

Le offerte di cibo nelle tombe preincaiche

Luigi Piacenza

Centro Studi Americanistici "Circolo Amerindiano" - Centro Italiano Studi Ricerche Archeologiche Precolombiane, Brescia, Italia - Centro Mallqui, Ilo, Perú.

Fonti storiche

La storia dell'alimentazione precolombiana ha certamente la sua prima e basilare testimonianza nell'opera *Historia General de las cosas de Nueva España* in cui Bernardino de Sahagun (SAHAGÚN B. 1985) trascrive le notizie ricevute dalla nobiltà azteca sulla loro antica cultura. Si hanno così, tra le altre notizie, le conoscenze sulle abitudini alimentari delle popolazioni dell'area culturale nahuatl.

Riguardo alle Culture del sudamerica le indicazioni sui cibi sono molto scarse. Vari autori delle relazioni e storie della conquista, tra questi: Cieza de Leon (2000), José de Acosta (1954), hanno tramandato un'ampia descrizione delle risorse naturali. Nei documenti risalta una precisa attenzione su cosa mangiavano gli indigeni: dagli animali ai semi, dai frutti ai tuberi, sia coltivati che spontanei, tuttavia scarse sono le notizie su come questi prodotti erano preparati per la consumazione.

Nella seconda metà del '500 il re Felipe II, sempre più interessato alla conoscenza dei nuovi territori d'oltremare, sollecita a tal fine il ministro Juan de Ovando, che nel 1569 elabora un questionario e lo invia alle autorità civili e religiose col fine di avere più vaste e complete conoscenze dei nuovi territori, degli abitanti, della loro storia e tradizioni civili e religiose.

Tra le domande del formulario alcune erano dirette alla conoscenza della flora e della fauna, una in particolare verteva su:

«Los granos y semillas, y otras hortalizas que sirve o han servido de sustento a los naturales»
(YACLOVEFF E - HERRERA F. 1934: 246).

Innumerevoli sono le risposte che giungono alla sede del Consiglio delle Indie fino al 1586. Le lettere provengono dai vasti territori recentemente conquistati e riportano notizie precise sulle popolazioni della Sierra e della Costa di tutto il Sudamerica, sui loro usi e costumi, sulla loro agricoltura e i suoi prodotti, tuttavia, sono assenti le descrizioni sulla preparazione dei cibi, probabilmente perché mancava nel questionario una domanda diretta a tale scopo. Le pubblicazioni delle risposte iniziarono nel 1881 in Madrid per merito dell'insigne americanista Jimenez de la Espada, (DE LA ESPADA J. 1891-97) con il titolo *Relaciones Geográficas de Indias*, edizioni che proseguirono fino al 1897.

Circa cent'anni dopo la conquista del vasto impero incaico, nel 1639, il gesuita Bernabè Cobo termina la stesura della *Historia del Nuevo Mundo* in cui sono raccolte le sue osservazioni fatte percorrendo estesamente il Nuovo Continente (COBO B.1891), nei vari libri egli descrive ampiamente l'ambiente naturale, però la nostra attenzione va al Libro XV intitolato *De las costumbres de los indios* formato da 19 capitoli. Per noi importante è il quinto *De sus comidas y bebidas* perché riporta le abitudini alimentari e nomina, tra l'altro, anche alcuni cibi e vivande. Bernabè Cobo in altri libri della sua *Historia*, inerenti i singoli vegetali e animali, riferisce anche alcune notizie riguardanti la preparazione e cottura degli alimenti (COBO B.1891).

Le fonti documentali

La difficoltà di rintracciare dati etnologici in culture che hanno tramandato le loro conoscenze oralmente, restringe di molto il campo d'indagine. Diverse culture precolombiane hanno raffigurato su vasi e tessuti immagini fitomorfe e la loro identificazione botanica ha permesso di conoscere parte dei prodotti agricoli sui quali basavano la loro sussistenza. Sappiamo che molti vasi e ciotole erano d'uso rituale, ciò fa supporre un impiego dei vegetali raffigurati nei riti e nelle cerimonie.

