

Las plantas en las ofrendas funerarias chiribaya

Luigi Piacenza

Centro Italiano Studi e Ricerche Archeologiche Precolombiane (CISRAP), Brescia

Centro Mallqui, Ilo, Perú

Introducción

El origen vegetal de las ofrendas funerarias chiribaya, tema de este trabajo, procede de contextos funerarios arqueológicos excavados, en la última década, en el distrito el Algarrobal por el Centro Mallqui dirigido por la Dra. Sonia Guillén.

El distrito de El Algarrobal está ubicado en la parte baja del Río Osmore, que escurre desde el altiplano y pasando por Moquegua desemboca en el Océano Pacífico cerca de Ilo, capital provincial que pertenece al departamento de Moquegua (figura 1).

Las áreas trabajadas están, en su mayoría, de procedencia cultural chiribaya. "Chiribaya" fue la denominación propuesta por Humberto Ghersi, (GHERSI H. 1956) arqueólogo peruano, que realizó la primera descripción de elementos culturales prehispánicos de Ilo. Esta cultura se extendió desde el valle de Tambo en el norte hasta el valle de Arica en la costa norte chilena. En el valle de Osmore se desarrolló la cultura chiribaya, a partir del 900 d.C. hasta el 1250 d.C. del Periodo Intermedio Tardío.

De las tumbas de los antiguos cementerios denominados Chiribaya Baja, Loreto Viejo, El Algodonal y La Cruz fueron recuperadas las ofrendas de alimento de origen vegetal entregadas al difunto. Entre ellas es posible notar la tipología de los ingredientes y su preparación, que tiene algunas características en común a los platos actuales.

Las evidencias arqueológicas, junto a datos etnohistóricos, permiten de evaluar que ciertas elaboraciones antiguas siguen hasta al presente evidenciando el fuerte rasgo cultural que se transmite en las tradiciones alimenticias.

El material

Los contextos funerarios incluyen una variada gama tipológica: tejidos, cerámica, herramientas para la agricultura, la pesca y actividades domésticas.

Los productos agrícolas se encuentran colocados en vasijas de cerámica o cestos de fibra vegetal, en recipientes de mate, o envueltos en bolsas. Un recipiente puede contener distintos productos agrícolas: maíz y frijoles, tubérculos de yuca y camote. Durante la separación del contenido de su contenedor se hace el primer análisis macroscópico y la identificación botánica de los productos agrícolas ofrecidos. Es posible notar que las frutas fueron depositadas crudas mientras que los tubérculos, frijoles y pallares generalmente están cocinados, mientras que el maíz se encuentra procesado en las dos maneras: crudo cuando las mazorcas son enteras, tal vez tostado o cocido cuando mezclado a frijoles.

Las plantas cultivadas

Las evidencias arqueológicas resaltan que la agricultura formaba parte importante de la economía chiribaya, junto a la pesca, la recolección marina y la ganadería de camelidos. Limitándonos solamente a los contextos funerarios se puede definir una relación de especies vegetales que aparecen en las ofrendas. Todas son plantas cultivadas, hasta al momento no se ha encontrado ofrenda alimenticia de fruta o semilla silvestre.

Las especies botánicas cultivadas que aparecen en las ofrendas y las que se encuentran en los basurales domésticos o de relleno habitacional son homogéneas, circunstancia que hace suponer que los productos ofrecidos a los muertos, posiblemente hacían parte de la dieta Chiribaya.

Las plantas cultivadas presentes en las ofrendas y muy probablemente utilizadas en la alimentación son las siguientes:

Cuadro 1

GENERO	ESPECIE	NOMBRE POPULAR
Zea	<i>mays</i>	maíz
Phaseolus	<i>vulgaris</i>	frijol

Phaseolus	<i>lunatus</i>	pallar
Manihot	<i>esculenta</i>	yuca
Ipomoea	<i>batatas</i>	camote
Canna	<i>edulis</i>	achira
Capsicum	sp.	ají
Cucúrbita	sp.	zapallo
Lagenaria	<i>siceraria</i>	mate
Pouteria	<i>lucuma</i>	lucuma
Inga	<i>feuillei</i>	pacae
Psidium	<i>guajava</i>	guayaba
Schinus	<i>molle</i>	molle
Pachyrrhizus	<i>tuberosus</i>	jíquima
Erythroxylum	<i>novogranatense var. truxillense</i>	coca

Entre las especies cultivadas presentes en el cuadro 1, el maíz, es el producto que más abunda en las ofrendas. Generalmente son mazorcas, a veces amarradas entre ellas con su panca.

