



PONTIFICIA  
**UNIVERSIDAD**  
**CATÓLICA**  
DEL PERÚ

FACULTAD DE LETRAS Y CIENCIAS HUMANAS

## EL AJÍ Y LAS CULTURAS ALIMENTARIAS ANDINAS

Tesis para optar el título de Licenciado en Historia que presenta el  
Bachiller:

DIEGO EMILIO LUZA FERNÁNDEZ

ASESORA

LILIANA REGALADO COSSIO DE HURTADO

Lima, 2013

## Resumen

La presente tesis tiene por finalidad el estudio del papel del ají en la cultura alimentaria de las civilizaciones prehispánicas. El uso actual del ají en la alimentación andina cuenta con una tradición que se puede rastrear hacia tiempos prehispánicos. Se sabe que fue uno de los ingredientes predominantes en la alimentación prehispánica y que también tuvo importancia ritual como ofrenda o la supresión temporal de su consumo dentro de algunos ritos. De esta manera, se creó un conjunto de representaciones, creencias y prácticas asociadas al consumo del ají y que fueron compartidas por los individuos de las culturas prehispánicas en los Andes.



## Agradecimientos

Este trabajo comenzó en el Seminario Prehispánico de la Especialidad de Historia de la Pontificia Universidad Católica del Perú bajo la conducción de la Dra. Liliana Regalado. Surgió como una pequeña curiosidad acerca de la alimentación prehispánica que terminó en un pequeño informe para el curso, pero eso solo fue el comienzo de una curiosidad mayor por comprender la actividad de la alimentación dentro de la disciplina de la historia.

A partir de este seminario, con un grupo de compañeros y la Dra. Regalado formamos el grupo de investigación “El ají en la historia del Perú” con apoyo del Instituto Riva-Agüero. A todos los miembros de este grupo mi agradecimiento por las tantas discusiones que tuvimos sobre los hallazgos encontrados que ayudaron a orientar el tema de investigación de este trabajo. En especial a dos miembros del grupo y grandes compañeros, Sandy Miyagussuko y Víctor Álvarez, cuyos consejos y apoyo constante fue vital para llevar a cabo la investigación.

Luego de estas experiencias y con una gran curiosidad por seguir investigando sobre el ají, decidí armar el plan de tesis y llevar el proyecto al Seminario de Tesis en el último ciclo de la carrera. En dicho seminario pude discutir varias de las ideas y recibir críticas constructivas que ayudaron a precisar el tema y la investigación. Agradezco en este sentido a mis compañeros Juan Miguel Espinoza, María Lucía Valle y Rolando Iberico, cuyas observaciones y aliento me ayudaron a seguir adelante con este proyecto. Asimismo, doy gracias a la Dra. Liliana Regalado por su asesoría, consejos y sobre todo por motivar mi curiosidad y nuevas ideas acerca de cómo abordar el tema de la alimentación desde la historia.

Del mismo modo, debo agradecer a mis grandes amigos Philippe Rullier, Pamela Castillo y Andrés Napurí por su apoyo incondicional en esta empresa y a María Isabel Woo, quien no dejó de apoyarme y siempre creyó en mí. Igualmente agradezco a mis padres, mi hermano Armando y a toda mi familia por siempre apoyarme en mis proyectos. A todos ustedes mi eterno agradecimiento.

## Índice

Introducción .....	1
0.1. Marco teórico y metodología .....	1
0.2. Estado de la cuestión .....	6
0.3. Delimitación del tema y plan de la tesis.....	10
1. Capítulo I: Hacia una historia de la alimentación.....	12
1.1. El «boom» de la gastronomía y la historiografía peruana.....	12
1.2. La alimentación desde una perspectiva cultural.....	17
1.3. El sistema alimentario .....	24
1.4. La cultura alimentaria .....	30
2. Capítulo II: El ají y los sistemas alimentarios prehispánicos .....	32
2.1. Curacas y mitimaes: los actores del sistema .....	32
2.2. La necesidad del ají: espacio, geografía y medioambiente .....	37
2.3. La obtención del ají: modos de producción y tecnología agrícola.....	49
2.4. El procesamiento y consumo del ají: conservación y técnicas culinarias.....	54
3. Capítulo III: El ají y las culturas alimentarias andinas .....	61
3.1. El ají y los mitos andinos: los hermanos Ayar y los orígenes de los incas .....	61
3.2. La voz «ayuno» y los rituales de abstinencia en el Perú prehispánico .....	64
4. Conclusiones.....	70
5. Fuentes.....	72
6. Bibliografía.....	74

## Lista de imágenes

IMAGEN 1: HORTELANO DEL INCA EN MURÚA 2004, p. 119.....	45
IMAGEN 2: MES DE ENERO EN GUAMÁN POMA DE AYALA 1980, p. 449. ....	51
IMAGEN 3: MES DE NOVIEMBRE EN GUAMÁN POMA DE AYALA 1980, p. 472.....	52
IMAGEN 4: MES DE DICIEMBRE EN GUAMÁN POMA DE AYALA 1980, p. 475. ....	53

## Lista de cuadros

CUADRO 1: SISTEMA ALIMENTARIO SEGÚN AGUILAR 2001, p.25.....	29
CUADRO 2: SISTEMA ALIMENTARIO MODIFICADO. ....	29
CUADRO 3: ESQUEMA GENERAL DEL SISTEMA ALIMENTARIO DEL AJÍ. ....	59

## Introducción

La presente investigación tiene por finalidad el estudio del papel del ají en la cultura alimentaria de las civilizaciones prehispánicas. El ají es un producto que tiene en la actualidad mucha importancia dentro de las preferencias de la alimentación peruana y cuenta con una tradición que se puede rastrear desde tiempos prehispánicos. Las civilizaciones del Perú antiguo construyeron diferentes modelos de producción de alimentos por medio de actividades como la caza, pesca, recolección y agricultura que demandaron una planificación que debió tener en cuenta las condiciones del espacio y medioambiente. Se sabe que los alimentos también cumplieron una función ritual, ya que algunos de ellos alcanzaron una gran importancia sea en calidad de ofrendas o la supresión temporal de su consumo por razones ceremoniales. De esta manera, se creó un conjunto de representaciones, creencias y prácticas que estuvieron asociadas a la alimentación (en nuestro caso: consumo del ají), y fueron compartidas por los individuos de las diferentes culturas prehispánicas. En este sentido, se puede decir que los hombres prehispánicos establecieron una relación compleja con los alimentos que consumían lo que definió, en gran parte, la vida cotidiana y las expresiones culturales de estos pobladores. El ají es uno de estos alimentos, alrededor de cuya obtención, se advierten diversas prácticas culturales.

Siendo el ají parte de la cultura alimentaria de la población peruana, muchos potajes preparados en la actualidad demandan la utilización de dicho condimento que no solo ha marcado un gusto predominante en el paladar de la mayoría de comensales peruanos, sino que también ha sido visto como un símbolo de la identidad del país: «Si le quitas el ají a cualquier plato de nuestra comida, queda un plato sin patria [...]»<sup>1</sup>.

### 0.1. Marco teórico y metodología

El ají no ha sido visto desde una perspectiva más amplia que permita entender la relación que establecen las personas con este producto más allá de su condición como ingrediente dentro de la preparación de los diversos potajes que se elaboran en el Perú. Además, llama la atención su escasa mención en las fuentes coloniales tempranas en comparación con otros

---

<sup>1</sup> Gastón Acurio en entrevista publicada en *PuntoEdu*, Semanario de la Pontificia Universidad Católica del Perú el 7/11/2010.

alimentos como el maíz y la papa que si han sido mencionados y, por ende, estudiados con mayor frecuencia, lo que lleva a considerar la necesidad de investigar acerca del valor del ají dentro del desarrollo de las civilizaciones prehispánicas.

Como ya se ha mencionado antes, el tema de la alimentación ha sido muy poco tratado en la historiografía peruana. Hoy en día, debido al gran auge de la gastronomía peruana, los estudios se han enfocado en asuntos como la cocina, las recetas, los platos típicos, inventarios de productos, utensilios, etc. Evidentemente, no se ha considerado la complejidad del estudio de una actividad como la alimentación, que involucra factores sociales, culturales, políticos e incluso geográficos. La mayoría de los trabajos se ha concentrado en presentar la información que ofrecen las fuentes históricas acerca de costumbres alimentarias, circulación de productos o tradiciones en relación con el origen de ciertos platos de la cocina peruana, pero no han hecho una reflexión a profundidad acerca de la información recopilada. Esta investigación busca abrir nuevas perspectivas de estudio sobre la alimentación a partir del tema puntual del ají, las cuales ya han sido desarrolladas en otros países de América Latina.

Partimos de la base de una concepción de la alimentación entendida como una práctica que, si bien obedece a factores biológicos (relacionados con las necesidades del cuerpo humano y el abastecimiento de sustancias que le permitan llevar a cabo las actividades cotidianas a lo largo de su vida), también está orientada por factores culturales que sacan a relucir «un conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidos por los mismos individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado.»<sup>2</sup> En este sentido, el trabajo que se va a realizar se inscribe dentro de la historia cultural, ya que propone un análisis a partir de una visión cultural de una expresión de las poblaciones prehispánicas: sus formas de alimentación.

Con este propósito, es necesario entender a la alimentación como un conjunto de actividades que suponen una dinámica que abarca desde el origen de los alimentos (su recojo y cultivo) hasta su consumo. En este sentido, el esquema sobre el sistema alimentario de Paris Aguilar Piña<sup>3</sup> es de gran utilidad, ya que propone que la alimentación tiene una serie de actividades

---

<sup>2</sup> Contreras y Arnáiz, 2005, p.37. En el lenguaje antropológico, este concepto es conocido como «cultura alimentaria».

<sup>3</sup> Aguilar, 2001.

que, en su conjunto, satisface las necesidades del hombre. Para Aguilar, esta dinámica empieza con *la necesidad*, a partir de la cual se plantean diversas interacciones: «[...] Su finalidad es la reposición física y anímica de las fuerzas del individuo y del colectivo. Es al mismo tiempo el punto de partida y el de llegada, pues en esta etapa se plantea el modo operativo y simbólico así como el momento en el cual se va a satisfacer el hambre.»<sup>4</sup>

En segundo lugar, se encara, al estudiar la alimentación, diferentes modos de obtener los alimentos y las formas de su utilización (técnicas de conservación, distribución, etc.) y, finalmente su procesamiento. Esta última parte incluye todos los procedimientos y técnicas que hacen posible que el producto sea apto para el consumo de los individuos. Aguilar divide esta actividad en dos partes: la depuración y la preparación del alimento. En pocas palabras, se trata de transformar los insumos en productos aptos para el consumo.

La siguiente actividad corresponde al *consumo* y supone tomar en cuenta factores de carácter fisiológico. El gusto cumple un rol importante en el proceso de alimentación, ya que introduce una condición emotiva, de la cual depende la realización del consumo. Las emociones y los sentimientos comienzan a jugar un rol importante en esta fase de la alimentación. El vocabulario y las expresiones que se relacionan con el gusto y el apetito son fundamentales en esta parte, porque demuestran la relación emocional que tienen las sociedades con su alimento al momento de ingerirlo (gusto, disgusto, apetito, satisfacción, entre otras emociones). Para entender los cambios en este proceso, Aguilar y otros plantean el *replanteamiento de la necesidad*, lo que también permite ver el carácter dinámico de la alimentación. Sin embargo, esta última fase no es explicada con detenimiento ni por Aguilar, ni por los mismos estudios antropológicos que han trabajado estos temas. Por esta razón, se presenta una definición propia que considera al replanteamiento de la necesidad como un grupo de factores que influyen en el sistema y causan cambios en este (el clima, organización de la mano de obra, entre otros).

Por otro lado, debe tenerse en cuenta que un proceso como la alimentación se da dentro de la esfera de lo cotidiano y sus influencias pasan desapercibidas, pero son determinantes para cada sociedad:

---

<sup>4</sup> *Ibíd.*, p.25.



Lo cotidiano está formado por pequeños hechos que apenas quedan marcados en el tiempo y en el espacio. Cuanto más se acorta el espacio de observación, más posibilidades existen de encontrarse con el propio entorno de la vida material: grandes círculos corresponden normalmente a la gran historia, al comercio de largo alcance, a las redes de las economías nacionales o urbanas; el acontecimiento quiere ser, se cree, único; el suceso se repite y, al repetirse, se convierte en generalidad o, mejor aún, en estructura. Invade todos los niveles de la sociedad, caracteriza maneras de ser y de actuar continuamente perpetuadas. A veces bastan algunas anécdotas para que se ilumine el panorama, para señalar el modo de vida.<sup>5</sup>

Si bien Braudel caracteriza estos hechos como superfluos, no hay que perder de vista que determinan el modo de vida de las diferentes culturas por medio de su relación con este entorno material (en nuestro caso: los alimentos) que influye en el desarrollo de las estructuras de larga duración. La alimentación es considerada de esta forma como una estructura de lo cotidiano, es decir, una actividad necesaria que desarrollan los individuos en su vida diaria y funciona paralelamente, al desarrollo de las estructuras económicas, sociales y políticas de cada sociedad.