Moderni studi antropologici ed etnologici hanno recuperato importanti dati culturali da antichi documenti, come per esempio, le indagini etnostoriche presentate da Maria Rostworowski (1993) e John Murra (2002), operazione che ci stimola a ricercare le informazioni necessarie nei documenti dell'epoca coloniale, tra i quali

vi sono i primi vocabolari redatti dagli Spagnoli, in cui possiamo trovare parole e locuzioni aimara e quechua trascritte in spagnolo.

Strumento basilare della comunicazione orale è l'idioma. Il suo studio fu prontamente avviato dai primi religiosi per comunicare con le nuove popolazioni in modo autonomo e più completo. Essi realizzarono grammatiche e vocabolari, tra i quali risaltano per il loro impegno linguistico il *Lexicon o vocabulario de la lengua general del Perú* di fray Domingo de Santo Tomàs (SANTO TOMAS D. 1951), scritto nel 1560, seguito dal *Vocabulario de la lengua Quichua o del Inca* del P. Diego Gonzales-Holguin del 1608 (HOLGUÍN D. 1989). La lingua aimara fu studiata dal P. Ludovico Bertonio che nel 1612 pubblicò il *Vocabulario de la lengua Aimara* (BERTONIO L. 1984).

I vocabolari riportano i termini e le espressioni filologiche tramandate oralmente e inerenti in gran parte alle attività quotidiane e ai costumi morali. Con i dizionari ci sono giunti vocaboli ed espressioni legate alle antiche manifestazioni culturali e tra loro sono presenti anche quelle legate all'attività gastronomica. Non si pretende di esaminare i vocabolari alla stregua di prontuari di cucina, ma il lungo elenco di prodotti agricoli riportato, assieme alla tipologia e alle tecniche di trasformazione, fa sì che sia possibile recuperare preziose indicazioni sul formarsi di una scienza culinaria precolombiana.

In tal modo, d'accordo con Massimo Montanari:

«la civiltà della scrittura può dunque consentire di salvare anche qualcosa della cultura orale, che, pur non esprimendosi direttamente nello scritto, vi è stata riflessa in modo indiretto ma non per questo meno visibile» (MONTANARI M. 2004: 50).

L'antica tradizione gastronomica è ancora presente nelle comunità andine, i termini aimara e quechua riportati nei vocabolari coloniali trovano riscontro nella maggior parte dei nomi delle vivande in quanto si tratta di lingue tuttora in uso. L'intenzione è quella di porre in risalto che la confluenza di dati linguistici e archeologici hanno permesso il recupero di conoscenze etnologiche altrimenti di complessa acquisizione.

Alimenti e vocaboli

I prodotti agricoli conosciuti sin dai tempi preincaici sono citati in quasi tutti i testi storici della Conquista e talvolta, con le indicazioni del loro valore socioeconomico.

I vocabolari del tempo aggiungono qualcosa in più: prendiamo ad esempio il mais, pianta basilare nell'alimentazione delle popolazioni del nuovo mondo. Il mais, è riferito nei testi con l'importanza ed il ruolo che ha il frumento in Europa. A questo proposito, casi si esprime Pedro de la Gasca scrivendo riguardo alle piantagioni di mais osservate percorrendo il territorio peruviano:

«Tenían grandes tierras y de los más fértil dedicadas para coger maíz, que es el pan de aquella tierra » (GASCA de la P. 1998: 36).

Giudizio simile lo esprime Bernabè Cobo

«el pan más común y universal es el maíz » (COBO B. 1891 T. III, cap.XXIII: 34) e aggiunge che « el pan más regalado que los indios hacen de maíz, en el Perú se llama Ttanta » (COBO B. 1891 t. IV, cap.III: 159).

Anche Garcilaso de la Vega, riporta il concetto del mais come *pan de la tierra* facendo così risaltare come il pane, alimento fondante europeo, dovesse avere un corrispettivo alimento presso le popolazioni indigene, anche se non tratto dalla farina del frumento (VEGA de la G. 1977: 661). Cronisti e storici hanno riconosciuto nel mais l'alimento basilare delle popolazioni del nuovo continente(1).