Las mazorcas, objetos de ofrendas, son de buena calidad y bien desarrolladas. Tienen diferentes medidas: las más pequeñas están dentro de 4 a 7 cm. de largo con un diámetro de 3/4 cm., mientras que las más grandes pueden llegar hasta 14 a 16 cm. de longitud, y a 4/5 cm. de diámetro. Las panojas están compuestas por 12 a 16 hileras de carióspsides o granos que miden de 0,6 hasta 1,4 cm de largo.

No se puede excluir que fueron ofrecidas mazorcas de maíz tierno, es decir choclo, por la textura de los granos observados.

Se puede discutir si algunas especies como el pacae, la guayaba y el molle pertenecen a especies cultivadas intencionalmente al igual del maíz y de los tubérculos, o simplemente aprovechando de ellas en el terreno cultivado y favorecer sus crecimientos, por consiguiente se las puede definir especies semicultivadas.

Discusión

En el cuadro 1 se nota la ausencia del maní, *Arachis hypogaea*, legumbre presente en otros sitios arqueológicos de la costa sur peruana (PIACENZA L. 2002).

El único hallazgo de maní fue hallado en la tumba 703 de Chiribaya Alta, y consiste en un solo fruto hallado en una *chuspa* mezclado con hojas de coca. (DENDY J. H. 1991: 50).

Muy poco para establecer su cultivo o costumbre de su uso en la zona. Por su parte Dendy explica la presencia en la chuspa como procedente de la selva junto a la coca(1) los dos como productos selváticos.

Dentro de una visión cuantitativa de los productos agrícolas ofrecidos, el ají resulta presente en cantidades reducidas frente al maíz y los tubérculos, pero hay que tomar en cuenta que al difunto se le ofrece mayormente comida, alimento elaborado, rara vez ingredientes aislados y el ají es uno de los más estimado ingredientes, sin embargo puede ser agregado con otros en las ofrendas como elemento cultural simbólico, como se encontró en la bolsita, espécimen 568.1 de La Cruz, que contenía hojas de coca, maíz tostado y una baya de ají, productos que representan los ingredientes más estimados de la tradición cultural andina.

El zapallo es otro vegetal que, hasta ahora, su fruto o su parte no se ha encontrado en las ofrendas, sin embargo, su pulpa puede estar disuelta en los cuencos junto al maíz y frijoles como se manifiesta en la preparación del plato denominado "locro, rokro".

Ofrecer alimento a los difuntos es costumbre común a distintos grupos andinos.

Los Pacajes «enterraban al difunto con los mejores vestidos y ofrecían mucha comida y azua» (MERCADO DE PEÑALOSA P. 1885: II: 61).

Los Mapuches ponen el difunto «y vestido le meten una talega, le ponen en la mano maíz y frisoles y pepitas de zapallo, y de todas las demás semillas que ellos tienen» (VIVAR J. de 1988: 235).

Otro historiador remarca que «el difunto lo sepultaban poniendo junto a él mucha comida y bebida» (COBO B. 1891: Lib. XIV: T. IV: 236). El licenciado Polo de Ondegardo explica que «la comida y bebida y ropa, que ponían á los difuntos les sustentava y les librava de trabajo» (POLO DE ONDEGARDO J. 1916: 7).

Cieza de León reporta la costumbre funeraria observada en sus viajes a lo largo del Perú, donde la tradición común era de «Meter con el difunto [...] mucha cantidad de comida y no pocos cántaros de chicha» (CIEZA DE LEÓN P. de 2000: cap. LXII: 252; LXIII: 257).

En Chiribaya Baja, sitio ubicado en el valle Osmore a 12 Km. de la costa, se encontró la ofrenda de un cuenco, (espécimen 10570), (figura1) con comida preparada, encima tenía una cuchara bien trabajada tallada

en madera, como utensilio doméstico. Todo el conjunto parece una sopa de frijoles, un análisis más detenido aclaró que se trataba de una mezcla de frijoles más granos de maíz que constituían una cuarta parte del total.

Se trata de una combinación semejante a la comida chilena denominada *pilco* que deriva del Mapuche *pidcu* que significa mote de frijoles cocido con maíz y zapallo (GUNCHEL H. 1965-66: 19). Un tipo similar de sopa se usa aún al presente en Arica, denominada "porotos granados" sopa que se consume cotidianamente.