Para la realización de este trabajo se ha llevado a cabo la revisión de documentación colonial impresa de los siglos XVI y XVII. Se han consultado las visitas hechas por las autoridades coloniales a los pueblos indígenas (Chucuito, Huánuco, Lima, Canta, Quito, Jaén, entre otras). En estas fuentes se dan a conocer los tipos de cultivos que se realizaban y los productos que se manejaban desde el periodo prehispánico por las diferentes etnias reunidas por el estado incaico. Otra fuente importante son las *Relaciones Geográficas de Indias* publicadas por Marco Jiménez de la Espada, pues contienen información similar a la mencionada. Esta información es muy importante para poder identificar las diferentes etnias que consumen y demandan ají.

También se han considerado las diferentes crónicas escritas acerca de las actividades y costumbres que llevaban a cabo los pobladores (tanto cronistas españoles José de Acosta, Martín de Murúa, Bernabé Cobo y Juan de Betanzos; como indígenas y mestizos como Guamán Poma de Ayala y Garcilaso de la Vega; y también los primeros conquistadores como Pedro Pizarro, entre otros), sobre todo en lo que refiere a la alimentación y los hábitos alimentarios (ayunos, tiempos de comida, consumo de alimentos, etc.). Estos relatos servirán para distinguir las actividades y factores (ideológico-religiosos, económicos y políticos) que envuelven el desarrollo de la alimentación en las culturas prehispánicas. Se debe considerar la

---

<sup>5</sup> Braudel, 1984, p.7.

debida crítica a estas fuentes (discurso histórico, narrador y contexto) para no caer en el etnocentrismo.

Se suman a todas estas fuentes los diccionarios de quechua y aimara confeccionados en la colonia como los de González Holguín<sup>6</sup>, Domingo de Santo Tomás<sup>7</sup> y Ludovico Bertonio<sup>8</sup>, ambos dedicados a la traducción de los idiomas indígenas en tiempos coloniales y que proporcionan abundante información acerca de la relación de la población prehispánica con sus alimentos. Sobre todo en lo concerniente al conocimiento y tratamiento de los alimentos y ciertos aspectos del gusto (nombres para las condiciones de los alimentos, usos, selección de alimentos para la preparación de potajes, etc.).

Se han contemplado también los informes y trabajos arqueológicos en los que se da cuenta de la presencia del ají en las representaciones de las culturas prehispánicas como la cerámica, los textiles y los vestigios del mismo ají en los sitios arqueológicos de dichas culturas, si bien este trabajo no se enfocará en la cultura material.

Tomando en cuenta de los numerosos préstamos y encuentros con ideas desarrolladas desde la antropología (como cultura alimentaria y sistema alimentario) y la utilización de fuentes tanto escritas como arqueológicas, el presente trabajo también se enmarca dentro de lo que se ha venido a llamar el método etnohistórico. Como señala Liliana Regalado:

El método etnohistórico diversificó las fuentes documentales y abrió importantes vías para el uso de nuevas fuentes para la historia, pero sobre todo los préstamos y contactos que se dieron y se dan todavía entre Antropología e Historia están relacionados con la factibilidad de la primera de proveer, a ciencia cierta, estrategias discursivas que hagan posible captar las múltiples voces que se manifiestan en la tarea de la reconstrucción histórica.<sup>9</sup>

En suma, se busca presentar nuevas perspectivas sobre el conocimiento de las culturas prehispánicas por medio de un trabajo interdisciplinario enfocado en el estudio del ají.

---

<sup>6</sup> González Holguín, 1952 [1608].

<sup>7</sup> Santo Tomás, 1951 [1560].

<sup>8</sup> Bertonio, 1984 [1612].

<sup>9</sup> Regalado, 2010, p.295.

## 0.2. Estado de la cuestión

Al emplearse el esquema del sistema alimentario utilizado por Aguilar como guía para presentar lo avanzado hasta la actualidad en el estudio de la alimentación prehispánica, se puede relacionar las obras que han trabajado el tema de la alimentación en el Perú con las diferentes actividades realizadas en el transcurso de este proceso: necesidad, obtención, procesamiento y consumo. Es importante coordinar nuestro concepto de alimentación con la producción académica sobre el tema, ya que, como veremos más adelante, dicha producción se ha caracterizado por enfoques sobre una actividad específica y han ignorado las demás.

En el caso de las primeras dos actividades (necesidad y obtención), en las cuales se involucran factores tanto geográficos (el clima, la geografía los espacios cultivables, etc.) como tecnológicos (uso de canales de regadío, camellones, técnicas de cultivo, herramientas para trabajar la tierra, entre otros), la producción académica ha sido vasta en los campos de la arqueología, la antropología, la geografía y la etnobotánica. Desde la geografía, se ha trabajado aspectos importantes sobre las condiciones ambientales que tuvieron que enfrentar los pobladores andinos prehispánicos. Este es el caso de la obra de *Ciro Hurtado Fuertes*<sup>10</sup> que estudia la alimentación en el Tahuantinsuyo. Este libro proporciona una muestra del ambiente geográfico del mundo incaico y las diferentes zonas de cultivo que proporcionaban alimentos para dicha sociedad, además de la influencia que tenían los diferentes accidentes geográficos y precipitaciones en la distribución de la tierra y el espacio cultivable. Propone la idea de «geosistema» para explicar cómo se organizó el estado incaico para adaptar su medioambiente y espacio para poder obtener alimentos y generar una dieta balanceada. Sin embargo, al postularse este modelo, se hace mucho énfasis en la geografía<sup>11</sup> y se ponen como factores secundarios la agricultura, la ganadería, la pesca<sup>12</sup>, la organización social, entre otros. Se debe agregar, que la noción territorial que se tiene del Tahuantinsuyo en esta obra sigue siendo una división en cuatro suyos, la cual ya ha sido puesta en cuestión por investigadores como *María Rostworowski*.

---

<sup>10</sup> Hurtado Fuertes, 2000.

<sup>11</sup> Sin duda los temas geográficos resaltan dada la profesión del autor citado.

<sup>12</sup> Esta última no es mencionada, sin embargo se sabe que las civilizaciones preincaicas de la costa dependieron mucho de esta actividad.

También cabe mencionar el trabajo de Duccio Bonavia<sup>13</sup>, quien tiene en cuenta las condiciones del medio ambiente para el desarrollo de las civilizaciones en los Andes peruanos. Desde la arqueología tenemos la compilación realizada por Roger Ravines<sup>14</sup> que presenta, por un lado, la geografía y condiciones ambientales a las que los hombres andinos prehispánicos deben hacer frente, y por otro, los diferentes recursos naturales disponibles y las maneras en que se manipula la tierra y se desarrollan técnicas para lograr el mayor aprovechamiento de la tierra y los recursos naturales (domesticación, agua para riego, elevaciones de tierras, almacenamiento, procesos de conservación, entre otros). En esta misma línea de trabajo se desarrollan las obras de John Earls<sup>15</sup> y Efraín Franco<sup>16</sup>. Sin embargo, estos autores se enfocan en el tema de la tecnología andina, es decir, infraestructura, instrumentos y técnicas utilizados para aprovechar al máximo los territorios poblados por los hombres prehispánicos, así como el conocimiento construido a partir de la observación astronómica, la cual trajo consigo una organización de los diferentes cultivos sobre la base de un calendario que se relaciona con la cosmovisión de las culturas andinas (divinidades, tratamiento de la tierras, etc.). Además, hay que señalar que los alimentos que analizan dichos autores son únicamente el maíz y la coca, a los cuales se les ha dado una importancia grande, debido a su constante aparición en las fuentes coloniales, pero que no son los únicos alimentos que consumían los pobladores andinos en los tiempos antes de la llegada de los españoles. Cabe añadir, que este conocimiento también incluye la condición y manipulación de los alimentos (maduración y conservación), para lo que se emplean diferentes técnicas de almacenamiento como depósitos tanto regionales como estatales, pero también técnicas de procesamiento (secado, deshidratación, salado, etc.). Por su parte, Heather Lechtman y Ana María Soldi<sup>17</sup> desarrollan la idea de la construcción de una infraestructura por medio del uso de la tecnología andina para extraer el máximo de recursos de las actividades primarias como la agricultura y la ganadería (canales de regadío, distribución de tierra para cultivo y pastoreo, etc.). Esto incluye también un sistema que se interconecta con una infraestructura de almacenamiento de productos (los depósitos o collcas) así como reservas para tiempos de escasez.

---

<sup>13</sup> Bonavia y Pease, 1992.

<sup>14</sup> Busto, 1994 y Ravines, 1978.

<sup>15</sup> Lajo, 1982 y Earls, 1990.

<sup>16</sup> Franco, 1987.

<sup>17</sup> Lechtman y Soldi, 1981.

En cuanto a la obtención de alimentos y el consumo, se tiene el ya clásico trabajo del arqueólogo Hans Horkheimer<sup>18</sup>, que muestra los diferentes tipos de plantas y animales disponibles para la dieta de los pobladores de la época prehispánica, las técnicas y medios de conservación, las costumbres alimenticias (tiempos de la comida, ritos agrícolas y , las propiedades nutritivas de los alimentos y la importancia de la agricultura para la sociedad incaica (se hace mención a las diferentes herramientas y tecnologías agrícolas empleadas). El enfoque predominante de este trabajo es la actividad agrícola, y no aborda, con la misma minuciosidad, la ganadería y la pesca y pasa por alto elementos importantes como la organización de la mano de obra, entre otros factores.

Otra obra de gran utilidad es la de Santiago E. Antúnez de Mayolo<sup>19</sup>, quien brinda una relación de los recursos alimenticios disponibles y los diferentes valores proteínicos de cada uno, lo cual permite analizar el valor nutritivo del ají en la dieta incaica. En esta misma línea, se debe hacer referencia nuevamente al trabajo de Ciro Hurtado Fuertes<sup>20</sup> sobre la alimentación en el Tahuantinsuyo, ya que hace un balance de los diferentes trabajos hechos sobre la alimentación incaica y sus principales exponentes. Hurtado identifica las tendencias dentro de los estudios de la alimentación en el Perú y sus fuentes (los cronistas españoles y americanos). Una de ellas interpreta la alimentación de las poblaciones prehispánicas como deficitaria al carecer de fuentes de proteína animal en abundancia, y, la otra, caracteriza dicha alimentación como equilibrada, es decir, que las poblaciones prehispánicas desarrollaron los mecanismos suficientes para poder adquirir los productos que les permitan mantener una alimentación acorde con sus necesidades. Aunque este trabajo no entrará dentro de esta polémica directamente, debe subrayarse que los argumentos que esgrimen ambas posiciones componen la información acerca de las diferentes ventajas y desventajas que poseían los hombres andinos prehispánicos para poder desarrollarse, y en este caso, sobre todo, obtener los alimentos necesarios para abastecer sus necesidades alimenticias y rituales. También se debe tomar en cuenta el trabajo de Arturo Jiménez Borja<sup>21</sup>, centrado más bien en las técnicas culinarias y los insumos utilizados para elaborar los potajes que formaban parte de la dieta de la población incaica. Además de mencionar los valores nutritivos de los alimentos disponibles, el autor trabaja los aspectos de obtención y conservación de los insumos naturales por medio de técnicas avanzadas para la producción de alimentos. Otro aporte

---

<sup>18</sup> Horkheimer, 2004.

<sup>19</sup> Antúnez de Mayolo, 1985.

<sup>20</sup> Hurtado Fuertes, 2000.

<sup>21</sup> Jimenez Borja, 1953.

importante desde la antropología, es el de Sophie D. Coe<sup>22</sup>, quien presenta una comparación entre las culturas inca y azteca y en su forma de organización para obtener alimentos y prepararlos, analizando, de manera breve, el impacto de la conquista y los cambios ocurridos en la organización y alimentación de estos pueblos.

Junto con estos trabajos, la obra de John Murra<sup>23</sup> es indispensable para comprender el manejo de la agricultura, la organización de la mano de obra y el abastecimiento de alimentos de la población incaica para la zona de la sierra. Asimismo, es necesario tomar en cuenta la valoración de productos como la coca y el maíz que son trabajados por el autor. En el caso de la costa, los trabajos de María Rostworowski<sup>24</sup> presentan un modelo diferente al de la sierra para el manejo de los recursos, lo cual permite hablar de diferentes modos de adquisición de alimentos según el espacio y el territorio, teniendo en consideración diferentes actividades como la agricultura, la pesca y la ganadería. Hay otro aspecto importante que resaltar en los trabajos de Murra y Rostworowski, y es el papel del curaca en el ordenamiento de las tierras de cultivo y la distribución de los alimentos entre la población y el estado Inca. Las funciones del curaca dentro de los mecanismos de reciprocidad y redistribución son trabajadas con más detenimiento en la obra de Franklin Pease<sup>25</sup>, donde se ve claramente la conducción del curaca en el manejo de los excedentes de actividades como la agricultura. Todo lo mencionado lleva a la conclusión de que a pesar de que se quiera abordar la alimentación desde una perspectiva cultural, hay que tener en cuenta, que, al ser una estructura de lo cotidiano, la alimentación también atraviesa otras estructuras como económica, política y también la social, por lo que se hace necesario tomar en cuenta las jerarquías sociales del mundo andino.