I vocabolari del tempo aggiungono qualcosa in più: prendiamo ad esempio il mais, pianta basilare nell'alimentazione delle popolazioni del nuovo mondo. Tenendo presente che il vocabolo mais è d'origine antillana, l'analogo termine quechua è: *Çara, trigo de los indios* come riportato da Domingo de Santo Tomàs (1951), e in aimara *Tonco* come riferito da Ludovico Bertonio (1612). Il grano del mais entra nella dieta con varie tecniche di trasformazione e Ludovico Bertonio nel suo vocabolario riporta ben 28 definizioni inerenti

alle parti della pianta, le specie coltivate e del loro differente impiego nell'alimentazione. Sono citati anche gli utensili usati in agricoltura e in cucina per l'elaborazione dei vari prodotti agricoli in alimenti solidi, liquidi e semi liquidi (BERTONIO L. 1984). Ugualmente Diego Gonzales-Holguin (1989) riporta nel suo vocabolario ben 47 richiami all'impiego del mais, in quechua *Çara*, nelle varie finalità come sopra esposte, ma con maggiore varietà di particolari soprattutto nell'arte gastronomica. La ricchezza di riferimenti è comprensibile in quanto la lingua quechua veniva ed è tuttora parlata in vasti territori, sia sulla costa che sull'altipiano, regioni dove più è intensa la coltivazione del mais e di conseguenza dove maggiore è il suo impiego nell'alimentazione, mentre l'idioma aimara è in gran parte confinato nella zona alto andina, dove la coltivazione del mais risulta limitata dal particolare ambiente ecologico, più favorevole ad un altro grano importante: la quinua. Questo piccolo grano di una pianta appartenente alla famiglia delle *Quenopodiaceae*, rappresentava nell'antico Perú, secondo Garcilaso de la Vega, il più rilevante raccolto dopo il mais (VEGA de la G. 1977: 663) (2).

Se prendiamo in considerazione l'altro importante prodotto agricolo andino: la patata, si nota una notevole differenza di riferimenti rispetto al mais tra il vocabolario quechua e quello aimara. Domingo de Santo Tomàs (1951) riporta il termine quechua della patata: «*Açso, papas manjar de indios*», e Gonzales-Holguin (1989) aggiunge: «*Papa, rayzes de comer que sirve de pan, como turma de tierra*», riportando sette vocaboli legati ai vari impieghi del tubero. Nel vocabolario di LUDOVICO BERTONIO (1984) è riportato che il vocabolo aimara relativo alla patata è «*Amca, comida ordinaria de los indios*», e riporta 18 termini che ne descrivono le specie, tra le buone e meno buone, e circa 26 vocaboli relativi alla semina, al raccolto, al colore e alla forma del tubero, sulla cui caratteristica L. Bertonio (1984) fa risaltare l'importanza data dagli indovini per la possibilità di trarne pronostici sull'andamento della stagione agricola. L'autore, inoltre, riporta alcuni modi di cucinare il tubero, come conservarlo e quale specie usata per estrarre il blu, nozione che ricaviamo dalla relazione della *Descripción de la tierra del repartimiento de Atunsona* (MONZÓN L. 1884: 175).

Per finire, L. Bertonio (1984, parte II: 197) riporta l'espressione «*Luki huaycu, una hora, porqué tanto tardan en cozerse*», praticamente il tempo di cottura, sull'altipiano, di una patata detta *luki*.

Consideriamo ora un altro fondamentale alimento liquido elaborato dalle popolazioni andine: la *chicha*, bevanda importante non solo nell'alimentazione ma anche nel rituale: era impiegata profusamente nelle manifestazioni religiose e nelle offerte agli dei del vasto pantheon andino, principalmente alla Madre Terra, la Pachamama.

La *chicha* è il liquido che più ha incuriosito gli Spagnoli. Mancando nel Sudamerica la vite, i nativi realizzavano la loro bevanda alcolica dalla fermentazione di molteplici vegetali: dai semi del molle e della quinua, dai tuberi della manioca, dai rizomi dell'achira, ed altri prodotti agricoli, però principalmente dal mais. I semi del mais masticati o triturati, erano posti in otri a fermentare per ottenere la *chicha*, termine generico della bevanda. I vocabolari riportano che, in aimara, tale bevanda era detta «*Kusa: chicha, bebida de indios*» come riportato da L. Bertonio (1984). Nel vocabolario quechua di Domingo de Santo Tomàs (1951) è «*Açua, vino, bebida de indio*», e così pure: «*Aka: el açua o chicha*» in quello di Gonzales-Holguin (1989).