Esta evidencia etnobotánica propone relaciones culturales entre poblaciones que vivían en Ilo con grupos étnicos que vivían más al sur.

Es importante tomar en cuenta los hallazgos de múltiples cucharas en el ajuar funerario de otros sitios de la cuenca del Osmore. En Estuquiña, cerca a Moquegua, Williams S. *et al.* (WILLIAMS S. - CLARK N. - BUIKSTRA J. 1990: III: 100) afirman que: «había varias clases diferentes de recipientes, que a menudo contenían restos de alimentos. Cucharas de madera se encontraban dentro o cerca de la mayoría de los recipientes».

A veces se encuentran entre las ofrendas cuencos con harina gruesa de maíz, parcialmente amasada en forma similar a la elaboración de la *Chuchuqa*. Mejía Xesspe (MEJÍA XESSPE T., 1931: 13) la describe como «Una especie de conserva de choclo. Molido a medias se usa en chupes y picantes».

Holguín, en su vocabulario de la lengua quechua (HOLGUÍN D. 1989: 118) describe que «Chuchucca, maíz cozido y pasado al sol que es como arroz».

La antigua elaboración de alimentos parece que se transmite hasta el presente con continuidad y respeto de las tradiciones culinaria. Por ejemplo, entre las ofrendas de un contexto funerario de Loreto Viejo, fueron depositadas en un cuenco, (espécimen 438), cinco humitas, envueltas y amarradas en panca de maíz, similar a la tradición gastronómica andina todavía en uso (figura 2).

Para una mejor evaluación etnohistórica y cultural, vamos a considerar individualmente tres especies significativas que aparecen en el cuadro 1, la coca, el molle y la jíquima.

La Coca

Las hojas de coca aparecen con frecuencia en las ofrendas fúnebres. Su presencia se puede enumerar en casi todas las tumbas sin distinción de clase social, de sexo y de edad, se encontraron ofrendas de coca hasta a los infantes. «Mazorcas de maíz y hojas de coca eran muy comunes en las tumbas por todos los sitios» (WILLIAMS S. - CLARK N. - BUIKSTRA J. 1990: III: 100). La sola distinción puede ser la cantidad de hojas presente en el ajuar funerario.

Las hojas se encuentran generalmente, entre las fajas y vestimentas del difunto, tal vez en su boca o en la cavidad torácica. La coca ordinariamente está puesta en chuspas o bolsas, amarradas alrededor de los hombros del individuo. Distintas chuspas contenían también su panecillo de *llipta*, cal o ceniza, que favorecen la asimilación por el organismo de los alcaloides de las hojas. Al respecto Cobo reporta que las hojas «La suelen polvorear con cierta ceniza que hacen de la rama de Quinoa» (COBO B. 1891: cap. XXIX: 474).

Todas las hojas encontradas pertenecen a la misma especie. Presentan forma lanceolada-ovalada, miden de 3 a 4, 3 cm. de largo y de 1 a 1, 2 cm. de ancho. Comparando las muestras con la iconografía presentada en los estudios de Plowam (PLOWMAN T. 1982, 1984) se puede opinar que pertenecen a la especie *Erythroxylum novogranatense var. truxillense*, especie que los autores Rury y Plowam (RURY P. - PLOWMAN T. 1983) ponen como variedad de coca que soporta un ambiente ecológico árido.

Arriaga enumera chacra de coca en zona de costa y agrega «que no se da coca sino en tierra muy caliente» (ARRIAGA P. J. 1999: 52).

Cultivos de coca a lo largo de la costa peruana son señalados en la documentación etnohistórica según Rostworowski (ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSECO M. 1989: 239-261).

La cantidad de hojas ofrecidas en los contenedores, tal vez ponen en evidencia el estatus social del difunto. Por ejemplo el fardo 203 de Chiribaya Baja, tenía un rico ajuar funerario. Los productos agrícolas presentes incluían maíz, achira, paca y guayaba, pero lo más interesante eran las cinco grandes bolsas de refinado trabajo textil amarradas alrededor de los hombros. Las hojas de coca puestas en las bolsas sumaban 450 gramos, cantidad decisivamente superior al peso medio de 35 gramos de los hallazgos recuperados en otras tumbas.

Resaltan aún más las ofrendas del entierro 419 de Chiribaya Alta, sitio ubicado en posición estratégica en la ladera izquierda del Osmore. Los abundantes restos botánicos parecen escogidos entre los mejores ejemplares por su tamaño y calidad, por ejemplo las numerosas mazorcas de maíz, 112 en número, en tamaño resultan entre las mazorcas más grandes halladas en cementerios chiribaya.

