

Tradiciones gastronómicas en diferentes Culturas precolombinas del sur peruano

Luigi Piacenza

Centro Italiano Studi e Ricerche Archeologiche Precolombiane, Brescia – Centro MALLQUI, Ilo, Perú

La elaboración de los alimentos es una costumbre que encierra tradiciones alimentarias del pasado y que, tal vez, continúan hasta al presente. La tradición es como un traje que identifica a un grupo étnico a través de los tiempos. El arte de elaborar comida, la continuidad de sus reglas, si bien no escritas, transmiten en la práctica del vivir cotidiano buena parte de la cultura humana. Es lo que resalta al observar las tipologías de ofrendas alimentarias halladas en diferentes contextos arqueológicos ubicados en la costa sur peruana.

Las referencias arqueológicas

Los datos aquí presentados proceden de la experiencia personal en investigaciones arqueológicas efectuadas a partir de los años del 1986 hasta al presente.

La diferencia peculiar de las zonas de excavación determina la tipología de los hallazgos etnobotánicos recuperados.

Cahuachi, es el más importante centro ceremonial y ritual de la Cultura Nasca (SILVERMAN H. 1993 – OREFICI G., 2003) y se encuentra a treinta km al oeste del poblado de Nazca. Los restos vegetales procedentes de los pozos de ofrendas rituales, (PIACENZA L. 2002, 2003) representan, en su gran mayoría, productos agrícolas generalmente crudos, y pocos son los restos de comida, que se encuentran de ordinario en los estratos de rellenos.

En Ilo, ubicado en el valle de Osmore, extrema costa sur, la característica preeminente de los sitios arqueológicos es la de los cementerios pertenecientes a la Cultura Chiribaya, que se desarrolló a partir del 900 d.C. hasta el 1250 d.C. del Periodo Intermedio Tardío.

La peculiaridad del sitio condiciona y pone en estrecha relación entre ellos los componentes del contexto funerario, representados por objetos utilizados por el difunto en su vida y las ofrendas rituales de alimentos.

Alimentos en Chiribaya

Las ofrendas de víveres halladas en contextos de la cultura Chiribaya, en el distrito El Algarrobal (PIACENZA L. 2004), proceden de excavaciones arqueológicas investigadas en la última década, 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 desciende desde el altiplano y pasando por Moquegua desemboca en el Océano Pacífico, cerca de Ilo, capital provincial que pertenece al departamento de Moquegua (fig.1).

La denominación “Chiribaya” fue propuesta por Humberto Ghersi, (GHERSI H. 1956) arqueólogo peruano, que realizó la primera descripción de elementos culturales prehispánicos de Ilo.

De las tumbas de los antiguos cementerios denominados Chiribaya Baja, Loreto Viejo, El Algodonal y La Cruz se recuperaron cuencos con alimentos de origen vegetal ofrecidos al difunto.

Entre ellos es posible notar la tipología de los ingredientes y su preparación, que, tal vez, tienen algunas características en común con los platos actuales.

Los hallazgos arqueológicos, junto a datos etnohistóricos, ponen en evidencia que ciertas elaboraciones antiguas siguen hasta al presente, comprobando el fuerte rasgo cultural que se transmite en las tradiciones alimentarias.

En una tumba de Chiribaya Baja se encontró la ofrenda de comida depositada en un cuenco que encima tenía una cuchara tallada en madera bien trabajada, a modo de utensilio doméstico. Adentro del cuenco, todo el conjunto parecía una sopa de frijoles, pero, un análisis más detenido aclaró que se trataba de una mezcla de frijoles más granos de maíz que constituían una cuarta parte del total.

Buscando entre las referencias etnohistóricas se averiguó que se trataba de una combinación de ingredientes semejante a la comida chilena denominada “Pilco”, que deriva del vocablo Mapuche “Pidcu”, eso es: mote de

frijoles cocido con maíz y zapallo (GUNCKEL H. 1965-66:19). Tipo similar de sopa se usa aún al presente en Arica, denominada “porotos granados”.