Nei vocabolari citati la *chicha* è riportata con numerosi termini dedicati alla sua elaborazione, ai vegetali dai quali è tratta ed alle sue qualità intrinseche. Bertonio (1984, parte II: 66) inoltre riferisce sul colore e qualità, se forte o debole come la cosiddetta «*chicha fraileasca*», cioè quella per i monaci. Particolare interessante: egli riporta anche il nome di una *chicha* molto forte:

«Cala huahua, chicha que enseño a hazer el Demonio, pues que tanto daño haze a las almas y cuerpos destes indios» (BERTONIO L. 1984, parte II: 66).

Curiosamente, Gonzales-Holguin (1989: 18) con il verbo "Akacuni" riporta due significati: «*Hazer chicha o miel las abejas*», vale a dire che le due azioni rette dallo stesso verbo hanno qualcosa in comune: per l'uomo fare la *chicha* equivale all'azione delle api nel produrre il miele: azioni favorite e destinate a dare piacevoli risultati.

Trasformazione dei prodotti

E' plausibile che, per lo meno, nei principali modi di conservazione quali la tostatura, l'essiccazione e la salatura non differiscano molto dai procedimenti moderni. Riguardo alla preparazione dei cibi è da tener presente che, trattandosi di culture complesse, le abitudini alimentari e le tradizioni gastronomiche sono tra le manifestazioni culturali che più si radicano nella consuetudine e in maggior misura se le pietanze sono

preparate con ingredienti analoghi. Molte di queste abitudini gastronomiche permangono tuttora in zone di cultura quechua e aimara.

Sulla base delle descrizioni degli Autori del '500 e del '600 menzionati, è possibile elaborare una tabella (Fig.1) in cui compaiono i vegetali più conosciuti e la loro tecnica di trasformazione.

Trasformazione dei prodotti agricoli

<i>Vegetali</i>	Bolliti	Crudi	Essiccati	Tostati	Rosolati	Macinati
Maiz	o	o	o	o	o	o
Quinoa	o		o	o		o
Fagioli	o		o	o		o
Arachidi				o		o
Patate	o		o		o	o
Camote	o				o	
Manioca	o				o	o
Achira	o				o	
Jíquima	o	o				
Peperoncino		o	o			o
Zucche	o				o	
Erbe	o		o			o
Alghe marine		o	o			

Figura 1

Alcuni modi di preparazione, presenti in tabella, tengono conto delle molteplici situazioni geo-ambientali che indicano soluzioni diverse al problema della conservazione degli alimenti. Per esempio, l'essiccazione al sole è intensamente impiegata soprattutto sulla costa sia per i vegetali, tra i quali il mais, i fagioli, il peperoncino, sia per il pesce, che, nondimeno è conservato anche sotto sale. Sull'altipiano, l'aria fredda e rarefatta favorisce la disidratazione dei tuberi e delle carni: da alcune specie di patate si ottiene il *Chuño*, dalle carni dei camelidi il *Charqui*.

Alcuni modi di cucinare, per esempio la cottura delle erbe, non sono ultimati e ciò avviene spesso col bollire o rosolare parzialmente i prodotti; la precottura limita il processo di decomposizione, asporta le sostanze nocive e limita la perdita delle sostanze nutritive. La tostatura dei grani e dei semi ha due effetti principali: 1° di migliorarne le qualità ed il gusto, in quanto i carboidrati si convertono in sostanze zuccherine, 2° di rendere più facile la masticazione in conseguenza del frazionamento della cuticola dei semi.

I dati archeologici

Numerose pubblicazioni scientifiche hanno divulgato nell'ultimo decennio dati interessanti riguardanti le ricerche archeologiche realizzate sulla costa sud del Perù, attività che continuano tuttora. Vari autori, tra i quali Helanie Silverman (SILVERMAN H. 1993), Giuseppe Orefici (OREFICI G. - DRUSINI A. 2003), Lidio Valdéz (VALDEZ L. 2000), Maria C. Lozada (LOZADA M. C. - BUIKSTRA J. 2002), Jonhy Isla (ISLA CUADRADO J. 1992), Markus Reindel (REINDEL M. - ISLA CUADRADO J. 2001), ed altri, hanno presentato i risultati delle loro indagini attuate nei siti archeologici risalenti all'Orizzonte Intermedio Tardo, dal 200 a.C. al 350 d.C. e all'Orizzonte Medio, dal 350 al 1200 d.C..