Sin embargo la ofrenda más llamativa son las diecisiete chuspas y diez pañuelos conteniendo casi dos kilos de hojas de coca, cantidad muy abundante que resalta la unicidad del entierro.

M. C. Lozada y J. Buikstra (LOZADA M. C. - BUIKSTRA J. 2002: 145) consideran este entierro como el del señor supremo de Chiribaya al ser el único entierro múltiple identificado entre los cementerios chiribaya.

El continuo hallazgo de coca en las tumbas permite plantear la hipótesis sobre su importancia en la sociedad chiribaya.

La frecuente presencia de coca revelaría la gran consideración que la comunidad daba a la coca y por consecuencia la pone en sus tumbas como viático o sustento psíquico por la importancia sagrada y ritual que conlleva, permitiendo al individuo su acercamiento al mundo de los dioses o del más allá.

Parece que la coca estaba al alcance de todas las personas y que su uso fuera común. Según dice Cabieses, la coca «Era una costumbre funeraria bastante generalizada, frecuente en todas las clases sociales y económicas; pero de esto no podemos deducir con ningún grado de certeza si su consumo durante la vida era o no popular y cuán extendido estaba el hábito entre los ciudadanos comunes. En efecto, la misma costumbre funeraria era común en el periodo incaico; pero de todas las fuentes a nuestro alcance podemos deducir que el consumo de la coca durante la vida era un privilegio muy exclusivo de la elite imperial y el ciudadano corriente solo podía consumirla en circunstancias muy especiales» (CABIESES F. 1993: 13).

El cronista Cobo indica que la coca «Era de tanta estimación su hoja, que solamente la comían los reyes y nobles y la ofrecían en sacrificio que de ordinario hacían á los falsos dioses. A los plebeyos le era prohibido el uso della sin licencia de los gobernadores» (COBO B. 1891: libro V: cap. XXIX).

Opinión también compartida por Matienzo, «Antes que viniesen los españoles, en tiempo de los Ingas, no les consentían usar de la coca a los plebeyos, sino a solo los principales [...] porque no querían que la gente común usase de este remedio, sino solo la gente de guerra» (MATIENZO J. 1967: 163). Las preguntas ¿es posible que entre los Chiribayas, que vivieron antes del periodo incaico, tuvieron un uso más libre de la coca? ¿La comunidad podía aprovechar de manera autónoma de su uso, o tal vez bajo el limitado control del señor o sacerdote local? Los datos arqueológicos parecen confirmar esta interpretación.

La sociedad incaica para realizar su control estatal había institucionalizado las más importantes fuentes económicas estatales, primero el maíz, según lo indican las relaciones acerca de su cultivo, terreno favorable, riego y almacenamiento. La coca estaba considerada un bien estratégico por la considerable cantidad necesaria para las actividades estatales y religiosas del poder y de la religión andina.

Realidad bien expresada por Rostworowski (ROSTWOROWSKI DE DÍEZ CANSECO M. 1989: 255) «Si se toman en cuenta las enormes necesidades estatales de coca se comprende la noticia general de los cronistas sobre el monopolio incaico de la coca. Era un producto valioso, de ecología limitada que se debía administrar».

Sin embargo, más adelante (ROSTWOROWSKI DE DÍEZ CANSECO M. 1989: 261) la misma autora conviene que «Queda como interrogante la situación en tiempos anteriores a la conquista cusqueña. Es de suponer que todos los pequeños señoríos costeños poseían cocal en la región *Chaupiyunga*» (tierra templada).

Otros datos están bien descritos y documentados en los valiosos ensayos antropológicos y etnohistóricos publicados, como «El mundo Andino» de Murra (MURRA J. 2002) donde están reunidos los artículos más enterados en la temática.

Después de la Conquista la coca deviene de uso comunal, se puede entreverlo en las consideraciones expresadas por el obispo del Cuzco, Vicente Valverde (VALVERDE V. 1865: 91). Pocos años después de la conquista española, el obispo presenta al Rey Carlos V una lista de productos agrícolas para cargarlos de diezmo en favor de la iglesia, entre ellos está la coca que: «Es una cosa que nunca los indios andan sin ella el la boca y dicen que aquello los sustenta i los refresca». Con la llegada al Perú de los extirpadores de idolatrías, la coca fue amenazada de erradicación, sea con ordenanzas virreinales o con actos coercitivos de parte de la Iglesia. Arriaga reporta que, en Caxamarquilla, las chacras con cultivo de coca «se mandaron quemar todas» (ARRIAGA P. J. 1999: 52), sin embargo la coca, ya estaba desde largo tiempo tan adentro de la vida y del pensamiento mágico andino que «Tratar de quitar la coca es querer que no haya Perú» (MATIENZO J. de 1967 [1567]: cap. 44: 164).

