

## FUNCIÓN DE LAS PLANTAS EN LA CULTURA NASCA

Luigi Piacenza  
Centro Italiano Studi e Ricerche Archeologiche Precolombiane  
(C.I.S.R.A.P.) Brescia

En Cahuachi, renombrado centro ceremonial y religioso de los nasca las plantas han cumplido un importante papel en la alimentación humana, en la iconografía y en las ofrendas rituales.

Durante las investigaciones arqueológicas, que perduran desde más de veinte años, se han recuperado varias muestras botánicas, lo que ha permitido realizar la comparación de los restos de plantas alimenticias presentes en varios sitios nasca.

Las plantas reproducidas en los tejidos (Fig. 1) y las cerámicas han puesto en relieve los vegetales simbólicos más importantes en el ámbito religioso.

### AGRICULTURA

Los nasca, a través de los tiempos, consiguieron una agricultura bien desarrollada, fundada en la selección y cultivo de numerosas plantas alimenticias y de uso utilitario.

La investigación arqueológica ha permitido comprobar la presencia de dieciséis géneros cultivados referidos a plantas nutritivas: maní (*Arachis hypogaea*), pallar de los gentiles (*Canavalia plagioperma*), jíquima (*Pachyrrhizus tuberosus*), fríjol (*Phaseolus vulgaris*), pallar (*Phaseolus lunatus*), yuca (*Manihot esculenta*), zapallo (*Cucúrbita máxima*), lacayote (*Cucúrbita moschata*), camote (*Ipomoea batatas*), ají (*Capsicum frutescens*), maíz (*Zea mays*), achira (*Canna edulis*), paca (*Inga feuillei*), lúcuma (*Pouteria lúcuma*), guayaba (*Psidium guayaba*) y ciruela del fraile (*Bunchosia armeníaca*), productos que seguramente hacían parte de los recursos gastronómicos de los nasca.

Hay plantas además, de uso utilitario muy importante, tal como el algodón (*Gossypium barbadense*), de gran interés socioeconómico, y el mate o calabaza (*Lagenaria siceraria*), que ofrecía recipientes para líquidos y alimentos (Piacenza 2002). Otra planta valiosa es el bolice (*Sapindus saponaria*), utilizado como detergente. De este vegetal se encontraron en los rellenos los frutos y semillas, que son ricos en saponina. (Nota 1).

### LOS ALIMENTOS VEGETALES

El arte de la cocina reside en la elaboración de los productos naturales en alimentos adecuados a la necesidad nutricional del hombre.

Es difícil establecer cómo fueron elaborados en las ollas los vegetales nombrados, en cuanto

los restos botánicos proceden en su mayoría de ofrendas rituales. En Cahuachi no hay presencia de basural doméstico, siendo un centro religioso y no un poblado donde hay gente que vive habitualmente y dejan los desperdicios de cocina.

Hay que tomar en cuenta que en Cahuachi se hallaron sólo algunas ollas domésticas íntegras (Fig. 2) y variados fragmentos, donde no han sido evidenciados depósitos de alimento. Solamente en algunas vasijas del mate se perciben trazas de color morado, con probabilidad dejadas por la chicha de maíz.

Los pueblos nasca sin duda comían los productos agrícolas que se encuentran numerosos en las excavaciones. Si se desea conocer cómo lo comían, se puede observar que en los rellenos y terraplenes hay muchas semillas tostadas entre los restos botánicos dispersos.

El tostado ha sido un procedimiento muy antiguo para mejorar la calidad nutritiva, en cuanto con la quemadura los carbohidratos se transforman en sustancias azucaradas. Asimismo este proceso evita la fermentación de los alimentos preservados. Se hallaron tostadas las semillas de maíz, frijoles y maní. La tostadura ampliamente usada fue probable consecuencia del desgaste dental notado por los antropólogos físicos. (Nota 2).

El maíz representa, sin duda, el producto más importante de la agricultura de los nasca. Más de los 70 kilos de maíz recuperado, entre mazorcas y corontas, justifica su presencia en la iconografía, que pone en relieve su existencia en la cultura Nasca. Resulta que las mazorcas (Fig.3), son el principal componente en los pozos de ofrendas, y su número varía de 4-5 mazorcas hasta 25 ejemplares. Las corontas recuperadas son más de sesenta kilos, probablemente buena parte de ellas eran mazorcas usadas para la elaboración de la chicha. La óptima conservación de los restos botánicos, ha permitido reconocer entre las mazorcas, algunas de color morado. (Fig. 4).