Por último, se puede encontrar algunos trabajos que tratan particularmente el tema del ají. Este es el caso de Franklin Pease<sup>26</sup>, quien escribió un artículo muy sugerente sobre la presencia del ají desde tiempos prehispánicos en el sur peruano. Además, el autor discutió sus diferentes usos y los diversos valores, tanto comerciales como rituales y medicinales que se le atribuyen en el sur andino. Por otro lado, los arqueólogos Anne Marie Hocquenghem y Hernán Aguilar<sup>27</sup> trabajaron la aparición de los ajíes en la iconografía mochica, mostrando un registro tanto arqueológico como histórico (por medio de crónicas). Otros trabajos como los

---

<sup>22</sup> Coe, 2004.

<sup>23</sup> Murra, 1975, 1978 y 2002.

<sup>24</sup> Rostworowski, 1981, 1999, 2001 y 2007.

<sup>25</sup> Pease, 1999.

<sup>26</sup> Pease, 1988.

<sup>27</sup> Hocquenghem y Aguilar, 1985.

de Donald Ugent<sup>28</sup> y Fernando Cabieses<sup>29</sup> presentan una investigación más puntual sobre el ají. El primero se enfoca en los restos de las plantas descubiertos en los asentamientos arqueológicos (etnobotánica) de la costa peruana (se identifica los hallazgos de ají en los diferentes sitios arqueológicos de las civilizaciones prehispánicas como las culturas Moche, Nazca, Pachacamac, entre otras), incluyendo las referencias de los cronistas tanto españoles como americanos sobre dichas plantas<sup>30</sup>. Cabieses expone las propiedades del ají desde la perspectiva de la medicina (valor proteico, componentes vitamínicos, propiedades químicas y efectos en el organismo) que tiene mucha relación con la reacción del cuerpo humano hacia el ají. En esta misma línea se debe considerar los trabajos clásicos de Yacovleff y Herrera<sup>31</sup>, Deborah M. Pearsall<sup>32</sup>, Margaret A. Towle<sup>33</sup>, Duccio Bonavia<sup>34</sup> y trabajos más recientes como el de Antonio Brack<sup>35</sup>. Es necesario señalar que estos trabajos son un gran esfuerzo de compilación de información tanto documental como arqueológica, pero su gran limitación es la falta de propuestas o análisis a partir de esa información, un tema que veremos más adelante.

### 0.3. Delimitación del tema y plan de la tesis

Se puede ver que, en general, que en los textos mencionados, solo se abarca hasta la preparación de alimentos y el consumo, por lo que, en este trabajo se propone, por un lado, articular el conocimiento derivado de los trabajos que se acaban de señalar dentro del esquema del llamado sistema alimentario y completar estas aproximaciones con elementos como el gusto y otras expresiones culturales para proporcionar un enfoque más completo acerca del ají en el período prehispánico.

En el primer capítulo, se trabajará la propuesta teórica para abordar los temas relacionados a la alimentación desde un enfoque histórico. Aunque ya han sido mencionados algunos conceptos de este marco teórico, se profundizará en el asunto por medio del análisis de la historiografía de la alimentación producida en el Perú y también se presentará una

---

<sup>28</sup> Ugent, 2006.

<sup>29</sup> Cabieses, 1997 y 2000.

<sup>30</sup> El texto cuenta con un acápite sobre el ají muy ilustrativo en cuanto a las características biológicas y las referencias arqueológicas e históricas de dicha planta.

<sup>31</sup> Yacovleff y Herrera, 1935.

<sup>32</sup> Pearsall, 1984.

<sup>33</sup> Towle, 1961.

<sup>34</sup> Milla Batres, 2002.

<sup>35</sup> Brack, 2003.

aproximación cultural al tema. El propósito anexo es romper el marco tradicional historiográfico ya que la historia de la alimentación ha sido vista como una aproximación tradicionalmente circunscrita a la historia social de corte más bien tradicional. A través de los conceptos de cultura alimentaria y sistema alimentario, se buscará hacer un análisis tanto desde la perspectiva de la historia cultural (teniendo en cuenta las expresiones y prácticas relacionadas con el ají), así como desde la historia de la vida cotidiana (la alimentación es una actividad indispensable dentro del día a día de todas las sociedades).

En el segundo capítulo, se aplicará el concepto de sistema alimentario en las poblaciones prehispánicas mediante la exposición de nuestro estudio de caso: el ají. Se tendrá en cuenta cómo los diferentes grupos sociales de estas poblaciones son actores dentro de un sistema en el que se dan diferentes usos y valores al ají y se cumplen diferentes tareas para llevar a cabo dicho proceso. Se hará énfasis en el proceso que sigue el ají para el consumo de estas civilizaciones (la cadena productiva) sin dejar de lado factores ecológicos, geográficos, tecnológicos (en relación con las técnicas y herramientas empleadas en la agricultura), de procesamiento (secado, salado) y conservación (depósitos y tambos). Por último, se tendrá en consideración, a través de un breve repaso de vocablos de las lenguas quechua y aimara, referencias a las técnicas culinarias, las diferentes maneras de preparación de comidas como asimismo las expresiones que dan a conocer «el gusto por el ají».

Por último, se desarrollará el concepto de cultura alimentaria relacionada con el ají, enfocándonos en algunas de las costumbres rituales en las que el ají cumplía un papel importante. Este capítulo incluye una mirada más detallada a los ayunos, las ofrendas a los muertos y el papel del ají dentro de los mitos de origen de diferentes poblaciones prehispánicas.



## 1. Capítulo I: Hacia una historia de la alimentación

La historia de la alimentación, como veremos más adelante tiene una larga tradición como para que se cuente ahora con un conjunto de conceptos, ideas y propuestas diferentes. En la actualidad, el Perú se encuentra en un momento en el que la gastronomía y la cocina son impulsadas con gran energía y esta actitud se ha propagado hacia los estudios académicos. De todas maneras, para estudios de esta naturaleza, es necesario tener claro el marco teórico que permita analizar un proceso tan amplio y complejo como la alimentación. En este capítulo se hará un análisis de la producción historiográfica desarrollada a raíz del llamado «boom» de la gastronomía peruana, dará luces sobre el desarrollo de la historia de la alimentación dentro del marco de la historiografía occidental y propondrá algunas herramientas teóricas para poder analizar el tema de la alimentación.

### 1.1. El «boom» de la gastronomía y la historiografía peruana

El desarrollo del llamado «boom de la gastronomía peruana» ha despertado mucho interés en los investigadores por la cocina y las tradiciones culinarias del Perú. Numerosos trabajos han sido publicados acerca de los orígenes de los diferentes alimentos (papa, coca, maíz, entre otros) y las distintas comidas elaboradas por la población del Perú (muchos títulos acerca del origen del ceviche, el locro, el rocoto, etc.)<sup>36</sup>. Es admirable la predisposición que se ha tenido para la revaloración de la cocina como un patrimonio cultural y la consiguiente investigación acerca de los temas relacionados con la alimentación, sobre todo lo concerniente al rescate de los recetarios (entendidos también como fuentes), la tradición oral sobre las costumbres en la cocina, y la relectura de fuentes tradicionales como las crónicas y los relatos de los extranjeros de visita en el Perú. Todos estos esfuerzos son de gran utilidad, ya que ponen en evidencia la posibilidad de poder realizar una historia de la alimentación en el Perú<sup>37</sup>. Algunos de estos trabajos también destacan por haber promovido un trabajo interdisciplinario, como es el caso de las monografías reunidas por Maritza Villavicencio en el seminario *Historia de la cocina peruana*<sup>38</sup> y la recopilación de trabajos presentados en la

---

<sup>36</sup> Es notable la cantidad de publicaciones acerca de las tradiciones culinarias de diferentes partes del Perú, así como la publicación de diccionarios con términos culinarios usados en los diferentes pueblos del Perú. Se podría hablar de toda una producción intelectual orientada a los temas culinarios.

<sup>37</sup> Sobre todo en el caso de las fuentes, ya que sin ellas no se podría desarrollar este tipo de trabajos desde la historia.

<sup>38</sup> Villavicencio, 2007.

publicación *Alimentación y Gastronomía*<sup>39</sup> por Gabriela Benavides de Rivero. Ambas obras presentan el aporte de varios especialistas dentro de los cuales se encuentran arqueólogos, botánicos, historiadores, antropólogos, *chefs* y muchos otros más. En general, se puede decir que hay una gran cantidad de trabajos orientados a la investigación acerca del desarrollo de la cocina peruana<sup>40</sup>.

Sin embargo, al revisar muchas de las obras mencionadas, se debe llamar la atención sobre la orientación que están tomando estas publicaciones en relación con la construcción de una historia de la alimentación, ya que se puede observar una tendencia orientada estrictamente hacia temas culinarios, por lo que se evita un desarrollo mucho más amplio y una reflexión mucho más profunda acerca de los temas relacionados con la alimentación, cuya investigación tiene que ser mucho más compleja.

Una primera observación a los trabajos mencionados es la falta de definiciones de los conceptos usados. En concreto, se evidencia un uso indiscriminado de los términos «cocina», «gastronomía», «cultura alimentaria» y «sistema alimentario», los cuales no quedan explicados con detenimiento además de ser empleados de manera equívoca como sinónimos<sup>41</sup>. Muchos de estos conceptos provienen de la antropología, cuyo interés por analizar y presentar el papel que cumple la alimentación dentro del desarrollo de la cultura de las diferentes sociedades en el mundo<sup>42</sup>, ha tenido un gran desarrollo. Aún dentro de esta disciplina, siguen produciéndose grandes debates en torno a cómo tratar la alimentación, lo cual ha llevado a definiciones muy complejas de lo que es «cocina» o «cultura alimentaria»<sup>43</sup>. Una base teórica es necesaria como punto de partida para saber los objetivos de estudio que

---

<sup>39</sup> Benavides de Rivero, 2002. Esta es una recopilación de las ponencias del *II Coloquio Internacional de Gastronomía, Patrimonio y Turismo* realizado en la Universidad de San Martín de Porres.

<sup>40</sup> El más reciente que concierne al tema que se tratará es *Ajjes peruanos: Sazón para el mundo* (APEGA, 2009).

<sup>41</sup> Un ejemplo claro de cómo la historiografía peruana ha descuidado este aspecto, es el uso indiscriminado que se usa en la palabra «cocina» para hacer referencia a todos los elementos concernientes a la alimentación (consumo, los hábitos alimentarios, circulación de productos, etc.), a pesar de que la misma Real Academia de la Lengua Española y la Asociación de Academias de la Lengua hacen una distinción clara entre la alimentación como una actividad y la cocina como una herramienta. De este modo, este tipo de trabajos dan a entender que la relación entre la alimentación y las personas se limita al aprendizaje de la preparación de platos, al consumo de estos y al uso de diferentes alimentos en la comida.

<sup>42</sup> Esto se refuerza con la presencia de la especialidad dentro de la antropología denominada «antropología de la alimentación» que ha tenido propuestas teóricas y trabajos desarrollados a profundidad sobre el tema de la alimentación.

<sup>43</sup> Ver Contreras y Arnáiz, 2005. El tercer capítulo, dedicado a las aproximaciones teóricas desde la antropología, muestra por lo menos tres definiciones diferentes de lo que es considerado «cocina» y diferentes aproximaciones de lo que es «sistema alimentario» y «cultura alimentaria».

se persigue y el tipo de información que se buscará en las fuentes<sup>44</sup>. Al no dedicar un espacio para la discusión de estos conceptos se limita mucho el trabajo de las obras producidas en el contexto del «boom gastronómico», lo cual se traduce en una hegemonía de temas exclusivamente relacionados con la cocina y las prácticas desarrolladas alrededor de la preparación de alimentos y platillos de comida. Dichos trabajos han concentrado únicamente sus investigaciones en asuntos como las comidas que se preparan y los utensilios necesarios para hacerlos. Prueba de esto son los diferentes títulos de las obras recientes de la autora Rosario Olivas Weston: *La cocina de los Incas*, *La cocina en el Virreinato del Perú* y *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*. Se dejan de lado muchos asuntos como los medios de producción, las políticas alimentarias y la relación de los hombres con los alimentos que consumen. De esta manera, no es de asombrar, que historiadores como Pedro Guibovich<sup>45</sup> den cuenta del peligro que conlleva asumir estas posturas.