Otro hallazgo interesante para las implicaciones culturales que nos proporciona, son las cinco humitas, o



Humita

humintas, envueltas y amarradas con panca de maíz y depositadas en un cuenco colocado entre las ofrendas de un contexto funerario en Loreto Viejo. Las humintas, voz quechua, (HOLGUÍN, 1989: 201), son típicas elaboraciones de la cocina andina, ya que los tamales, de la palabra azteca “tamalli”, no fueron utilizados en el Perú. Entrambos se basan en un bocado de harina de maíz, amasada y envuelta en panca del maíz. Las humintas «pueden ser dulces o saladas, según el cultivar del maíz y la forma de su preparación» (ANTUNÉZ DE MAYOLO, 1981: 129). Hoy en días las humintas se pueden encontrar en cualquier tienda de alimentos, en banquillos callejeros y, sobretodo, preparadas por ama de casa, atestiguando la persistencia en el tiempo de este sabroso alimento.

Continuidad evidenciada igualmente por otros hallazgos de alimentos dejados en las tumbas Chiribaya. Son cuencos o talegas con harina gruesa de maíz parcialmente amasada en forma similar a la elaboración de la “Chuchuqa”. Holguín, en su vocabulario de la lengua quechua (HOLGUÍN 1989: 118), describe «Chucchucca, maíz cocido y pasado al sol que es como arroz». El antropólogo Mejía Xesspe explica que la Chuchuqa «Es una especie de conserva de choclo. Molido a medias se usa en chupes y picantes» (MEJÍA XESSPE T. 1931: 13). Parece que la elaboración de la *chochoca* no se interrumpió, a pesar del tiempo que pasa y las nuevas prácticas culinarias criollas, porque las encontramos actualmente compartidas en diferentes zonas del Perú.

Anne-Marie Hocquenghem nos informa que en Piura, norte del Perú, en la alimentación local hay una elaboración del maíz denominada *chuchuga*, que reemplaza el arroz en sancochado o chupe (HOCQUENGHEM A. 1955: 105).

En Cajamarca, la *chochoca* se considera como un alimento sano y que da vigor, «los que comen chochoca son más fuertes y los que comen otras comida son débiles» (MIREN A. 1993: 147).

En las tumbas casi siempre hay ofrenda de comida al difunto, si bien en diferentes cantidades, de igual manera están presentes las bebidas. Tenemos hallazgos que se refieren a las ofrendas de bebidas. En las tumbas se encontraron recipientes para líquidos que en su interior tenían, tal vez, un depósito de semillas del 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). Las referencias etnohistóricas reportadas por los encomenderos Luis de Monzón (MONZÓN L. de 1881, TI: 211) y Francisco de Acuña, (ACUÑA F. de, 1885, TII: 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 (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 halladas en las tumbas, de diferentes tamaño, contenían semillas de molle, deshechas y aglomeradas, cuya parte líquida se había evaporado dejando huella de su presencia.

Todavía en el presente algunos campesinos preparan la chicha de molle para su consumo personal, como he tenido la suerte de presenciar mientras compartía con ellos esta bebida.

Alimentos en Cabuachi

Durante las excavaciones, se encuentran ofrendas que están formadas en su mayoría por productos agrícolas crudos, constituidas por mazorcas, tubérculos, legumbres y colocadas en hoyos y pequeños pozos excavados en el suelo. Representan las mejores cosechas que los Nasca ofrecían a las entidades sobrenaturales, con la finalidad de que los dioses favorezcan su crecimiento y que den buena cosecha, por lo menos es la idea general que tenemos. Por cierto, la sepultura de ofrendas rituales posee, entre las otras, una marcada función religiosa. (PIACENZA L. 2003: 309)

Otro motivo válido para hacer ofrendas rituales es hacerlas al lugar consagrado, al espacio donde moran las entidades mágicas. Las ofrendas se relacionan, generalmente, con las actividades de renovación y ampliación

del centro sagrado y ceremonial. En las múltiples construcciones del vasto sitio arqueológico de Cahuachi han sido hallados vegetales que, mayormente, derivan de los productos de la agricultura Nasca, sea con parte de las plantas: tallos, ramas y hojas, sea con sus frutos y semillas.