En la cultivación del maíz aplicaron la antigua tradición de asociación de cereales con leguminosas, base del desarrollo de distintas civilizaciones latino-americanas. Entre las múltiples ventajas de esta práctica, la más importante resulta ser la que ejerce una influencia favorable sobre la fertilidad del suelo, fijando el nitrógeno necesario para los cereales. Además el maíz provee de soporte a las leguminosas, como se ha comprobado investigando los estratos de plantas de maíz, hallados en las excavaciones.

Después del maíz, el vegetal más escogido y apreciado en las culturas del Nuevo Mundo es el ají (*Capsicum frutescens*). Pertenece no sólo a la alimentación sino también a la esfera mágica y religiosa. Bernabé Cobo reporta que “los más rigurosos ayunos que hacían en su gentilidad era abstenerse de comer cosa guisada con ají” (Cobo, 1891: L. IV, cap. XXV).

La iconografía fitomorfa representada en vasijas ostenta el ají en todas las etapas de la cultura Nasca, (Fig. 5) generalmente asociado con divinidades con rasgos felinos y personajes agricultores. Hallazgo interesante por su significado ritual, son los tres kilos de bayas de ají, ofrenda puesta en una gran olla recuperada durante la temporada del año 1991 en el sector Y1 exp. 46.

La importancia de las leguminosas en las regiones tropicales y subtropicales fue primordial, aportaron en la alimentación humana las proteínas necesarias para una dieta balanceada.

Del género *Phaseolus* los nasca cultivaron dos especies: el *Ph. vulgaris* fríjol (Fig.6) y dos variedades del *Ph. lunatus* pallar (Fig.7a). Las semillas se encuentran repetidas veces en las ofrendas y en distintas cantidades. Resalta un enterramiento de mantas en combinación casi cuatro kilos de semillas de fríjoles, hallado en el sector Y16 Exp. 67 (1998), único hallazgo de fríjoles interpuestos entre once mantas ricamente tejidas y bordadas con iconografía Nasca.

Existen otras ofrendas relevantes de fríjoles, una de casi siete kilos y la otra de más de un kilo. Todas ellas representan el 80% de los fríjoles hallados, y el 20% se trata de semillas sueltas recogidas en los rellenos y procedentes de anteriores ofrendas.

El maní (*Arachis hypogaea*) (Fig.8) es una leguminosa oleaginosa que fue muy importante en la alimentación nasca por su alto valor nutricional. Carlos Paredes Carranza (1993) presenta los datos de las proteínas (27.1 %) y carbohidratos (16.9 %), y Eduardo Estrella (1986) agrega que por su alto contenido de Niacina (21.6 %) el maní “protege al organismo de la emergencia de un trastorno carencial denominado *Pelagra*” (E. Estrella 1986: 114).

Entre las leguminosas hay una planta entonces cultivada: la *Canavalia*, por lo general

conocida con el nombre *pallar de los gentiles* o sea de los antepasados. Su semilla se encuentra numerosa y cruda en los pozos de ofrendas rituales, (Fig.9) pero se encuentra tostada en los desperdicios o carbonizadas entre la ceniza de fogones. La tostadura se hace en cuanto el tegumento contiene glucósidos cianogénicos, factor limitante en la nutrición (Bruno Ángeles J. 1990: 129).

Prácticamente los nasca tostaban la semilla de canavalia, quitaban la parte externa y comían los cotiledones internos. La canavalia es una planta que actualmente se encuentra en estado silvestre, no me resulta que haga parte de la alimentación humana.

Otro hallazgo significativo han sido los tubérculos pequeños de una yerba silvestre, el *coquito* (*Cyperus esculentus*), encontrados durante la temporada del 2001, sector Y1, exp. 83 (Fig.10).

Anteriormente, encontrando los tubérculos aislados en los desperdicios, se suponía que hubiesen integrado los recursos ocasionales silvestres. El *cyperus*, comúnmente conocido como “coquito, chufa” (Sagástegui A. Leiva G.S. 1993: 483) es planta silvestre cosmopolita y sus pequeños tubérculos son dulces y ricos en almidón. Duccio Bonavia agrega que “estas plantas silvestres que tienen múltiples usos industriales a más del alimenticios, han estado al alcance del hombre desde su época de recolector-cazador” (Bonavia y Weir 1985: 116). El hallazgo de 300 gramos de tubérculos, mezclados con casi un kilo de semillas de maní y de maíz y unas raíces de yuca (*Manihot esculenta*), todos cocidos y puestos en una ordinaria bolsa de algodón, (Fig.11) confirman que los tubérculos del coquito formaban parte de la nutrición del hombre de Nasca.