Otra de las consecuencias de carecer de un marco teórico claro y preciso es la ausencia de una reflexión acerca de las diferentes prácticas sobre las que se da cuenta, ya sea dentro de la alimentación o la cocina. El producto de este tipo de investigaciones deriva en un trabajo claramente expositivo e informativo, que más bien se aleja de una reflexión diacrónica que es la que caracteriza al ejercicio de la historia. Es decir, la información se expone, pero no se da cuenta de sus orígenes o se interroga acerca de su procedencia y los elementos que hicieron posible su existencia. Faltaría lo que en pocas palabras denomina Basadre el establecimiento del «problema histórico». Como referencia de esto, podemos tomar como ejemplo las obras de Olivas Weston ya mencionada, o la de Eduardo Dargent Chamot, *La cocina monacal en la Lima virreinal*. En el primer caso, se presenta una cantidad de información de fuentes acerca de las diferentes prácticas alimentarias que se dan en los diferentes momentos de la historia del Perú. Sin embargo, dicha presentación se queda en el ámbito expositivo y no se problematiza acerca de los diferentes temas que trata o se critica las diferentes fuentes que usa. Si uno revisa las obras de esta autora se dará cuenta de las constantes citas textuales que abarcan gran parte del texto, pero que no son comentadas, ni se da cuenta precisa de su procedencia o se toma fehacientemente la información que proponen. En el caso de Dargent, si bien la obra menciona los grandes aportes dentro de las costumbres alimentarias de las

---

<sup>44</sup> Incluso se puede poner en cuestión concepciones que se dan por sentadas y que no han sido debatidas con detenimiento como el mestizaje de la comida peruana, el carácter de «boom de la gastronomía peruana», etc.

<sup>45</sup> Pedro Guibovich ha escrito un artículo en la revista *Punto de Equilibrio* de la Universidad del Pacífico acerca de las diferentes observaciones que se debe hacer a la hora de aproximarse al estudio de la historia de estas prácticas. Es recomendable su lectura, ya que es una breve reflexión sobre las posibilidades de tratar la alimentación desde un esfuerzo interdisciplinario (Guibovich, 2007).

monjas dentro de los conventos de Lima en la época colonial, sus fuentes no son citadas con precisión. La limitación de estas fuentes a datos contables acerca de los alimentos que ingresan a los conventos genera el problema de caer en un discurso expositivo, más que reflexivo acerca del papel de la alimentación en este contexto. Lo que no se analiza a profundidad, y sería muy interesante poner en discusión, es como la alimentación de las monjas y monjes en los conventos influyen en su modo de vida y en el de las personas de la sociedad limeña colonial. Este tipo de historiografía, que tiene como objeto de estudio exclusivo la cocina, requiere ser revisada teniendo en cuenta dos aspectos centrales: primero, los aportes de las obras anteriores al supuesto «boom gastronómico» con el fin de encontrar nuevos puntos de partida que propongan una discusión acerca de los diferentes alcances y límites de la historia de la alimentación y su aplicación en el caso peruano. Y segundo, también se necesita una discusión acerca del concepto mismo de alimentación. Es necesario tener una base teórica clara que proporcione conceptos que nos ayuden a delimitar el tema en cuestión, ya que esto servirá para orientar la dirección del trabajo, superar la mera exposición de datos y generar un debate alrededor del papel que cumple la alimentación dentro de la vida de las sociedades estudiadas.

En lo que respecta a las fuentes, hay que tener cautela en la revisión de los documentos y la información que estos puedan darnos. Por ejemplo, en el uso de términos de cocina como «cocido», «salsa», «chupe», que son usados sin ninguna crítica y que requieren la revisión de su significado en diccionarios de la época y el análisis de los contextos de enunciación. Esto también se aplica para el caso de las visitas, donde se debe tener cautela de lo que se registra como productos<sup>46</sup>. Es por esta razón que se debe estar alerta a lo que Jesús Contreras llama «el sesgo de la cultura occidental», es decir, la visión occidental sobre procesos ajenos a dicha cultura (este sería el mismo caso de los relatos de viajeros y testimonios de la época estudiada). Por otro lado, si el uso de los recetarios ha generado gran interés en las investigaciones recientes, estos deben ser situados en el contexto de su impresión. En esta caso, las perspectivas de trabajo de autores como Robert Darnton<sup>47</sup>, desde la historia de la lectura y los medios de difusión de información, podrían permitir, por ejemplo, desarrollar mayores reflexiones sobre quienes hacían uso de estos recetarios y la situación en que estos era impresos y comprados, poniendo en cuestión el hecho de su lectura y uso.

---

<sup>46</sup> Hay casos en que se genera confusión en el registro de «cabras» u «ovejas» antes de la introducción de estos animales por los españoles en el continente americano.

<sup>47</sup> Darnton, 1987.

Frente a este panorama que presenta la historiografía peruana, nuestro trabajo propone un nuevo enfoque para abordar la alimentación en el Perú.

La alimentación es, a nuestro juicio, el punto de partida que debe guiar los estudios enfocados no sólo en la cocina, sino en variado conjunto de actividades dentro de la cultura, sociedad y vida cotidiana de cada civilización. El historiador Pedro Guibovich<sup>48</sup> ha resaltado la necesidad de partir desde estas premisas, ya que hacer una historia de la alimentación supone un esfuerzo compartido de varias disciplinas que puede ser abordado desde distintas perspectivas aparte de la cocina, como la literatura, el teatro, la pintura, entre otras representaciones artísticas. La cocina no es sino uno de estos enfoques, a partir del cual se puede ingresar e investigar el mundo de la alimentación<sup>49</sup>. Alicia Guidonet, desde la antropología, muestra las diferentes vinculaciones que tiene la alimentación con otras disciplinas desde las ciencias sociales (economía, sociología, antropología), además de las llamadas ciencias naturales (biología, etnobotánica, medicina, nutrición, entre otros). Sobre la base de estas propuestas, la alimentación necesita enfocarse a través de un diálogo interdisciplinario o como un esfuerzo conjunto de varios especialistas, ya que cada perspectiva, desde cada campo de investigación, enriquece la comprensión de dicha actividad. En su libro *La antropología de la alimentación*, si bien trata sobre el impacto de la modernidad y la globalización en las costumbres alimentarias, Guidonet hace un interesante balance introductorio acerca de los campos, desde los cuales se puede investigar la práctica de la alimentación. Más aún, plantea una pregunta que despierta la curiosidad de todo público más allá del ámbito académico: «¿Por qué comemos lo que comemos?».

Cabe agregar la postura de Jean-Louis Flandrin, quien presenta numerosas perspectivas sobre cómo abordar la alimentación como una práctica cultural, cuyo estudio abarque perspectivas sociales como los ayunos, las prohibiciones alimentarias y aspectos psicológicos<sup>50</sup>. Por estas

---

<sup>48</sup> Ver Guibovich, 2007. Enlace en la nota 45, página 20.

<sup>49</sup> Guibovich presenta la posibilidad de trabajar la cocina más allá de las recetas, proponiendo alternativas como el empleo de los diccionarios que ayuden a tener claro el vocabulario que se emplea para hacer referencia a la preparación, elaboración y gusto de las comidas. Aunque sea visto por el autor como una limitación (en cuanto no se puede determinar claramente la preparación de los alimentos), creemos que este mismo impedimento abre una puerta a ver las diferentes perspectivas que se tiene sobre el tratamiento que se le da a los alimentos.

<sup>50</sup> Flandrin busca desarrollar una historia del gusto que permita conocer el desarrollo de los gustos alimentarios de las poblaciones y sus preferencias a la hora de sentarse a la mesa. En su artículo *Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas* (1987), presenta las primeras obras que se han enfocado en la historia de

razones, creemos que la alimentación es el punto de partida fundamental para el estudio de otros campos más allá de la cocina, perspectiva a la que, muchas veces no se presta atención.

Si bien hemos hablado largamente sobre la manera de aproximarse a la alimentación como punto de partida para nuestro trabajo, queda el vacío sobre la definición que se le puede dar a dicha noción. El diccionario de la Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua presenta acepciones muy generales acerca de esta actividad, pero nos ofrecen ideas tentativas sobre cómo aproximarnos al estudio de dicho tema. El diccionario define la alimentación; en una acepción, como la «acción y efecto de alimentar»; en otra acepción, como «conjunto de las cosas que se toman o se proporcionan como alimento»<sup>51</sup>. Desde este punto de vista, se pueden hacer dos grandes afirmaciones acerca de la alimentación. En primer lugar, se puede definir la alimentación como una acción que comprende un presente y un después, más allá de la misma acción de comer. En otras palabras, cuando se ingiere un alimento, este tendrá un efecto (en el organismo, en la actitud, etc.) en la persona. La segunda definición nos sirve para completar la idea del proceso: la persona tendrá que pasar por otras acciones anteriores al consumo para adquirir y transformar ciertos productos en alimentos que puedan ser ingeridos. Por consiguiente, la alimentación es una práctica que comprende diferentes momentos o etapas de realización. Lo que se discutirá a continuación, es cómo la alimentación puede ser vista como una práctica cultural y como tal, investigada desde una perspectiva histórica.

## 1.2. La alimentación desde una perspectiva cultural

Hay que reconocer que ya se han realizado trabajos relacionados con la alimentación desde la historia. Como diría Jean-Louis Flandrin: «la historia de la alimentación ya es una historia vieja». De esto pueden dar cuenta los diferentes trabajos realizados desde el enfoque de la historia económica, política y social, lo cual demuestra la necesidad de un trabajo conjunto con otras disciplinas.

---

la alimentación y hace un recorrido por la historiografía europea y las diferentes fuentes que pueden ampliar el espectro del estudio sobre la alimentación desde la historia.

<sup>51</sup> RAE y ASALE, 1999.

Si se observa el abordaje del tema de la alimentación a lo largo del desarrollo de la historiografía occidental, se puede observar que desde la historia social las investigaciones se han centrado en los efectos que tiene la construcción del gusto dentro de la sociedad y las diferentes actitudes que toman los actores sociales al respecto<sup>52</sup>. Asimismo, la historia de la alimentación ha sido tomada como un indicador de las diferencias entre grupos sociales, teniendo en consideración los tipos de alimentos consumidos, los distintos tiempos en los que se consumen, las expresiones de lujo y comportamientos en la mesa (actitudes a las cuales se le adjudican valores morales e incluso son signos de pertenencia a determinados grupos sociales) y las diferentes formas de presentación de los alimentos (presentación del plato, los cortes de la carne, etc.). Este es el caso de la obra de María de los Ángeles Pérez Samper *La alimentación en la España del siglo de Oro*, donde hace una clara distinción entre la alimentación de la corte, del clero y la alimentación de los campesinos en el siglo XVI y XVII. Sin embargo, a partir de dicho planteamiento también se propone el análisis de las relaciones entre los diferentes grupos sociales. Basándose en el *Libro de Arte de Cocina* de Domingo Hernández de Maceras, el autor reconoce cuál rol cumple cada uno en el abastecimiento de alimentos de la sociedad: los campesinos producen los alimentos, el clero adjudica valores morales a los alimentos y la corte determina la distribución y circulación de estos.

Por otro lado, se encuentra la obra de Norbert Elías<sup>53</sup>, un trabajo clásico acerca de la injerencia del control social en el cuerpo de los individuos de la sociedad, es decir, cómo se controlan las actitudes (por parte de un ente que puede ser el estado o un representante de un grupo social dominante) de los individuos dentro de dimensiones cotidianas como la relación con el cuerpo y otras actitudes comunes como la alimentación. Las claves para este análisis se encuentran en lo que el autor llama los ademanes, es decir, los gestos y comportamientos que expresan el interior (sus verdaderas intenciones, incluso identidad) de los individuos. Elías presenta el desarrollo del proceso de «civilización», en el que se busca el llamado «refinamiento» de las costumbres (convertirlas en «socialmente aceptables») estableciendo parámetros desde un proceso construido desde afuera del individuo, la sociogénesis, (como por ejemplo, la educación, enfocada en los comportamientos en la mesa, la casa, etc.) que busca internalizar estas prácticas en el individuo para ser tomadas como naturales (psicogénesis). Entre las expresiones del control, el autor se centra en las técnicas del

---

<sup>52</sup> Flandrin, 1996 y Pérez Samper, 1996.

<sup>53</sup> Elías, 1987.

comportamiento, como por ejemplo, las actitudes frente a la comida (rituales, comportamiento, jerarquía y modales en la mesa). Michel Foucault también ha hecho estudios parecidos señalando que el control social también se restringe a la imposición de un régimen alimentario que rastrea hasta la misma civilización griega en ese caso a través de los tratados acerca de la dietética<sup>54</sup>, es decir, se tratan los temas relacionados con los tiempos de las comidas y normas de alimentación establecidas desde los tiempos de la civilización griega.

Un punto más por destacar es la alimentación en la historia de la vida cotidiana. En este aspecto, la obra de Fernand Braudel<sup>55</sup> sigue siendo un punto de partida muy interesante para futuros estudios, ya que propone hacer una historia de las mayorías, en tanto se tenga en consideración a los campesinos como parte fundamental de la producción. No hay que perder de vista que Braudel ve lo cotidiano en el marco de una historia económica o de la vida material, por lo cual su estudio se enfoca mucho en la circulación de los productos dentro de los circuitos económicos locales, regionales, nacionales e internacionales que tienen como punto de partida y convergencia Europa. También debe considerarse que Braudel propone el tema de la alimentación desde una perspectiva de larga duración que tiene en cuenta cambios y continuidades a lo largo del devenir histórico de las sociedades y las expresiones de su vida cotidiana (como la alimentación).