Los restos botánicos extraídos, que pueden referirse a comida preparadas son bastante pocos frente a las numerosas de ofrendas depositadas en los pozos. Posiblemente son restos de comida dejados por visitantes o peregrinos que iban al santuario, así como de gente encargada en la edificación y renovación periódica de las estructuras. Nunca se encontraron en un contexto definido basural domestico, porque la peculiaridad de

Cahuachi no es la de ser un sitio residencial sino religioso, y se nota que los residuos son escombros dejados casualmente en los rellenos.

Generalmente son restos de semillas de maíz (*Zea mays*), pallar (*Phaseolus lunatus*), canavalia (*Canavalia plagioperma*), y maní (*Arachis hypogaea*), que, en general, se encuentran tostados.

En ocasiones se encuentran horneados o asados los tubérculos de la achira (*Canna edulis*), del camote (*Ipomoea batatas*) y tal vez de la yuca (*Manihot esculenta*).

Como antes he dicho, la característica de Cahuachi, centro



Cyperus

religioso y ritual, hace que la gran cantidad de las ofrendas de productos agrícolas están crudos, porqué a los dioses se le ofrecen los productos agrícolas en su forma natural, no elaborada como alimento o comida. Las mazorcas de maíz, los tubérculos, las legumbres, son ofrecidas no tanto con la idea de pedir benignidad sobre ellos, si bien, el hecho configura un proceso de reciprocidad con las entidades sobrenaturales, “yo te doy, tu me das”, yo te ofrezco las mejores mazorcas, los tubérculos escogidos, y abundante ají, tu, dueño de la naturaleza, proteges mis sementeras, envías lluvia en su tiempo y una buena cosecha (PIACENZA L. 2003: 315).

Los restos botánicos que pertenecen a residuos de comidas normalmente se presentan fragmentados, en efecto representan alimentos de hambre, es decir, semillas tostadas, que se puede comer caminando en los largos viajes.

Se hallaron frijoles y legumbres de maní tostados, así como se venden hoy en días en los mercados y en las calles. La tostadura parece ser una de las primeras elaboraciones de los alimentos para consumirlos durante los viajes.

La novedad está en los hallazgos de pequeños tubérculos del “coquito” (*Cyperus esculentus* L.) encontrados en la cuadrícula 3 del sector Y15 excavado el la temporada del 2001.

Cuando anteriormente se encontraban tubérculos aislados en los desperdicios, se suponía, con buena certeza, que los tubérculos hacían parte de la dieta, y siempre nos preguntamos si los Nasca los emplearon en su alimentación.

El nuevo hallazgo representado por casi 300 gramos de tubérculos, mezclados con casi un kilo de semillas de maní y maíz, todos tostados, y puestos en una ordinaria bolsa de algodón, confirman que, muy probablemente, los tubérculos hacían parte de la nutrición del hombre Nasca.

El *cyperus*, comúnmente nombrado también “chufa”, es planta silvestre cosmopolita, sus pequeños tubérculos son dulces y ricos en almidón. Duccio Bonavia agrega

que “estas plantas silvestres que tienen múltiples usos industriales a más de los alimenticios, han estado al alcance del hombre desde su época de recolector-cazador” (BONAVIA D. - WEIR G. 1985: 116).

Curioso hallazgo éste de plantas cultivadas juntas con plantas silvestres, demostración de la continuidad en el tiempo de la recolección y logro de nutrientes selváticos.