Un curioso hallazgo de plantas cultivadas junto a una invasora de cultivos demuestra la coexistencia de la agricultura y de la recolección de plantas silvestre. (Nota 3).

Entre los diferentes tubérculos hallados hay la raíz tuberosa de la jíquima (*Pachyrrhizus sp.*) (Fig.12), leguminosa muy representada en la vasijas nasca, hecho que despertó la curiosidad del botánico Eugenio Yacovleff (1933: 58), quien afirmó que dicha planta fue cultivada por la gente de Paracas y de Nazca. Sus raíces “se encuentran con frecuencia en los fardos funerarios de Paracas” (Yacovleff - Muelle 1934: 135), hipótesis confirmada por su presencia en los yacimientos arqueológicos. Su imagen se encuentra repetidas veces en cerámicas (Fig.13) y tejidos de Paracas y de Nasca, incluso en los geoglifos de la Pampa de Nazca, espacio ritual, lo que demuestra la gran consideración que la jíquima debe haber tenido en la cultura nazca. (Fig.14).

Bernabé Cobo (1891, libro IV) relata que la jíquima “es dulce y aguanosa, comida cruda sirve de fruta y en tiempo de calor refresca mucho”. Probablemente, esta calidad ha sido una gran ventaja para la gente que vivía en este ambiente seco y caluroso, como es la región nasca y sirvió como sustento esencial, particularmente a los peregrinos que debían afrontar largo camino hacia los templos o centros religiosos como el de Cahuachi.

La jíquima aparece entre la lista de productos agrícolas enumerados con finalidad de impuestos (Valverde 1865: 98) durante el período de la conquista, hecho que confirma su cultivo en ese entonces, mientras que actualmente es casi desconocida.

Las otras plantas que tienen tubérculos alimenticios son tres: la yuca (*Manihot esculenta*), (Fig. 15) el camote (*Ipomoea batatas*), (Fig.16) y la achira (*Canna edulis*). (Fig.17).

Los tubérculos de las plantas nombradas se encuentran numerosos en los pozos de ofrendas y de buena calidad. Probablemente, en la comida no todos los tubérculos estaban de la misma calidad observada, pero seguramente estas plantas satisfacían la necesidades de carbohidratos en la alimentación de la gente Nasca.

Interesante es la falta de los restos arqueológicos de la papa (*Solanum sp.*), tubérculo muy común después del ocaso de la cultura Nasca.

La agricultura produce también fruta, que en general, tiene buena consideración en las ofrendas religiosas.

La lúcuma (*Pouteria lúcuma*), (Fig. 18) la guayaba (*Psidium guajava*) y la ciruela del fraile (*Bunchosia armeniaca*), son típicas plantas de los Yungas (Pulgar Vidal, 1978: 57). Se recuperaron en los rellenos únicamente sus semillas y frutos fragmentados, probable parte de comida de personajes que vivían en el centro y de peregrinos visitantes que llegaban de otras comarcas.

Pertencen a las plantas frutales de la costa el pacae (*Inga feuillei*) (Fig. 19) y el algarrobo

(*Prosopis pallida*) (Fig.20). Sus ramitas, a menudo con hojas, componen los rellenos y terraplenes, muy probablemente fueron recogidas en la cercanía de Cahuachi.

Destaca la masiva y enigmática presencia del fruto de un árbol casi desconocido: el *palillo* (*Campomanesia lineatifolia*). El palillo pertenece a la misma familia, *Myrtaceae*, (Fig.21). El palillo es una especie botánicamente descrita por Ruiz y Pavón en el 1798 (Ruiz y Pavón 1957). Los autores relatan que el nombre indígena del árbol es palillo como también el fruto y que el árbol crece en ambiente marítimo y en lugares cálidos de los Andes.

Los frutos aromáticos del palillo están presentes en casi todos los estratos y niveles de las excavaciones; a la vez esparcidos, otra vez reunidos en cantidad que pueden sumar más de dos kilos, como en la ofrenda depositada en el sector Y1 exp. 4 (1986). En su totalidad los frutos hallados superan los 16 kilos de peso, lo que coloca al palillo entre los vegetales recuperados en mayor abundancia. (Fig.22).