En esa línea, tomando en consideración la alimentación como una estructura de lo cotidiano, se la puede considerar como una actividad trascendental para definir el tipo de vida que desarrollan las civilizaciones. Este es el modelo que ha sido utilizado para el caso de Europa en la obra coordinada por Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari<sup>56</sup> que se refiere a la historia de la alimentación del continente europeo (incluyendo sus influencias desde Oriente y el continente asiático). Esta obra es vasta y cuenta con la colaboración no solo de historiadores, sino también de antropólogos, arqueólogos y sociólogos que aportan una visión más completa de la alimentación, ya que presentan tanto factores sociales, económicos y políticos (como los circuitos económicos, las jerarquías dentro de una sociedad y las maneras de sociabilidad durante el consumo de alimentos y el control estatal de la distribución de los alimentos), así como factores culturales (la relación de los alimentos con las divinidades y

---

<sup>54</sup> Foucault, 1995.

<sup>55</sup> Braudel, 1984. Sobre todo el tomo 1 que trata sobre las estructuras de lo cotidiano e incluye dentro de esta denominación a la alimentación.

<sup>56</sup> Flandrin y Montanari, 2011.



prácticas religiosas, conductas alimentarias, reglas de alimentación, etc.). Esta obra supera, en cierta manera, los enfoques de las otras antes mencionadas. Si bien se mencionan los alimentos principales consumidos por la cultura occidental, no se trata solo de ver su relación con actividades como la agricultura y el comercio (como un bien o propiedad), sino también el impacto que tiene en la definición de la identidad de dicha cultura.

La historiografía latinoamericana también se ha visto atraída por este modelo. En el caso de Argentina, Ricardo Cicerchia<sup>57</sup> presenta la alimentación en el Virreinato de Buenos Aires del siglo XVIII apegado más al modelo braudeliano en relación con la circulación de productos, los centros de concentración de alimentos, como los bodegones, y los lugares principales de socialización en los que se reúnen las personas y que involucran, al mismo tiempo, el consumo de alimentos. Aníbal Arcondo (2002), desarrolla la alimentación desde tiempos prehispánicos hasta el siglo XX en el ámbito argentino. Este autor toma en cuenta las diferencias regionales y destaca factores importantes como la geografía y los circuitos económicos relacionados a los espacios cultivables, la distribución de la tierra y los productos disponibles de cada zona. Además, esta obra se refiere a algunas costumbres acerca de la preparación de los alimentos basadas en las informaciones que proporcionan los cronistas coloniales. Para el caso de Chile, Cristian Gázmuri y Rafael Sagredo (2006) analizan los temas de alimentación relacionándolos con las fiestas y banquetes como espacios de socialización de los sectores populares de la población tanto en el periodo colonial como el republicano. La historiografía mexicana<sup>58</sup> también ha desarrollado la temática de la alimentación teniendo en cuenta factores como la nutrición, la salud, la agricultura, el comercio, los principales alimentos y los espacios domésticos de su consumo desde las épocas prehispánicas (culturas maya, azteca y mexicana). Sin embargo, todas estas obras presentan el espectro de la vida cotidiana y privada no se enfocan únicamente en el tema de la alimentación, sino la ven como parte de un cuerpo de actividades y costumbres, como vestimenta, comercio, vida doméstica y urbana, etc.

Asimismo, se puede destacar el aporte del trabajo conjunto de la arqueología y la historia en la que se ha llamado «historia de la cultura material», que, para el caso de la alimentación, se ha concentrado en presentar la relación que establecen los hombres con los alimentos que consumen. De todas maneras hay que anotar que la definición de cultura material es muy

---

<sup>57</sup> Cicerchia, 1998.

<sup>58</sup> Por ejemplo Gonzalbo, 2004.

compleja y ofrece dificultades de precisión acerca de su objeto de estudio. Como señala Jean-Marie Pesez:

La cultura material tiene una relación evidente con las exigencias materiales que pesan sobre la vida del hombre y a las que el hombre opone en respuesta que es precisamente la cultura. [...] La materialidad implica que, en el momento en que la cultura se expresa de manera abstracta, la cultura material nada tiene que ver en ello. [...] La cultura material está del lado de las infraestructuras, pero no las recubre: sólo se expresa en lo concreto, en y mediante objetos. En resumen, porque el hombre no puede estar ausente, puesto que se trata de cultura, la relación del hombre a los objetos (pues el hombre mismo, por su parte, en su cuerpo físico, es un objeto material)<sup>59</sup>.

Si bien esta definición parece complicada, lo importante es que destaca el estudio de la relación del hombre con los objetos. Sin embargo, se debe tener algunos reparos, ya que al parecer el autor citado busca separar cultura material de las expresiones de la cultura en general<sup>60</sup>. Una definición más completa del objeto de estudio de la cultura material también debería incluir las dimensiones inmateriales como expresión de la cultura de una civilización. En este sentido, Jules David Prown, desde la arqueología, propone un enfoque más simbólico de los objetos, mediante el cual, a cada objeto, incluyendo los alimentos, le es asignado un valor que demuestra su lugar dentro de la cultura y la sociedad en función a los usos que les dan las personas que la conforman:

Cultura material [son] [...] las manifestaciones de la cultura a través de las producciones materiales. Y el estudio de la cultura material es el estudio de lo material para entender la cultura, para descubrir sus creencias –los valores, ideas, actitudes y suposiciones– de una comunidad en particular o una sociedad en una determinada época. La premisa base es que los objetos hechos por el hombre reflejan, consciente o inconscientemente, directa o indirectamente, las creencias de los individuos que los han encargado, fabricado, adquirido o usado y, por extensión, las creencias de una sociedad más extensa a la que estos individuos pertenecieron<sup>61</sup>.

De esta manera, los alimentos pueden ser entendidos como objetos que tienen un rol importante tanto en las estructuras económicas y políticas (no solamente alimenticias, sino también rituales, accesorias, símbolos de poder y estatus, entre otros), así como en las

<sup>59</sup> Pesez, 1988, p.118.

<sup>60</sup> Parecería que se centra más en la palabra material y se olvida por un momento de la palabra cultura.

<sup>61</sup> Esta y las siguientes traducciones son propias. Prown, 1993, p.1: «Material culture is [...] the manifestations of culture through material productions. And the study of material culture is the study of the material to understand culture, to discover the beliefs – the values, ideas, attitudes, and assumptions – of a particular community or society at a given time. The underlying premise is that human-made objects reflect, consciously or unconsciously, directly or indirectly, the beliefs of the individuals who commissioned, fabricated, purchased, or used them and, by extension, the beliefs of the larger society to which these individuals belonged».

relaciones sociales de las personas. Los trabajos de Braudel acerca del lujo y la escasez en su obra *Civilización material, economía y capitalismo*, muestra los diferentes valores que se le dan a productos como el trigo, el pan, las especias, la cerveza, entre otros. Es un vasto estudio que compromete tanto la relación de estos objetos con la vida cotidiana en la sociedad occidental, como el impacto en las expresiones culturales que posee dicha sociedad como la abundancia y la escasez, estas son vistas desde una perspectiva de duración amplia que abarca varios siglos. De esta forma, los alimentos son asociados con las personas, las estructuras económicas, sociales y culturales en un determinado tiempo y espacio (el mundo occidental del siglo XV al XVIII), lo que puede ser un modelo para futuras obras sobre la materia.

Se ve entonces que la tendencia mayoritaria ha sido realizar investigaciones sobre la base de teorías sociológicas para ver la interacción entre los individuos y la sociedad entorno a la alimentación. Contrariamente a lo que pueda sugerir esta predominancia en el enfoque social de estos trabajos, no se puede creer que, como ha escrito Antoni Riera Melis, «la historia de la alimentación es esencialmente historia social». Para resolver esta inquietud, es necesario incluir el concepto de Braudel acerca de las «estructuras de lo cotidiano», donde se encuentra claramente ubicada a la alimentación. Para este autor dichas estructuras atraviesan factores políticos, sociales, económicos y culturales<sup>62</sup>. Aunque en este trabajo se hará énfasis en los aspectos culturales de la alimentación, debe quedar claro que la alimentación puede ser abordada desde diferentes perspectivas e, independientemente del enfoque que se le dé a la investigación, no se debe dejar de lado la interacción con estas estructuras (economía, sociedad, política y cultura).

De vuelta al interesante enfoque propuesto por la historia de la cultura material, el mismo que se caracteriza por trabajar tres aspectos centrales: alimentación, vestimenta y vivienda, debemos mencionar que en cuanto a la alimentación, esta perspectiva no ha tenido resultados muy alentadores, ya que, más allá de la discusión acerca de la definición de cultura material que se expuso anteriormente, las obras que se han producido desde este enfoque tienden a

---

<sup>62</sup> No por gusto el autor trabaja las diferentes concepciones que se tienen acerca del lujo y la abundancia como formas de distinción social entre los siglos XV-XVII. También se incluyen en la investigación con gran fuerza los factores económicos como las rutas de comercio, el precio de los alimentos, la circulación de los productos, entre otros. Habría que mencionar, al igual que las otras estructuras, la geografía, siendo este un aspecto importante que influye en el desarrollo de las civilizaciones.

presentar datos y elaborar listas que registren la presencia del uso de los alimentos y las prácticas alrededor de estos (banquetes, rituales, ceremonias especiales, etc.).

De todas maneras, los estudios acerca de la cultura material han tomado impulso en América Latina, ya que ha llevado a grandes compilaciones como la de Víctor Manuel Patiño<sup>63</sup> que abordan los clásicos temas de la cultura material (casa, vestimenta, alimentación) para el caso de América. Dicha compilación presenta incluso los diferentes usos y valores que se les asigna a los alimentos dentro de la vida de las poblaciones (comida, accesorios, ofrendas rituales, etc.). A pesar de proporcionar grandes fuentes de información sistematizada, dicha compilación cae en la misma tendencia que cuestionamos sobre la historiografía peruana alrededor del «boom gastronómico» en cuanto no elabora reflexiones y se limita a exponer lo contenido en las fuentes encontradas<sup>64</sup>. De la misma manera, se debe tener cuidado con los estudios de la alimentación desde la historiografía francesa que utilizan métodos cuantitativos, pero que no procesan ni reflexionan a profundidad acerca de los datos que han sido encontrados.<sup>65</sup> Esta información no deja de ser útil, pero como mencionamos al comienzo, parece ser que este enfoque hace demasiado énfasis en lo material y no deja espacio a la reflexión sobre la cultura, es decir, se tiene como prioridad dar a conocer los objetos materiales y no se profundiza el análisis de su lugar dentro de la cultura de una sociedad.

Por esta razón, creemos que es necesario no limitar el enfoque de la historia cultural a lo material, sino también incluir otros aspectos como las creencias, ideologías, entre muchos elementos más. Para conseguir este propósito, se necesita manejar un concepto de cultura que permita abordar la alimentación desde una perspectiva de larga duración. Como ha señalado Peter Burke<sup>66</sup>, el debate sobre lo que significa cultura sigue siendo un tema muy complejo con diferentes propuestas que surgen constantemente. No es el objetivo de este trabajo

---

<sup>63</sup> Patiño, 1990-1993.

<sup>64</sup> Si uno examina detenidamente estas compilaciones, la referencia a los alimentos se da por medio de un listado de los productos que se consumían en el continente americano. De la misma manera, los usos y valores dados a dichos alimentos no precisan el concepto de cultura material que se tiene para analizar estos alimentos, lo cual deja la impresión de un trabajo sin una investigación profunda. No podríamos llamarla siquiera una historia de los objetos, ya que lo que predominan son listados de alimentos e ideas dispersas sobre el uso y consumo de estos.

<sup>65</sup> Aron, 1978-1980. El trabajo desarrolla el tema de la composición de un menú en el siglo XIX en Francia, pero deja de lado la fuente que utiliza: los libros de los alimentos y los menús publicados en un hospital. El autor no indica que se trata de un espacio peculiar (un hospital o en todo caso no se aclara el contexto de los hospitales) y presenta los datos de estas fuentes como si fueran el común denominador de la dieta francesa en ese siglo (no se sabe si el caso de los hospitales se presta para tales generalizaciones).

<sup>66</sup> Burke, 2000 y 2004.

discutir dichas propuestas, sino más bien indicar que se utilizará una de las tantas propuestas bajo la consideración de que resulta apropiada para abordar la alimentación desde la historia cultural. La alternativa elegida ha sido la de Clifford Geertz, desarrollada desde la antropología interpretativa, la cual ha sido de gran utilidad para muchos trabajos realizados dentro del marco de la historia cultural: «la cultura denota un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos, un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas por medios con los cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes frente a la vida.»<sup>67</sup>

Este concepto ayuda a introducirnos al espectro de la historia cultural por muchas razones. En primer lugar, considera a la cultura como algo que es históricamente transmitido, lo cual abre la puerta a los análisis de larga duración. Segundo, Geertz define a la cultura como un sistema, es decir, un conjunto de reglas o principios racionalmente enlazados entre sí. Por último, la cultura es vista como el elemento que da sentido al mundo y lo hace comprensible. De esta manera, este trabajo buscará ver cómo, los alimentos (para nuestro caso, el ají) formaban parte de la cosmovisión y también de las prácticas cotidianas los hombres prehispánicos. Sin embargo, siempre será necesario explicar el lugar que cumple la alimentación dentro de la cultura, lo que a nuestro juicio requiere apelar a algunas nociones como las que veremos a continuación.