Molle

Otro vegetal que necesita poner en evidencia es el molle. Sabemos que de sus frutos pequeños, como informa Cieza de León, «se hace vino o brebaje muy bueno, y vinagre y miel harto buena» (CIEZA DE LEÓN P. 1984: CXII: 380). Jerónimo de Vivar agrega que del molle «se hace un brebaje gustoso [...] y miel que queda a manera de arropo. La corteza de este árbol cocido con agua es buena para hinchazones de piernas» (VIVAR J. de 1988: LXXXIX: 230).

Las referencias etnohistóricas reportadas por los encomenderos Luis de Monzón (MONZÓN L. de 1881: t. I: 211) y Francisco de Acuña, (ACUÑA F. de 1885: t. II: 19), afirman que las semillas del molle servían para hacer

chicha y fármacos. Las hojas y las semillas eran fitofármacos muy buenos para enfermedades y heridas y también para teñir de amarillo los tejidos.

Relata Bernabé Cobo que la chicha de molle es más fuerte que la de maíz. Añade que la resina del molle servía para embalsamar y conservar los cuerpos de los reyes Inca y también para curar algunas enfermedades (COBO B. 1891: IV: LXXVIII).

La importancia económica del molle no disminuyó en el periodo colonial, en cuanto está registrado entre los productos agrícolas que los habitantes de los repartimientos de los Aymaraes y de Macha (provincia de los Charcas) pagaban al encomendero en la tasa ordenada por el licenciado Pedro de La Gasca. (ROSTWOROWSKI M. 1993: 318, 325). La costumbre de elaborar bebidas con el molle encuentra confirmación en las evidencias arqueológicas: distintos mates y jarras de diferente tamaño halladas en las tumbas contenían semillas de molle, deshechas y aglomeradas, cuya parte líquida se había evaporado dejando huella de su presencia.

Jíquima

La jíquima es una leguminosa cuya parte comestible es la raíz nabiforme. Aparece en las crónicas por primera vez entre la compilación del obispo Vicente Valverde, ya citado, definida como «Unas raíces como nabo, muy aguanosas, que matan la sed comiéndolas» (VALVERDE V. 1865: 98).

Bernabé Cobo (COBO B. 1891: libro IV: cap. XVII) relata que la jíquima «es dulce y aguanosa, comida cruda sirve de fruta y en tiempo de calor refresca mucho». Probablemente, esta característica ha sido una gran ventaja para la gente que vivía en este ambiente seco y caluroso, como es la región de la costa sur peruana, y le sirvió como sustento esencial. En las tumbas hay numerosos hallazgos de la raíz de la jíquima a veces junto a sus tallos.

Los tubérculos se encuentran con frecuencia en las excavaciones arqueológicas en la costa sur del Perú, fue cultivada por la gente Paracas y Nasca, hipótesis confirmada en seguida por el trabajo arqueológico (YACOVLEFF E. – MUELLE J. C. 1934; PIACENZA L. 2000).

Actualmente su cultivo es casi desconocido en el Perú, (YACOVLEFF E. 1933), si bien en México existe el *Pachyrhizus erosus*, la xicama, cultivada desde tiempos antiguos hasta nuestros días. Sahagún escribiendo sobre las raíces comestibles agrega: «Hay otras raíces que se comen crudas a las cuales llaman xicama, son blancas y dulces y matan mucho la sed» (SAHAGÚN B. de 1989: libro XI: cap. VI: § IX: 746).

Conclusiones

Las investigaciones realizadas permiten resaltar los productos de la agricultura chiribaya.

El análisis macroscópico de los restos botánicos recuperados en los contextos funerarios permitió la identificación de especies cultivadas en aquel tiempo y presentadas en el cuadro 1, especies que forman parte del grupo de plantas alimenticias de cultivo posible en el valle del Río Osmore.