Curiosamente, a pesar de la cantidad hallada, hasta ahora no se ha logrado identificar el palillo en la iconografía nasca. En relación a su uso, Ruiz y Pavón (1957), declaran que las mujeres peruanas acostumbraban a poner los frutos entre las flores por su suave perfume (Ruiz y Pavón 1957: 197). (Nota 4). Puede ser que éste sea el motivo de su presencia como aromatizante del aire en los ambientes internos de las construcciones.

## LAS PLANTAS CURATIVAS Y MÁGICAS

El hombre nazca seleccionó las plantas que mayormente necesitaba. Las enfermedades, pertenecen a la esfera de la condición humana, que pueden ser aliviadas con variados elementos naturales, entre ellos las plantas. El ingenio del hombre, su sagacidad y su cultura, en el tiempo llega a reconocer y sacar provecho de las plantas curativas. Entre las muestras de la flora espontánea recuperada se identificaron especies pertenecientes a la farmacopea como el mallcu o altamisa (*Ambrosia peruviana*), el tabaco cimarrón (*Nicotiana paniculata*), la chilca (*Baccharis lanceolata*) y la hierba mora (*Solanum americanum*). Igualmente hay plantas como el chamico (*Datura innoxia*), el cardo santo (*Argemone subfusiformis*) y el Sanpedro (*Echinopsis sp.*) El Sanpedro pertenece a la familia *Cactáceae* y fue empleado por los hombres en los rituales mágicos en su deseo de ponerse en contacto con las entidades sobrenaturales. Este cactus tiene larga historia cultural que se remonta a los tiempos míticos de los dioses de Chavín de Huantar, donde hay una estela que representa un sacerdote y en su mano un inconfundible Sanpedro.

En las excavaciones han sido halladas abundantes muestras de cactáceas y cerámicas con dibujos del Sanpedro (Orefici 2003: 116). (Fig.23). Todas las muestras halladas han sido estudiadas por el Dr. Carlos Ostolaza (2002: 22) especialista en cactáceas, con el fin de aclarar las especies de cactus que los nasca tenían a su disposición. Ostolaza afirma que el nombre botánico del Sanpedro se aplica no sólo a *Trichocereus pachanoi* sino también a *Echinopsis peruviana*. El Prof. Fernando Cabieses (1993) ha escrito claros estudios sobre los componentes químicos del Sanpedro, (*Echinopsis sp.*) y los efectos mentales producidos en los usuarios.

Entre las plantas reconocidas curativas recuperadas en las excavaciones hay otras especies, aquí no referidas, en cuanto no citadas en las fuentes históricas tomadas en cuenta.

## EN CONCLUSION

Este trabajo desea resaltar las finalidades de los productos agrícolas: ofrecidos crudos a los

dioses como ofrenda ritual, cocinados y puestos en contenedores a los difuntos, alimento simbólico de la comida que más le gustaba en su vida.

Acabamos (Concluimos) con la consideración que en Cahuachi, los nasca deseaban que los númenes que rigen el desarrollo de la naturaleza favorecieran sus cultivos y supervivencia. Por esto entregaban a los dioses las ofrendas de productos agrícolas escogidos entre los mejores ejemplares. Según María Rostworoski (1976) “La importancia de un templo se medía por la adoración que inspiraba sus dioses y por las ofrendas remitidas por los fieles”. En este sentido, se puede concluir (decir) que Cahuachi, por la gran cantidad de ofrendas, ya que solamente el peso de los vegetales recogidos supera los 250 Kilos, efectivamente, debe haber tenido gran consideración y devoción por la muchedumbre que venían a implorar a los dioses, en su espacio ritual, los beneficios en cambio de la rica ofrenda entregada. En este sentido se realiza lo que, según Ina Rösing, (1994) se puede definir una *relación de reciprocidad* “El hombre busca propiciar y conciliarse con las entidades sobrenaturales, mediante ritos y ofrendas, lo cual es una forma de intercambio, o sea de reciprocidad: *yo te doy, tu me das*. Dado que los seres humanos desean algo de los númenes, *éstos tienen poder sobre todo aquello que es importante para los hombres*, según el valor de la reciprocidad ellos tienen que entregar algo a los dioses. Le hacen ofrendas.” (Rösing, 1994: 191).