### 1.3. El sistema alimentario

Como ya se señaló, la Antropología desarrolló de manera temprana un gran interés por la alimentación<sup>68</sup>. Razón por la cual el historiador que aborde ese tema debe entablar un diálogo con dicha disciplina y otras especialidades que pueda ayudar a llenar los vacíos teóricos a los que se enfrenta la historia de la alimentación en el Perú.

Una manera muy eficaz de articular el conocimiento que se tiene sobre la alimentación es presentarlo como un sistema. El concepto de sistema alimentario también es otra idea base desarrollada por la antropología de la alimentación que, si bien posee varias propuestas a tener en cuenta, siempre ha tenido la intención de rastrear la influencia de los alimentos en las

---

<sup>67</sup> Geertz, 1987.

<sup>68</sup> Ver Contreras y Arnáiz, 2005. Cabe destacar las numerosas propuestas hechas desde la antropología, la cual ha desarrollado una rama exclusivamente dedicada a estos temas: la antropología de la alimentación.

personas «desde que [los alimentos] salen de la tierra hasta que son digeridos y desechados por los seres humanos». Aunque no se cumpla este objetivo en su totalidad<sup>69</sup>, el concepto es útil para presentar la alimentación como un proceso que tiene diferentes fases y factores que interaccionan entre sí.

Tratar el tema de la alimentación vista como un proceso, no solo abre las puertas al análisis histórico (analizar sus cambios y continuidades), sino que también permite ver su complejidad y precisar los distintos temas que se van a tratar. Cada fase dentro de este sistema supone una actividad. Por ejemplo, en el caso de la agricultura se dan actividades anteriores a esta actividad como el asentamiento de la comunidad en un espacio, la selección de los suelos y planificación de las técnicas que se usarán en la zona para poder desarrollar la agricultura, pero también las actividades posteriores al cultivo como el almacenamiento de alimentos, su transporte y distribución. Todas las actividades mencionadas dependen una de la otra para llevar a cabo el complejo proceso de la alimentación.

No hay que olvidar que, además del sistema que se construye a lo largo del proceso de la alimentación, el hombre es el principal protagonista de estos procesos, puesto que hace posible que se desarrollen estas actividades. Debe quedar claro que no se pretende hacer una historia de los alimentos. Es más bien una historia de la alimentación (a partir de un estudio de caso: el ají) que trata de analizar la interacción que tiene el hombre con este producto que consume y el significado que le atribuye. A partir del caso del ají, se analizará como se relacionan los hombres prehispánicos con los alimentos que consumen y que valor se le atribuyen a este alimento. También se considerará el papel de lo social dentro de estas expresiones de la cultura. Los diferentes sectores de la población incaica (El Inca, la Coya, el curaca, los mitimaes, los yanás, entre otros) cumplen funciones diferentes (obtención, uso ritual, etc.) pero que se ven coordinadas en la línea de las prácticas alimentarias. Dentro del análisis se tomarán en cuenta también factores de tipo geográfico, religioso y económico. Usando la expresión de Braudel, estos factores atraviesan la estructura del sistema, es decir, influyen de manera grande el desarrollo de este proceso y lo moldean, junto con la participación de los actores que realizan estas actividades. Estas expresiones, tanto materiales

---

<sup>69</sup> A pesar de que se mencione que el sistema alimentario rastrea los alimentos hasta que son desechados por las personas por medio de los excrementos, los investigadores todavía no han hecho propuestas sobre cómo abordar este último punto, por lo que queda claro que el mismo uso del concepto tiene sus limitaciones.

como simbólicas, son parte importante del desarrollo, en tiempos prehispánicos, de la vida de los pobladores andinos.

El modelo de sistema alimentario que proponemos<sup>70</sup> ha sido desarrollado por Paris Aguilar Piña, quien propone estudiar la alimentación como un sistema con varias actividades que satisface necesidades constantes del hombre<sup>71</sup>. En su texto *Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación*, Aguilar presenta las bases teóricas y conceptos propuestos para abordar el tema de la alimentación desde una perspectiva global que abarque las necesidades de todas las civilizaciones. Si bien el esquema puede ser cuestionable, hemos elegido esta perspectiva debido a su carácter dinámico y su relación con una nuestra perspectiva de presentar a la alimentación como una práctica cultural cambiante, la cual, a nuestro juicio, puede abrir muchas más luces en para dar a conocer la manera en que se han heredado estas prácticas cotidianas a lo largo del tiempo.

Para Aguilar, el proceso de la alimentación empieza con *la necesidad*, a partir de la cual se plantean las diversas interacciones con el objetivo de:

Establecer un punto de partida conceptual que nos ayude a delimitar el objeto, pero que al mismo tiempo nos sirva para considerar el establecimiento de los períodos de consumo diario. Esta noción involucra necesariamente el aprendizaje culinario, como un factor de carácter social. Su finalidad es la reposición física y anímica de las fuerzas del individuo y del colectivo. Es al mismo tiempo el punto de partida y el de llegada, pues en esta etapa se plantea el modo operativo y simbólico así como el momento en el cual se va a satisfacer el hambre.<sup>72</sup>

La necesidad plantea un reto a las sociedades sobre la manera de satisfacer las necesidades físicas y anímicas de un individuo y su comunidad, para lo cual se deben establecer formas de organización, tiempos de consumo y pensar en las diferentes maneras de hacer frente a esta necesidad. Esto incluye la planificación de las formas de obtener los alimentos, pero también el tratamiento que se les dará a dichos productos para que puedan ser parte de la dieta de dicha población. Por esta razón, las técnicas culinarias requieren que se pase por un proceso de aprendizaje. Aquí se debe incluir factores de carácter geográfico, ya que estos influyen en

---

<sup>70</sup> Aparte de los muchos desarrollados dentro del marco de la antropología de la alimentación. Ver Contreras y Arnáiz, 2005.

<sup>71</sup> No solo me limito a decir el hambre, sino que al final de este trabajo, quisiera plantear otras necesidades que pueden ser satisfechas por la dinámica de la alimentación, que pueden ser de carácter social, cultural, incluso hasta político.

<sup>72</sup> Aguilar, 2001, p.25.

la organización y planificación de las formas para obtener alimentos según el espacio y medio ambiente en el que se encuentran estas civilizaciones.

Una vez planteado el problema y pensado en los posibles caminos para satisfacer dicha necesidad, pasamos a la obtención. Esta etapa abarca las diferentes modos de obtener los alimentos y la manera como se piensan utilizar (técnicas de procesamiento, conservación, cocción, etc.). Estos planes se pueden orientar hacia dos caminos que podrán ser independientes o conectados. El primero se trata de la producción de materias primas alimenticias de manera directa, es decir, abastecerse por medio de la agricultura, lo que incluye los instrumentos y técnicas necesarios para el procesamiento de los alimentos; y el segundo se enfoca en la obtención de alimentos por medio de la caza, herencia, recolección, compra o intercambio de estas materias, que vendría a constituir una obtención de manera inmediata. Nosotros iremos más por el primer camino, el de la obtención directa, ya que tratamos el caso de un vegetal como el ají.

A continuación sigue la fase del *procesamiento*, que incluye todos los procedimientos y técnicas que hacen posible que el producto resulte apto para el consumo de los individuos. Aguilar divide esta actividad en dos partes: la depuración y la preparación del alimento. En pocas palabras, se trata de transformar los insumos en productos aptos para el consumo. Esto no solo incluye el aspecto relacionado con la cocina, sino también la conservación y almacenamiento de alimentos, ya que se debe tener en cuenta que, la alimentación, al ser una práctica cotidiana y constante, siempre deberá satisfacer necesidades nuevamente con un conjunto de productos disponibles. Se debe tener en cuenta, en este sentido, la infraestructura creada para conservar los alimentos (depósitos y almacenes).

Este sería el enfoque correspondiente a la tendencia expositiva de la historiografía peruana que mostramos en el primer capítulo de este trabajo. Sin embargo, el esquema de Aguilar consiste en una propuesta de sistema, donde «los elementos se ven mutuamente relacionados», es decir, que demanda que se analice en conexión con los otros elementos como la necesidad, el procesamiento, etc.

Inmediatamente después, viene el *consumo*, para lo cual comienzan a ingresar factores de carácter fisiológico:



La identidad emotiva (el gusto) antes y después de su consumo es un aspecto que queda objetivado para el conjunto individual y social: se realiza lo que antes era solo potencial. También adquiere fundamental importancia el resto del proceso digestivo, incluida la excreción, ya que además de su naturaleza funcional tiene un significado cultural central al vincular el bienestar o malestar anímico con la satisfacción o insatisfacción orgánica. [...] para que exista un buen proceso digestivo debe existir un estado fisiológico emocional que establezca las condiciones necesarias para su adecuado funcionamiento.<sup>73</sup>

El gusto cumple un rol importante en el proceso de alimentación, ya que introduce una condición emotiva, de la cual depende la realización del consumo. Las emociones y los sentimientos comienzan a jugar un rol importante en esta fase de la alimentación. El vocabulario y las expresiones que se relacionan con el gusto y el apetito son fundamentales en esta parte, porque demuestran la relación emocional que tienen las sociedades con su alimento al momento de ingerirlo (gusto, disgusto, apetito, satisfacción, etc.).

Por último, nos encontramos con el *replanteamiento de la necesidad*. Esta etapa cierra el proceso de la alimentación, pero al mismo tiempo lo reinicia, ya que actualiza la necesidad, modo y tiempo en que se va a volver a realizar la operación.

Se conjugan resignificados los criterios objetivos (hambre o sed) y subjetivos (simpatía, antipatía, gusto o disgusto), a fin de replantear el conjunto del proceso de la alimentación. [...] es ahí donde se expresa la facultad creativa de lo cotidiano replanteando su sentido biológico, histórico y ontológico individual y colectivo. Constituye en términos imperativos el momento que diferencia lo rutinario (estático y pasivo) de lo cotidiano (dinámico y creativo).<sup>74</sup>

De esta manera, el replanteamiento de la necesidad se nos presenta como un elemento esencial de lo que hemos presentado como una tradición cambiante. Se conjugan varios criterios de las fases anteriores como el gusto y la necesidad que muestran la alimentación como un proceso cuyos criterios se ven constantemente en discusión y redefinición. Por lo tanto, si bien Aguilar brinda un esquema que pueda esclarecer ciertos puntos de la alimentación, los criterios se encuentran en un constante cambio que, desde la perspectiva de la historia, puede ser rastreado a lo largo del tiempo.

---

<sup>73</sup> Aguilar, 2001, p.26.

<sup>74</sup> *Ibídem*.

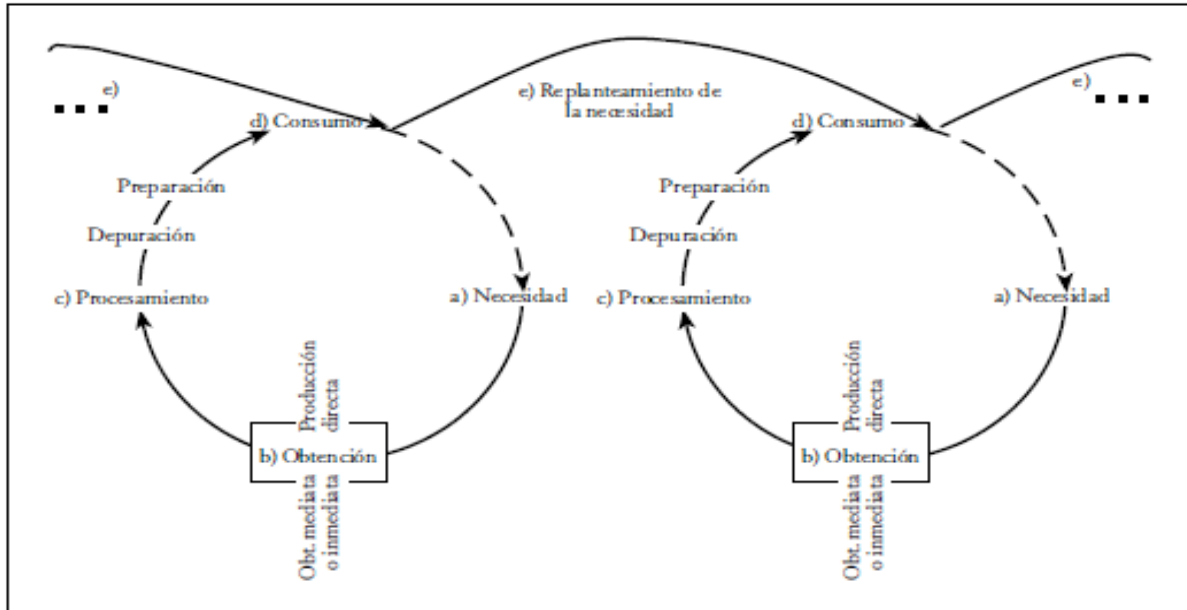
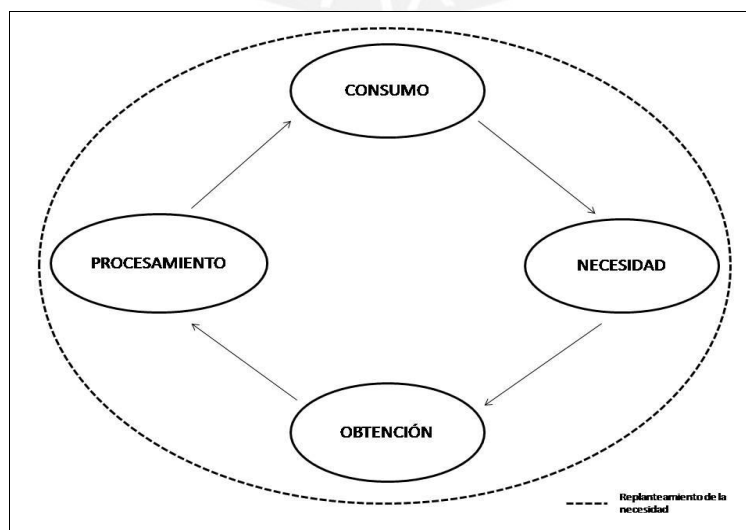


Figura 1. *Dinámica y carácter circular del proceso de la alimentación.*

Cuadro 1: Sistema alimentario según Aguilar, 2001, p.25.