En la colección botánica existen variados tubérculos o raíces tuberosas, entre ellas se encuentra la jíquima y su identificación ha sido posible, entre otros elementos, por el tallo voluble de su raíz tuberosa. Hay otros fragmentos de raíces tuberosas fibrosas que por su morfología podrían corresponder al yacón, *Smilax tuberosa* (P. Y E. H. ROB.) o a la arracacha, *arracacha xanthorrhiza* (BANCROFT) futuros análisis de laboratorio aclararán a cual especie pertenecen.

El análisis macroscópico del material orgánico depositado en los cuencos permitió la identificación de algunos ingredientes de la comida originaria. Futuros análisis bromatológicos conseguirían datos para evaluar el valor nutritivo de la dieta antigua.

A pesar de ricas ofrendas alimenticias en cantidad y variedad, no es posible evaluar la cantidad de alimento diariamente aprovechable a partir de hallazgos funerarios. Es posible opinar que la calidad de los productos agrícolas era de buen nivel.

Necesita preguntarnos acerca del aporte nutritivo y si los alimentos estaban conformes a la necesidad.

Un análisis osteológico general, efectuado por Williams y Buikstra sobre los restos humanos, que parecen no presentar un buen desarrollo físico y hacen suponer una carencia nutritiva, «en Estuquiña un 43% de las muestras presentó signo de anemia hiperosteosis parótica o criba orbitaria». En Chiribaya Alta y Chiribaya Baja los autores encontraron similar evidencias de anemia (WILLIAMS S. - BUIKSTRA J. 1990: 129).

En futuro, la comparación entre los actuales datos arqueológicos, antropológicos, botánicos y bromatológicos, y los nuevos, pueden solucionar y definir los importantes problemas acerca de la alimentación y desarrollo físico de la gente Chiribaya.