Nel sud del Perù, in zone dove si insediarono, tra le altre, le Culture Nasca e Chiribaya, gli scavi effettuati dalle investigazioni archeologiche in Cahuachi (Nasca) dirette da Giuseppe Orefici (PIACENZA L. 2001, 2002), e quelle in Algarrobal (Ilo) da Sonia Guillén (PIACENZA L. 2005) hanno permesso il recupero di molti resti botanici la cui identificazione conferma sia il loro consumo in tempi preincaici sia la loro appartenenza alle specie citate dai Cronisti.

Offrire alimenti ai defunti era tradizione comune a diversi gruppi etnici andini, usanza ampiamente riportata da numerosi cronisti e relatori della Conquista, tra loro CIEZA DE LEÓN (2000), BERNABÈ COBO (1891), POLO DE ONDEGARDO (1916), FRANCISCO DE ACUÑA (1885), MERCADO DE PEÑALOSA (1885), JERONIMO DE VÍVAR (1988), ed altri. Durante gli scavi archeologici in Ilo, vallata del fiume Osmore, in una tomba si rinvenne tra le altre offerte, una ciotola contenente un sedimento sopra il quale fu deposto un cucchiaio di legno (Fig.2) (PIACENZA L. 2004). Il residuo, nel suo insieme appariva come una zuppa di fagioli ma un'analisi più specifica chiarì che si trattava di una miscela di



Figura 2

fagioli e semi di maiz, che costituivano la quarta parte del tutto. Si tratta di una combinazione simile ad una zuppa mapuche denominata *Pilco*. Una minestra simile si usa tuttora in Arica denominata *porotos granados*. Questa evidenza alimentare propone relazioni culturali tra popolazioni locali con altre che vivevano sulla costa più al sud.

E' importante tener conto dei ritrovamenti, nell'arredo funerario, di numerosi cucchiai di legno, talvolta ben lavorati, in altri siti ubicati nella vallata del fiume Osmore. In Estuquiña, Moquegua, Williams Sloan, afferma che in molte tombe

«si trovavano numerosi recipienti che spesso contenevano resti d'alimenti, cucchiai di legno erano dentro o vicino la maggior parte dei vasi» (SLOAN W. - CLARK N. - BUIKSTRA J. 1990 III: 100).

Talvolta, s'incontrano tra le offerte, borse di tela contenenti una grossolana farina di maiz, parzialmente impastata, simile alla elaborazione della *Chuchuca*. Holguín, nel suo vocabolario, descrive la

«Chucchucca, maiz cozido y pasado al sol, que es como arroz» (HOLGUÍN D. G. 1989: 118).

Le tecniche antiche di trasformazione dei prodotti agricoli in alimenti, sembrano tramandarsi fino al presente con continuità e rispetto delle tradizioni culinarie. Per esempio tra le offerte di un contesto funerario in Loreto Viejo, vallata del fiume Osmore, in una scodella vi furono deposte cinque *Huminta* (PIACENZA L. 2004). (Fig. 3) Holguín riporta che le humintas sono «*bollicos de maiz como tamales*» (HOLGUÍN D. G. 1989: 201), ed usa la parola messicana per l'alimento fatto con un impasto di farina di maiz avvolto nei cartocci della pannocchia e cotto al vapore. Le *humintas* ed il *tamal* sono un preparato alimentare ricco di nutrienti in quanto nell'impasto sono aggiunti differenti ingredienti: carne, peperoncino, miele a seconda se salati o dolci (ANTUNEZ de MAYOLO S. 1981: 129). L'archeologia ha confermato che questi cibi appartengono alla più antica tradizione gastronomica precolombiana.