Podemos decir que siempre se suman nuevas necesidades que alteran y cambian las actividades que se realizan durante el proceso de la alimentación, pero, al contrario de la propuesta que plantea Aguilar, no se tomará el concepto del replanteamiento de la necesidad como una fase aparte, sino que se la considera como un elemento constante en el desenvolvimiento del sistema alimentario (pueden surgir nuevas necesidades en el gusto, la obtención de alimentos, el tratamiento de las tierras, la distribución de los alimentos, etc.). De esta manera podemos ver el siguiente cuadro y notar la diferencia.



Cuadro 2: Sistema alimentario modificado.

#### 1.4. La cultura alimentaria

La definición de Jesús Contreras y Mabel Arnáiz sobre cultura alimentaria puede ser de gran ayuda, porque muestra de manera más clara el espacio que ocupa la alimentación en la cultura: «cultura alimentaria [...] el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura.»<sup>75</sup> Esta definición inserta la alimentación dentro de la cultura como un elemento que genera identidad dentro de una comunidad. Asociándola a la definición de Geertz, podríamos decir que la cultura, al ser una forma de ordenar y comprender el mundo, es distinta para cada comunidad que tiene su propia forma de ordenamiento y comprensión de la misma que la distingue de otras comunidades o grupos sociales.

No hay que perder de vista que también se encuentra un aspecto social en esta definición. Con la mención al modelo de Braudel se dejó en claro que sin importar el enfoque que se haga a la alimentación, las demás estructuras no pueden ser olvidadas. En este sentido, creemos que estamos haciendo una «historia cultural de lo social» como diría Roger Chartier, ya que la cultura influye de manera diferente en los grupos sociales, pero quedan relaciones entre estos grupos que podrían analizarse más allá de las denominaciones de cultura de élites y cultura popular<sup>76</sup>. Por otro lado, se debe considerar que la definición de cultura alimentaria que se está usando no sólo se enfoca en aspectos simbólicos y del imaginario como lo hace Geertz, sino que también introduce prácticas que pueden ser tanto rituales como cotidianas, teniendo en cuenta que la alimentación se sitúa dentro de estas dos esferas. Estas prácticas muestran diferentes conductas de las personas relacionadas con la forma y el vínculo que generan con los alimentos que consumen.

Es así como se propone abordar el tema de la alimentación desde una nueva perspectiva de la historia cultural utilizando los conceptos mencionados en el análisis. De ninguna manera se

---

<sup>75</sup> Contreras y Arnáiz, 2005, p.96.

<sup>76</sup> Burke, 2000.

creo que este enfoque reemplaza o supera a los anteriores mencionados, ya que como señala el historiador Jeffrey M. Pilcher:

Los historiadores culturales encontrarán gran potencial en el estudio de la comida, cuyos ricos, simbólicos, materiales y encarnados significados ofrecen valiosos puntos de entrada para interpretar a las sociedades del pasado. Las fuentes para dichas historias son variadas pero difusas, permitiendo tanto retos como oportunidades para el investigador.<sup>77</sup>

De esta manera, este trabajo propone ser uno de estos puntos de entrada, desde el cual se puede trabajar la historia cultural.



---

<sup>77</sup> Esta y las siguientes son traducciones propias: «Cultural historians will find great potential in the study of food, whose rich symbolic, material, and embodied meanings offer valuable points of entry for interpreting societies of the past. The sources of such histories are varied but diffuse, affording both challenges and opportunities for the researcher.» Pilcher, 2012, p.55.

## 2. Capítulo II: El ají y los sistemas alimentarios prehispánicos

En este capítulo se usará el marco teórico discutido anteriormente para analizar el escenario andino poco antes de la llegada de los españoles tomando como referente el estudio de la producción, consumo y empleo del ají. En esta parte, se hará énfasis en el concepto del sistema alimentario y cómo se puede aplicar para el caso de las civilizaciones andinas. Si bien se analizará la cadena productiva del ají en estos tiempos, también se tomará en cuenta los diferentes grupos sociales involucrados en este proceso. Como se dijo antes, esta no es una historia de los alimentos, sino una historia de los hombres y la relación que establecen con los alimentos que consumen.

### 2.1. Curacas y mitimaes: los actores del sistema

Como mencionamos en el capítulo anterior, investigar desde el enfoque de la historia de la alimentación supone un trabajo más profundo que la sola mención de la existencia de alimentos en tiempos pasados. Lo que se trata de analizar es la relación (cultural, social, política y económica) de los alimentos con los hombres que hacen uso de ellos. Con esta premisa como punto de partida de nuestra investigación, se tendrá en consideración, que si bien se ha descrito al sistema alimentario como un conjunto de actividades que se llevan a cabo para conseguir y consumir los alimentos, obviamente hay actores dentro del sistema que deben realizar y llevar a cabo dichas actividades. Dichos actores tienen diferentes roles y tareas de manera organizada.

Para el caso de las civilizaciones prehispánicas, tomaremos en cuenta a dos grupos que aparecen fuertemente involucrados en la que podríamos llamar la cadena productiva de los alimentos prehispánicos: los curacas y los mitimaes. Estos dos grupos antecedían incluso a la organización social incaica<sup>78</sup>. Como señalan Duccio Bonavia y Franklin Pease: «Antes de la organización del Tahuantinsuyo, los pobladores andinos habían logrado estructurar múltiples

---

<sup>78</sup> Aunque se está trabajando con civilizaciones que preceden a los Incas, reconocemos que los curacas o caciques ya eran instituciones y figuras de poder que eran reconocidos dentro de las etnias repartidas en todo el territorio peruano mucho antes del dominio Inca. En el mismo sentido, los *mitmakquna* ya eran un tipo de organización de mano de obra que antecedía al Tawantinsuyo.

sistemas de *mitta* y *mitmaquna*, que los incas no hicieron sino generalizar en los Andes, [...]»<sup>79</sup>.

Como se sabe, existen muchos más grupos dentro de la organización social de los pueblos andinos antes de la llegada de los españoles, pero se han escogido los dos arriba mencionados debido a su capacidad de gestión de la mano de obra utilizada para tareas como el cultivo de alimentos y administración de los excedentes de dichas actividades agrícolas (en el caso del *curaca*); y la movilización de mano de obra y la búsqueda de asentamientos permanentes en diferentes zonas del espacio andino en busca de diferentes productos (en el caso de los *mitmakquna*) que puedan satisfacer las necesidades tanto alimenticias como rituales de los pueblos andinos.

Si bien el rol redistributivo del inca siempre ha sido reconocido por la historiografía, también se ha establecido que dicha autoridad no se encargaba personalmente de dicha actividad, sino que la delegaba a otras personas (siendo muchas veces el mismo *curaca* quien coordinaba el transporte y distribución de bienes). Esto no quiere decir que otros grupos sociales, estuvieran exentos de participar en otras actividades relacionadas con la producción y el consumo de alimentos, como por ejemplo, las de carácter ritual (los ayunos y ofrendas), que será trabajado en el siguiente capítulo.

Antes de pasar a la descripción de las tareas que estos dos grupos cumplían dentro del sistema alimentario del *ají*, hay que mencionar que la organización de mano de obra y la obtención de recursos y alimentos de las poblaciones andinas prehispánicas se llevaba a cabo sobre la base de dos actividades que no pueden ser ignoradas: la reciprocidad y la redistribución. Ambas se basaban en relaciones de parentesco que tienen por finalidad la prestación de mano de obra con diferentes fines tanto a nivel de la comunidad o *ayllu* (ámbito doméstico entre los mismos miembros de la comunidad), a nivel del *curaca* y su comunidad (hay pagos de la comunidad al *curaca*) y a nivel del estado incaico (donde el *curaca* es el intermediario entre el *ayllu* y el estado incaico). En el caso de la reciprocidad, Bonavia y Pease nos indican que es:

Delineada por los derechos que una persona adquiere para utilizar las prestaciones de los parientes y la obligación simultánea de retribuirlos en la misma forma. Son los

---

<sup>79</sup> Bonavia y Pease, 1992, p.12.

derechos y las obligaciones en conjunto, los que establecen la visión de una mancomunidad en la producción y circulación de los bienes básicos.<sup>80</sup>

Se puede observar que la prestación de energía humana a partir de las relaciones de parentesco era la clave para trabajar las tierras y obtener alimentos para el propio consumo. Sin embargo, como destaca Pease, «las relaciones recíprocas obligaban al solicitante a alimentar a sus parientes mientras duraba la tarea a realizarse» (Bonavia y Pease, 1992, p.15). De esta manera, nos damos cuenta de que la reciprocidad también involucra un compromiso por parte del pariente que invoca dicha ayuda, lo que se traduce en ofrecer las comodidades y condiciones favorables para realizar la tarea para la cual se ha invocado dicha reciprocidad: disponer de las herramientas necesarias, alimentar a las personas que se encuentran trabajando, etc. Se puede ver en este caso que la capacidad de alimentar a los parientes invocados por la reciprocidad es uno de los tantos compromisos importantes que asume el solicitante, por lo cual la reciprocidad se convierte en un elemento importante de las culturas alimentarias andinas. Aunque ya es muy conocido dentro del ámbito académico los conceptos de reciprocidad y redistribución, se cree necesario tomar volver a presentarlos, ya que ambos fueron fundamentales para llevar a cabo la obtención de los alimentos que ayudaron a las poblaciones andinas a subsistir.<sup>81</sup>

A través de los mecanismos de reciprocidad y redistribución las comunidades e individuos veían ampliada su posibilidad de contar con una amplia gama de alimentos disponibles para una dieta balanceada. De esta forma, creemos que la hipótesis de Hans Horkheimer acerca de una alimentación deficitaria durante la época prehispánica<sup>82</sup> no es del todo viable, ya que por medio de la redistribución las poblaciones llegaron a tener acceso a una amplia variedad de alimentos, lo cual aumenta las posibilidades de contar con una dieta más equilibrada.

En relación a la reciprocidad y la redistribución, se sabe que los curacas cumplían varias funciones. En primer lugar, en su papel como autoridades, se encargaban de administrar la reciprocidad al nivel del ayllu y de otras unidades organizativas mayores, según fuere el caso. Esto quiere decir, que debían ser responsables de la organización de tareas dentro del ayllu

---

<sup>80</sup> Bonavia y Pease, 1992, p.12.

<sup>81</sup> Aspectos que la historiografía peruana a raíz del «boom de la gastronomía» ha ignorado por completo.

<sup>82</sup> «[...] limitado consumo de carnes de animales de cría en la mayor parte del Tahuantinsuyo, y en lo relativo a la quinua y aún más a la *cañahua* sabemos que muy pocas regiones representaban productos alimenticios de primer orden» «Nos parece innegable que la alimentación del pueblo en el incanato era desequilibrada, desde el punto de vista bioquímico». Horkheimer citado en Hurtado Fuertes, 2000, p.11.

que ayudaran a la subsistencia de este, entre ellos se encuentra la siembra de los campos.