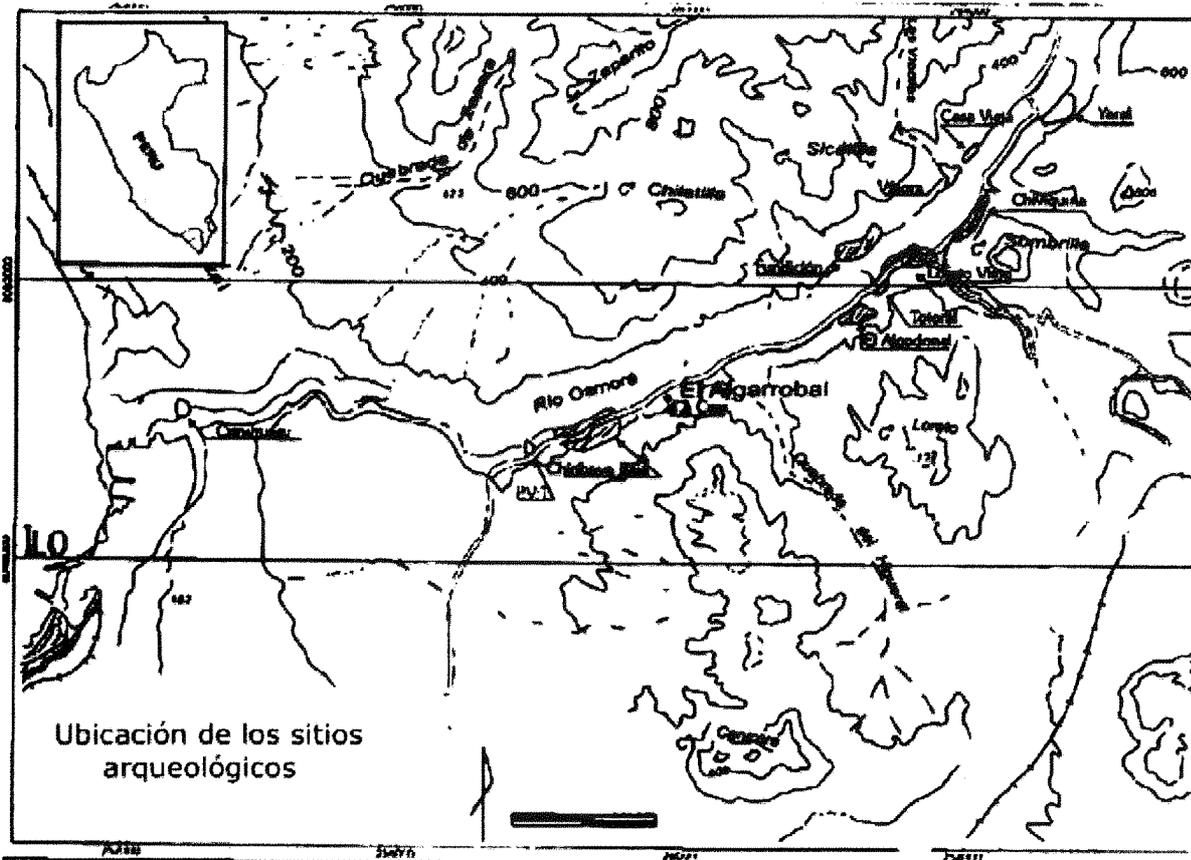


Figura 1

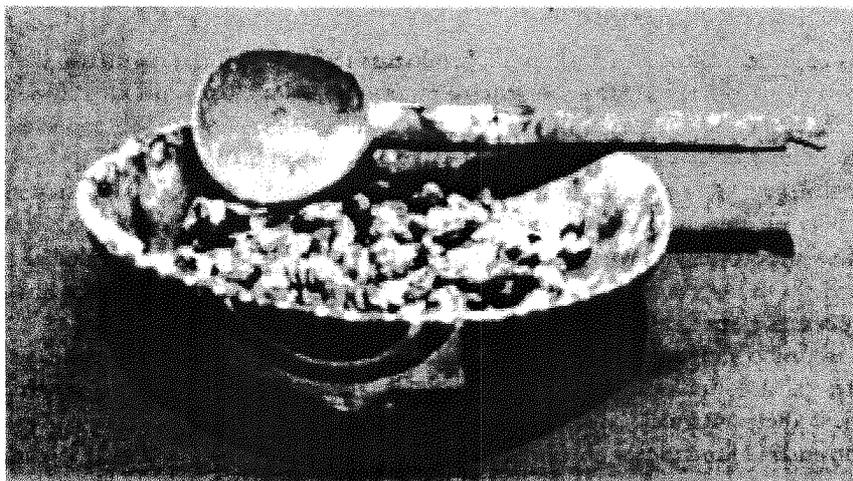


Figura 2: Ofrenda



Figura 3: Humita

Nota

(1) «Coca has never been grown in the costal river valley of southern Peru and is indigenous to higher altitudes of eastern slopes of the Andes. The coca contained in the bag was undoubtedly imported from elsewhere. Therefore, it is likely that peanut found in a bag of coca in Tomb 703 was imported with the coca» (DENDY J. H. 1991).

Bibliografía

ACUÑA de Francisco, 1885 [1586], *Relación de los Condesuyos y Chunbibikas*, en Carlos JIMÉNEZ DE LA ESPADA, 1881-1897, *Relaciones Geográficas de Indias*, t. II, Ministerio del Fomento, Madrid.

ARRIAGA Pablo Joseph de, 1999 [1621], *La extirpación de la idolatría en el Pirú*, estudio preliminar y notas de Henrique Urbano, Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas, Cuzco.

CABIESES Fernando M., 1993, *La Coca ¿dilema trágico?*, Imprenta G. Aguirre, Lima.

CIEZA DE LEÓN Pedro de, 2000 [1550], *La Crónica del Perú*, Ed. Manuel Ballesteros, Serie Crónicas de América, DASTIN, Madrid.

COBO Bernabé, 1891, *Historia del Nuevo Mundo*, 4 Vol., Sociedad de Bibliófilos Andaluces, Ed. Rasco, Sevilla.

DENDY John H., 1991, *A Descriptive Catalogue and Preliminary Analysis of Botanical Remains from Archaeological Excavations at Chiribaya Alta, Lower Osmore Drainage, Peru*, Thesis, Washington University.

GHERSI Humberto, 1956, *Informe sobre las Excavaciones en Chiribaya*, "Revista del Museo Nacional", 25, pp. 89-109.

GUNCKEL Hugo L., 1965-1966, *Interpretaciones Botánicas de las dos especies chilenas del genero Cucúrbita descritas por Juan Ignacio Molina en 1782*, "Revista Universitaria", Academia Chilena de Ciencias Naturales, n. 28-29, pp. 15-25.

HOLGUÍN Diego Gonzales, 1989 [1608], *Vocabulario de la lengua General de todo el Perú llamada Lengua Quichua o del Inca*, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, UNMSM, Lima.

LOZADA María Cecilia - BUIKSTRA Jane, 2002, *El Señorío de Chiribaya en la costa sur del Perú*, IEP Instituto de Estudio Peruano, Lima.

