la Cosmovisión Andina. Lima, Perú: Fondo Editorial.
- Green, J. (2010). Feasting with foam: ceremonial drinks of cacao, maize, and pataxte cacao. En J. Staller & M. Carrasco (Eds.), *Pre-columbian foodways: interdisciplinary approaches to food, culture, and markets in ancient mesoamerica* (pp. 315-344). United States: Springer
- Orgaz, M. (2012). Chicha y Aloja. Inkas y autoridades locales en el sector Meridional del valle de Yocavil Catamarca Argentina. Surandino Monográfico, segunda sección del Prohal Monográfico, 2(2), 1-38.
- Potter, J. (2000). Pots, parties and politics: communal feasting in the american southwest. *American antiquity*, 65, 471-492.