Sin embargo, cuando la fuerza de la naturaleza, a pesar de las invocaciones y ofrendas, destruye Cahuachi con un inmenso huayco, a los hombres sobrevivientes no les queda más que sellar el centro religioso y partir, pero no sin hacer antes la gran ofrenda de camélidos.



### Note:

1) Incluimos la *Sapindus saponaria*, boliche o choloque, por su importancia en la vida cotidiana. El boliche es un fruto que, su nombre ya lo dice, tiene en la cáscara la *saponina*, detergente natural que, muy probablemente, ha sido usado en la limpieza personal y para lavar las telas y las ropas, en cuanto es la única planta antigua disponible para este uso hallada en las excavaciones.

2) El notable desgaste de los dientes, sobretodo de los molares, ha sido observada en numerosos individuos y momias nasca. El gasto dental, procede, entre otras causas, del efecto de la masticación de semillas tostadas y de la ingesta de los moluscos que incluyen restos de arena (Andrea Drusini, comunicación personal, agosto 2006.)

3) De este vegetal cosmopolita, Daniel Zohary afirma que los tubérculos pequeños de *cyperus* se encuentran en tumbas antiguas egipcias. (Zohary y Hopf Maria 2000: 198). Edda Bresciani (1997: 37,45) aporta también una antigua receta egipcia de dulces, destinados a la mesa de los dioses, procesados con harina de *cyperus*. En Europa hay evidencia de su cultivo para la elaboración de los alimentos. Aún hoy en días, en Valencia en el sur de España, se prepara la *horchata de chufa* con los tubérculos de *Cyperus sp.*, bebida refrescante y alimenticia.

4) Virus et usus: Fructus, quos peruvianae Feminae in florum mixtura odoris suavitate frequenter apponunt, lutei et edules sunt. (Ruiz y Pavón, 1798:128;1957:197). Obviamente el nombre *palillo* es un hispanismo. Parece que a través del tiempo esta especie perdió no sólo su nombre autóctono sino también su presencia cultural efectiva. Jaroslav Soukoup (1987) en su vocabulario reporta el vocablo *suana* correspondiente al *palillo*, Bernabé Cobo (1891, V°: 455) explica que *suana* es una raíz que sirve para teñir de amarillo a la comida. Actualmente, con el nombre *palillo* se conoce la foránea plantas de la cúrcuma, (*Zingiberáceas*). August Weberbauer (1911: 230) pone en la Ceja de Montaña el piso ecológico donde vegeta la *Campomanesia lineatifolia*.

Antonio Raimondi (1942: 4) nombra a la *Campomanesia* entre la vegetación que encuentra, solamente en su viaje de Tarma a Chanchamayo realizado en 1855. Parece que, ahora, la costa árida peruana no sea favorable a su crecimiento natural; sin embargo he logrado ver un árbol de *Campomanesia* en una huerta en el valle de Acarí Viejo.

### Figure:

FIG. 1: TEJIDO



FIG. 2: OLLA



FIG. 3: MAIS OFRENDA



FIG. 4: MAÍZ MORADO



FIG. 5 AJÍ



FIG. 6 FRIJOL



FIG. 7: PALLAR



FIG. 7A: PALLAR



FIG. 8: MANÍ



FIG. 9: CANAVALIA

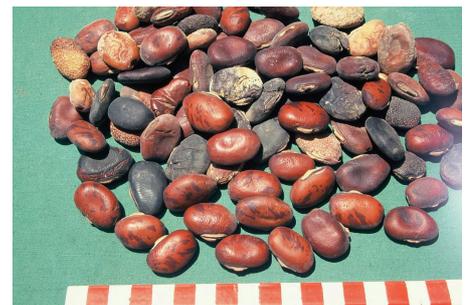


FIG.10: CYPERUS (PARTICOLARE)



FIG.11: CYPERUS (NELL' INSIEME)



FIG.12 JÍQUIMA



FIG.13 JÍQUIMA



FIG. 14: LA JÍQUIMA EN LA LINEAS



FIG. 15: YUCA



FIG. 16: CAMOTE



FIG. 17: ACHIRA



FIG. 18: LUCUMA



FIG. 19: PACAE



FIG. 20 ALGARROBO



FIG. 21 PALILLO



FIG. 22: PALILLO (2)



FIG. 23: CACTUS



FIG. 24: ANALISI