MATIENZO Juan de, 1967 [1567], *Gobierno del Perú*, Guillermo L. VILLENA (editor), Travaux de l'Institut Français d'Etudes Andines, Tome XI, Paris-Lima.

- MEJÍA XESSPE Toribio, 1931, *Kausay - Alimentación de los Indios*, "Wira Kocho Revista peruana de estudios antropológicos", n. 1, pp. 9-24.
- MERCADO DE PEÑALOSA Pedro, 1885 [1586] *Relación de la Provincia de los Pacajes*, en Carlos JIMÉNEZ DE LA ESPADA, 1881-1897, *Relaciones Geográficas de Indias*, Ministerio del Fomento, Madrid.
- MONZÓN Luis de, 1881 [1586], *Descripción del Repartimiento de los Rucana-Antamarca* en Carlos JIMÉNEZ DE LA ESPADA, 1881-1897, *Relaciones Geográficas de Indias*, Ministerio del Fomento, Madrid.
- MURRA John, 2002, *El mundo Andino - población, medio ambiente y economía*, Ed. Instituto de Estudio Peruano y Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima.
- PIACENZA Luigi, 2002, *Evidencias Botánicas en Asentamientos Nasca*, "Boletín del Museo de Arqueología y Antropología", vol. 5 (1), Universidad Nacional Mayor de San Marcos, UNMSM, Lima, pp. 3-13.
- PLOWMAN Timothy, 1982, *The Identification of Coca (Erythroxylum spp.) 1860-1910*, "Botanical Journal of the Linnean Society", vol. 84, pp. 329-353.
- PLOWMAN Timothy, 1984, *The Origin, Evolution and Diffusion of Coca, Erythroxylum spp., in South and Central America. Pre-Columbian Plant Migration*, pp. 129-163, Harvard University Press, Cambridge.
- POLO DE ONDEGARDO Juan, 1916 [1571], *Informaciones acerca de la Religión y Gobierno de los Incas*, Colección de Libros y Documentos referentes a la Historia del Perú, t. III, Imprenta Sanmartí, Lima.
- ROSTWOROWSKI DE DÍEZ CANSECO María, 1989, *Costa Peruana Prehispánica*, Instituto de Estudios Peruanos (IEP), Lima.
- ROSTWOROWSKI DE DÍEZ CANSECO María, 1993, *Ensayo de historia andina: elites, etnias, recursos*, Instituto de Estudios Peruanos (IEP), Lima.
- RURY Phillip - PLOWMAN Timothy, 1983, *Morphological Studies of Archeological and Recent Coca Leaves (Erythroxylum spp.)*, Botanical Museum Leaflets, vol. 29, pp. 297-341, Harvard University.
- SAHAGUN fray Bernardino de, 1989, *Historia General de las cosas de Nueva Espana*, Alfredo LOPEZ - Josefina GARCIA (editores), tomo 2, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.
- SOUKUP Jaroslav, 1987, *Vocabulario de los nombres vulgares de la flora peruana y catálogo de los géneros*, Editorial Salesiana, Lima.
- TAYLOR Gerald, 1999, *Ritos y tradiciones de Huarochirí*, Travaux de l'Institut Français d'Études Andines, IFEA, tomo 116, Lima.
- VALVERDE Vicente, 1865 [1539], *Carta dirigida al Emperador Carlos V, desde la ciudad de Cosco*, Documentos Inéditos del Archivo de Indias, vol. III, pp. 92-137, Quirós, Madrid.
- VIVAR Jeronimo de, 1988 [1545-52], *Crónica de los reinos de Chile*, Historia 16, n. 41, Madrid.
- WILLIAMS Sloan - CLARK Niki - BUIKSTRA Jane, 1990, *Excavaciones en los cementerios de Estuquiña, Moquegua, sur del Perú*, Trabajos Arquelógicos en Moquegua, Perú, t. III, pp. 95-122.
- WILLIAMS Sloan - BUIKSTRA Jane, 1990, *Los restos humanos de Estuquiña, Valle de Moquegua, Arqueología de los valles occidentales del área centro sur andina*, "Gaceta Arqueológica Andina", V, n. 18-19, pp. 125-129.
- YACOVLEFF Eugenio, 1933, *La Jíquima, raíz comestible extinguida en el Perú*, "Revista del Museo Nacional", vol. 3, pp. 51-65, Lima.
- YACOVLEFF Eugenio - MUELLE Jorge, 1934, *Un fardo funerario de Paracas*, "Revista del Museo Nacional", vol. 1-2, pp. 135, Lima.