Daniel Zohary reporta que los tubérculos del *cyperus* han sido encontrados, entre otras comidas, en tumbas egipcias del periodo dinástico (ZOHARY D. - HOPF M. 2000: 198). En Europa hay evidencia de su cultivo para su empleo en la elaboración de alimento. Aún hoy en día, en Valencia, España, se prepara con los tubérculos del *cyperus*, una bebida, la horchata de chufa, alimenticia y refrescante.



Ofrenda

Los hallazgos arqueológicos de comida son los elementos culturales que tal vez nos acercan a la alimentación de los antiguos habitantes de la zona, por lo menos en su dieta vegetal, y pueden informarnos acerca de sus condiciones físicas y biológicas, como descrita por María Cecilia Lozada por la gente Chiribaya (LOZADA M.C. - BUIKSTRA J. 2002).

Mientras que los conocimientos entorno a los vegetales alimenticios precolombinos son bien conocidos, aún porque numerosas plantas prontamente se introdujeron en Europa, poco se conoce entorno a la elaboración de los platos y bebidas.

La arqueología, junto a otras disciplinas antropológicas, permite recuperar datos que nos contestan a las nuestras curiosas preguntas con cual plantas se alimentaban los antiguos nativos y como arreglaban sus comidas.

Termino considerando que la elaboración de los alimentos es una costumbre que encierra tradiciones alimenticias del pasado y que, tal vez, continúan hasta el presente. La tradición gastronómica es como un traje que identifica a un grupo étnico a través de los tiempos. El arte de elaborar comida, la continuidad de sus reglas, si bien no escritas, transmiten en la práctica del vivir cotidiano buena parte de la cultura humana.

Bibliografía

ACUÑA Francisco de, 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.

BONAVIA Duccio - WEIR Glendon H., 1985, *Coprolitos y dieta del precerámico tardío de la costa peruana*, Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos, t. XIV, n. 1-2, pp. 85-140, 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*, vol.4, Sociedad de Bibliófilos Andaluces, Ed. Rasco, Sevilla.

GIERSI Humberto, 1956, *Informe sobre las Excavaciones en Chiribaya*, Revista del Musco Nacional, n. 25: 89-109, Lima.

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.

HOCQUENGHEM Anne-Marie - MONZON Susana, 1955, *La Cocina Piurana, ensayo de Antropología de la alimentación*, IFEA, IEP. Lima.

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.

MEJÍA XESSPE Toribio, 1978 [1931], *KAUSAY - Alimentación de los Indios*, en Roger RAVINES (compilador), *Tecnología Andina*, n. 206-225, Instituto de Estudios Peruanos, Lima.

MIRES Alfredo Ortiz, 1993, *El pan nuestro, la cocina en la tradición cajamarquina*, Proyecto Enciclopedia Campesina, Cajamarca, Perú.

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.

OREFICI Giuseppe - DRUSINI Andrea, 2003, *NASCA Hipótesis y evidencias de su desarrollo cultural*, Serie Documentos e Investigaciones, n. 2, Centro Studi e Ricerche Archeologiche Precolombiane.

PIACENZA Luigi, 2002, *Evidencias Botánicas en Asentamientos Nasca*, Boletín de Museo de Arqueología y Antropología de la Universidad Mayor de San Marcos, año 5, n. 1, pp. 3-13, Lima.

PIACENZA Luigi, 2003, *Las ofrendas de vegetales en el Centro Ceremonial de Cabuachi*, en Davide DOMENICI - Carolina ORSINI - Sofia VENTUROLI, 2003, *Il sacro e il paesaggio nell'America indigena*, pp. 309-317, Atti del Colloquio Internazionale Bologna 1-2 ottobre 2002, CLUEB, Bologna.

ROSTWOROWSKI de DÍEZ CANSECO María, 1993, *Ensayo de historia andina: elites, tenias, recurso*, Instituto de Estudios Peruanos (IEP), Lima.

SILVERMAN Helaine, 1993, *Cahuachi in the Ancient Nasca World*, University Iowa press, Iowa.

ZOHARY Daniel - HOPF Maria, 2000, *Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, Oxford University Press.