Figura 3

In quasi tutti i contesti tombali esistono recipienti con i sedimenti delle vivande offerte al defunto, future analisi di laboratorio potranno chiarire quali sostanze compongono i cibi rinvenuti nelle ciotole e nelle scodelle che fanno parte del corredo funerario. Il recupero di questi dati

potrebbero favorire ricerca sul valore della dieta alimentare di gruppi etnici che stando ai dati offerti dalla ricerca osteologica effettuata da Williams Sloane y Jane Buikstra, su resti umani provenienti da sepolture della vallata del Osmore, fanno ipotizzare una carenza nutritiva in quanto

«il 43% dei campioni del sito di Estuquiña, presentano segni di anemia, o criba orbitaria»
(WILLIAMS S. - BUIKSTRA J. 1990: 129).

Gli stessi autori hanno rilevato simili evidenze di anemia su resti provenienti da altri siti di cultura Chiribaya. (WILLIAMS S. - BUIKSTRA J. 1990: 129). In futuro, in base agli attuali dati archeologici, antropologici, botanici, la comparazione con nuovi risultati di laboratorio potrà mettere a punto e definire meglio tecniche di ricerca su importanti problemi circa l'alimentazione e lo sviluppo fisico delle popolazioni native.

Note

(1) Eduardo Estrella, etnostorico ecuadoriano, ha ritenuto importante dare il titolo "El Pan de America" al suo importante studio sulla etnistoria degli alimenti aborigeni ecuadoriani (ESTRELLA E. 1986).

(2) Al presente la quinoa è commercializzato anche in Italia nei negozi di macrobiotica e prodotti da coltivazioni biologiche (PIACENZA L.1985).

Bibliografia

- ACOSTA José de, 1954 [1590], *Historia natural y moral de las Indias*, BAE, Madrid.
- ACUÑA de Francisco, 1885 [1586], *Relación de los Condesuyos y Chunbibilcas*, en: Carlos JIMÉNEZ DE LA ESPADA, 1881-1897, *Relaciones Geográficas de Indias*, T.II, Ministerio del Fomento, Madrid.
- ANTUNEZ de MAYOLO Santiago, 1981, *La Nutrición en el Antiguo Perú*, Fondo Editorial del Banco de Reserva del Perú, Lima.
- BERTONIO Ludovico P. 1984 [1612], *Vocabulario de la Lengua Aymara*, CERES, serie Documentos Históricas, n.1, Bolivia, MUSEF-IFEA, Lima y La Paz.
- CIEZA DE LEÓN Pedro, 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.
- CORTÉS Hernán, 1986, *Cartas de relación*, edición de Mario Hernández, Historia 16 Madrid.
- ESTRELLA Eduardo, 1986, *El Pan de America, etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, Centro de Estudio Históricas, Madrid.
- GASCA Pedro de la, 1998 [1551-1553], *Descripción del Perú*, ed. Josep M. Barnadas, Centro Estudio Andino "Bartolomé de Las Casas" Cuzco, Perú.
- HOLGUÍN Diego Gonzales, 1989 [1608], *Vocabulario de la lengua General de todo el Perú llamada Lengua Qquichua o del Inca*, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, UNMSM, Lima.
- ISLA CUADRADO Johny, 1992, *La ocupación Nasca en Usaca*, "Gaceta Arqueológica Andina", n. 22, pp. 119-151, INDEA, Lima.
- JIMÉNEZ de la ESPADA Carlos, 1881-1897, *Relaciones Geográficas de Indias*, 3 Tomos, Ministerio del Fomento, Madrid.
- LOZADA María Cecilia, BUIKSTRA Jane, 2002, *El Señorío de Chiribaya en la costa sur del Perú*, Instituto de Estudio Peruano, Lima.
- MERCADO de PEÑALOSA, Pedro 1885 [1586] *Relación de la Provincia de los Pacajes*, in Carlos JIMÉNEZ DE LA ESPADA, 1881-1897, *Relaciones Geográficas de Indias*, Tomo 2, Ministerio del Fomento, Madrid.
- MONTANARI Massimo, 2004, *Il cibo come cultura*, Edizioni Laterza, Bari.
- MONZÓN LUIS de, 1884 [1586], *Descripción de la tierra del repartimiento de Atunsona*, in Carlos JIMÉNEZ DE LA ESPADA, 1881-1897, *Relaciones Geográficas de Indias*, Tomo I, Ministerio del Fomento, Madrid.

- MURRA John, 2002, *El mundo Andino - población, medio ambiente y economía*, Instituto de Estudio Peruano y Pontificia Universidad Católica del Perú.
- OREFICI Giuseppe - DRUSINI Andrea, 2003, *NASCA Hipótesis y evidencias de su desarrollo cultural*, Serie Documentos e Investigaciones, n. 2, Centro Italiano Studi e Ricerche Archeologiche Precolombiane, Brescia.
- PIACENZA Luigi, 1985, *La quinua nel mondo andino, (Quenopodium quinua, Willd.)*, in *Archeologia, Scienza e Società nell'America Precolombiana*, Atti del Convegno Nazionale - Biella, ed. Centro Italiano Studi e Ricerche Archeologiche Precolombiane, (CISRAP) Brescia, pp. 143-151.
- PIACENZA Luigi, 2001, *I resti botanici del sito archeologico di Cabuachi (Nazca) Perù*, *Informatore Botanico Italiano*, 33 (1), 51-55, Società Botanica Italiana, Firenze.
- PIACENZA Luigi, 2002, *Evidencias Botánicas en Asentamientos Nasca*, "Boletín del Museo de Arqueología y Antropología", vol. 5, n.1, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, pp. 3-13.
- PIACENZA Luigi, 2004, *Tradiciones gastronómicas en diferentes Culturas precolombinas del sur peruano*, "Thule. Rivista italiana di studi americanistica" IV, Argo Editrice, Lecce, pp. 47-52.
- PIACENZA Luigi, 2005 *Las plantas en las ofrendas funeraria CHIRIBAYA*, "Thule. Rivista italiana di studi americanistica", III-1, Argo Editrice, Lecce, pp. 237-244.
- 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.
- REINDEL Markus - ISLA CUADRADO Johnny, 2001, *Los Molinos y La Muña. Dos centros administrativos de la cultura Nasca en Palpa, costa sur del Perú*, "Beiträge zur Allgemeinen und Vergleichenden Archäologie", n. 21, pp 289-319, Verlag Philipp Z., Mainz am Rhein.
- ROSTWOROWSKI de DÍEZ CANSECO María, 1993, *Ensayo de historia andina: élites, etnias, recursos*, Instituto de Estudios Peruanos, Lima.
- SANTO TOMAS Fray Domingo de, 1951 [1560], *Lexicón, o Vocabulario de la lengua general del Perú*, facsímil, Imprenta Santa María, Lima.
- SAHAGÚN Fray Bernardino de, 1985 *Historia General de las cosas de Nueva España*, in Juan Carlos TEMPRANO (editor), *Cronicas de America*, 2 tomos, Historia 16, Madrid.
- SILVERMAN Helaine, 1993, *Cabuachi in the Ancient Nasca World*, University of Iowa Press, Iowa.
- SLOAN Williams - BUIKSTRA Jane, 1990, *Los restos humanos de Estuquiña, Valle de Moquegua*, "Gaceta Arqueológica Andina", vol. V, n. 18-19, pp. 125-129.
- SLOAN Williams - CLARK Niki - BUIKSTRA Jane, 1990, *Excavaciones en los cementerios de Estuquiña, Moquegua, sur del Perú*, Luis WATANABE - Michael MOSELEY - Fernando CABIESES (comp.), *Trabajos arqueológicos en Moquegua, Perú*, III, Programa Contisuyo del Museo Peruano de Ciencia de la Salud, Southern Perú Copper Corporation, Perú, pp. 95-122.
- VALDEZ Lidio, 2000, *La arqueología del valle de Acari, Arequipa*, "Boletín del Museo de Arqueología y Antropología", vol. 3, n. 12, pp. 19-25, Lima.
- VEGA Garcilaso de la, 1977, *Commentari Reali degli Incas*, Rusconi, Milano.
- VIVAR Jeronimo de, 1988 [1545-52], *Crónica de los reinos de Chile*, Historia 16, Madrid.
- YACOVLEFF Eugenio - HERRERA Fortunato, 1934, *El mundo vegetal de los antiguos peruanos*, "Revista del Museo Nacional", vol. III, n. 3, pp. 241-323, Lima.