Como señala Pease:

La mita, dentro de un grupo étnico, puede entender, a su vez, como una forma de lograr autosuficiencia con el empleo de mayor o menor cantidad de mano de obra, la cual no parece funcionar como un intercambio de energía humana, sino más como una aportación de energía a administrarse por una autoridad centralizada: el curaca.<sup>83</sup>

Al mismo tiempo, de acuerdo a su función de intermediación con el estado inca, organizaba la mano de obra disponible para las tareas que encarga el Inca:

La distribución de bienes por el Inka respondía más a un sistema redistributivo que a una simple actitud de reparto «caritativo» de las cosas. [...] la mita andina significaba la entrega de mano de obra al poder para que éste organizara la producción de bienes redistribuibles; [...] ello podía realizarse a gran escala dentro del Tahuantinsuyo y que funcionaba, asimismo, dentro de variables niveles según la dimensión de los grupos étnicos, lo cual permite comprobar que la redistribución funcionaba en grados diversos, según el volumen de la población que podía organizarse.<sup>84</sup>

En el caso del ají, hablamos sobre todo de la agricultura. Al establecer la redistribución con el Inca, el curaca también aseguraba otros productos para su población como fruto de la redistribución. En este sentido, creemos que el curaca, al garantizar los mecanismos de redistribución con el estado incaico, adquiere también una «complementariedad alimentaria» para su propia etnia, es decir, logra el acceso de nuevos productos provenientes de otros ambientes ecológicos por medio de las relaciones establecidas con el Inca, lo cual permite una dieta mucho más variada para su respectiva población.

Para conseguir esta «complementariedad alimentaria», era necesaria una mano de obra destinada a obtener excedentes para la redistribución. El sector de las sociedades prehispánicas que se dedicaba propiamente a la labor agrícola (aunque no exclusivamente) dentro de los patrones de reciprocidad y redistribución eran los *mitmakquna*. Como explican Bonavia y Pease:

Todo trabajo destinado a la redistribución significaba una mita. Esta suponía movimientos de grupos de pobladores por el tiempo que durara la tarea a realizar, y podría ser completada por otro tipo de labores de más larga duración (como el control

---

<sup>83</sup> Pease, 1992, p.93.

<sup>84</sup> Pease, 1992 p.121.



y cuidado de los sembríos) que requerían una permanencia más larga. Este era el caso de los *mitmaquna*.<sup>85</sup>

Sin embargo, no hay que confundir *mitmakquna* con *mittani* (los que cumplen con una *mitta*), ya que ambos son diferentes formas de organización de mano de obra. Como lo explica Pease:

Mitmaquna eran los hombres movidos por el estado a trabajar en las regiones alejadas de su lugar de origen; también los había enviados por las unidades étnicas. *Mittani* eran los que cumplían una *mitta* o turno de trabajo, energía entregada a la autoridad estatal o local. Al parecer la diferencia entre *Mitmaquna* y *mittani* podría estar en la permanencia, estable en los primeros, temporal en los segundos.<sup>86</sup>

Dicha diferenciación es importante, ya que el desplazamiento hacia áreas lejanas junto con la permanencia en estas zonas (no solo por turnos de trabajo como los *mittani*) es una característica que destaca de este grupo social. Además, hay que tener en cuenta que Pease hace una diferencia entre dos tipos de *mitmakquna*, los que son enviados por el inca y los enviados por las unidades étnicas. En el caso del primero, la permanencia es menor y se procura retornar rápidamente a sus lugares de origen, y en el segundo, la permanencia es mucho más afianzada en estas llamadas «colonias productoras»<sup>87</sup>. A pesar de su traslado, los *mitmakquna* conservaban sus vínculos de pertenencia con sus comunidades originarias, entre ellas, básicamente, sus relaciones de parentesco.

Del mismo modo en que se presentó a los curacas como autoridades que precedían a las incaicas, los *mitmakquna* –como señala Liliana Regalado<sup>88</sup>–, ya eran un sistema anterior al establecimiento de los incas en el territorio andino. En este caso, muchas etnias poseían y usufructuaban territorios en zonas alejadas de sus asentamientos de origen. Este es el caso de los Lupaqa trabajado por John Murra<sup>89</sup>, quien reconoce el movimiento de mano de obra este grupo étnico hacia tierras de la costa para conseguir productos como maíz, algodón y entre muchos más, ají. De este modo, esta mano de obra buscará en otras tierras pequeños

<sup>85</sup> Bonavia y Pease, 1992, p.19.

<sup>86</sup> Pease, 1979, p.103.

<sup>87</sup> *Ibidem*. En el caso de los *mitmakquna* enviados por el inca, se podría especular que, si bien dichos grupos se asentaron en zonas alejadas a sus lugares de origen, se procuraba regresar con rapidez para no perder los lazos de parentesco con sus etnias. Aunque la condición de *mitmakquna* supone no romper con las relaciones de parentesco del lugar de origen, existen casos donde los *mitmakquna* son movilizados por motivos políticos, por ejemplo, para desmembrar a una población que se había rebelado contra la autoridad incaica, como la Chachapoyas, caso que se tratará más adelante.

<sup>88</sup> Regalado, 1975.

<sup>89</sup> Murra, 1975.

asentamientos, que Murra llama «archipiélagos», para poder trabajar las tierras y sembrar los productos que no se pueden conseguir en su lugar de origen. Otra vía para conseguir los productos es por medio del intercambio de productos entre etnias diferentes, como fue el caso de los indios chupachos:

En su tierra tienen algodón coca y maíz y que viene a lo rescatar los indios yaros y los guamalíes y guanucos y otros de las xalcas vienen a rescatar con ellos que traen charqui y lana y ovejas y llevan por ello coca y algodón y ají y maíz y traen asimismo sal para el dicho rescate y que tiene muchas tierras y pastos para sus ganados y que las dichas tierras de sus chacaras y sementeras son suyas propias y cada pueblo tiene su suyo y que aunque fuesen tantos indios como solían ser antes que el ynga viniese que eran mucho número de indios tendrían muchas tierras para sembrar y beneficiar y se mantener y que cogen en ellas maíz papas y quinua y ollucos y maxua y esto en algunas partes y tienen asimismo chacaras de coda y algodón y ají y frijoles y zapallos y otras legumbres y camotes y comidas y coca y se da todo género de comida.<sup>90</sup>

De esta manera, el intercambio con otras etnias también fue otra forma de manejo de la complementariedad alimentaria.

## 2.2. La necesidad del ají: espacio, geografía y medioambiente

El ají es una hortaliza que proviene de la familia de las solanáceas (como el tomate, pimiento, sachatomate y aguaymanto, entre otros). Perteneció al género *Capsicum*, que agrupa algunas plantas de origen americano. Como señala Brack<sup>91</sup>, el género *Capsicum* se originó en la región brasileño-boliviana sur y luego se dispersó por Centro y Sudamérica y cuando los humanos arribaron a América, ya existían en Perú cerca de 25 especies. Se conoce que fueron cinco las especies domesticadas en la época precolombina en diferentes partes de Latinoamérica (*Capsicum baccatum*: ají doméstico en Bolivia, Perú, Ecuador y Chile; *Capsicum pubescens*: domesticado en los Andes y que luego se distribuyó hacia Bolivia y Ecuador; *Capsicum annum*, *Capsicum Sinense* y *Capsicum frutescens* que comparten genes ancestrales y que fueron domesticados independientemente; el primero en México, el segundo en Centroamérica y el tercero en la cuenca amazónica). El ají contiene el alcaloide capscicina, del que proviene el gusto picante y se sabe que dicha sustancia sin olor ni color

---

<sup>90</sup> Ortiz de Zuñiga, 1967, p.31.

<sup>91</sup> Brack, 2003, p.109-112.

produce un incremento en la salivación y activa la digestión en el organismo humano<sup>92</sup>. En cuanto a su composición, el ají contiene agua (88.9%), proteína (0.9%), carbohidratos (8.8%), grasa (0.7%) y un grupo pequeño repartido entre vitaminas A, C y minerales (0.7%)<sup>93</sup>. En este sentido estos porcentajes dejan ver que el consumo de ají desde un punto de vista nutricional, es beneficioso en cuanto facilita la digestión y, en todo caso, para obtener beneficios vitamínicos de su ingesta debería consumirse una gran cantidad, por lo cual no creemos que el consumo de ají, hasta la actualidad, esté ligado a su aporte vitamínico, sino más bien a su valor como saborizante y digestivo. De aquí que se pueda afirmar que el uso del ají en lo que respecta a la alimentación, cumple la función de condimento.

Los cronistas, como el padre Bernabé Cobo y José de Acosta, dieron evidencia del uso de la planta como condimento para las comidas de las poblaciones andinas. El primero de los nombrados cuenta que:

Entre las legumbres que producen el fruto en sus ramas, tiene el ají, después del maíz, el primer lugar, como la planta más general y de mayor estima entre los indios de cantas se hallaron en esta tierra; porque entre las especias que dio Dios a los naturales de ella, es tan recibida de todas las naciones deste Nuevo Mundo, que no se ha hallado ninguna que no tuviese el uso della y en mucha estimación; y no sólo de los indios es hoy muypreciado el ají, sino también de los españoles moradores destas Indias, y aun de los que no han pasado a ellas, pues se da ya con no menor abundancia en España que en esta América, y no es menos bien recibido su uso que el de la pimienta de la India Oriental. Sólo se halla esta diferencia entre la pimienta y el ají, que éste, por darse con más abundancia y a menos cosata nuestra, es tenido en menos que la pimienta, que nos cuesta más cara por venir de lejos; mas esta menor estimación es general en todas las cosas que fácilmente alcanzamos.

La mata del ají es copada y de agradable parecer; levántase del suelo dos o tres codos, más y menos según la tierra donde nace es fértil o flaca; la hoja se parece a la de la yerba mora o a la de la albahaca de hojas anchas. Aunque son muchas las diferencias que se hallan de ají, en lo que es la mata, ramas y hojas, no hay variedad, [...] Echa unas florecitas blancas y pequeñas de ningún olor, y a éstas sucede el fruto, que son unas vainillas llenas de pepitas blancas, el cual, uno es grande como limas y ciruelas grandes; otro, tan pequeño como piñones y aun como granos de trigo, y entre estos dos extremos hay muchas diferencias en su tamaño. En el color se halla no menor variedad, aunque todo ají conviene en ser verde antes de madurar. La misma discrepancia se halla en la forma y hechura; porque uno es redondo; otro prolongado, y otros, de otras muchas formas. Empero, todo ají conviene en ser agudo, mordicativo y picante, mayormente las pepitas. El mayor de todos se llama rocoto, pronunciada la r como en este nombre, caridad; cuya hoja es muy diferente de las de las otras especies de ají, porque es mucho mayor, no tan lisa, de un verde oscuro, y algo

<sup>92</sup> Por esta razón, algunos nutricionistas actuales recomiendan picantes en pequeñas dosis para mejorar la digestión dosis. Al respecto se puede consultar el libro *La nutrición inteligente: guía práctica de alimentación y gastronomía viva* de Sacha Barrio Healey.

<sup>93</sup> Ugás, Siura, Delgado de la Flor, Casas y Toledo, 2000, p.188. Tener en cuenta que las proporciones mencionadas tiene como base 100g de materia comestible.

parecida a la hoja del torongil; el ají desta planta es muy grande , del tamaño de una mediana naranja, redondo, y alguno prolongado; uno, de color verdinegro, y otro, muy colorado; no quema cáscara como la de los otros ajíes, sino que se deja comer cruda, como si fuera otra fruta.

Otro ají es largo y grueso, mayor que el más largo dedo de la mano, y éste se halla de muchos colores: uno, es colorado muy encendido; otro, verde oscuro; otro, morado, negro, amarillo, y otro, verde claro. Otra suerte hay de ají largo como el primero, pero que hacia la punta se va estrechando y acaba puntiagudo, el cual también es de muchos colores. Otro se halla un poco menor que éste, del tamaño y hechura de un dátil; otro ají hay como aceitunas, y todos ellos son de varios colores. El más hermoso a la vista es uno tan parecido en el color, tamaño y hechura a las guindas, que se engañara una persona fácilmente pensando que lo son. Hállase otro ají muy picante y tan pequeño como piñones. Finalmente, son tantas las diferencias que se hallan de ají en estas Indias, que pasan de cuarenta.<sup>94</sup>

En cuanto a su variedad, esta se debe a la facilidad de este vegetal para adaptarse a las condiciones climáticas de su ambiente (aunque crece preferentemente en ambientes tropicales), lo cual permite que hoy en día poseamos tantas y en diversas partes del Perú.

En un comienzo fue conocido por los españoles como «pimiento de las Indias», lo cual aparentemente inició entre los españoles la circunscripción de su valor como un simple condimento entre los muchos que se conocían. José de Acosta describe al ají en términos relacionados a la vida cotidiana española:

En Castilla llaman «pimienta de las Indias»: y en Indias por vocablo general-tomado de la primera tierras de islas que conquistaron- nombran ají, y en lengua del Cuzco se dice uchú, y en la de México chili. Ésta es cosa ya bien conocida, y así hay poco que tratar della; [...] No se da en tierras frías, como la sierra del Pirú: dase en valles calientes y de regadío. Hay ají de diversos colores: verde y colorado y amarillo. Hay uno bravo –que llaman «caribe»– que pica y muerde reciamente; otro hay manso; y alguno dulce, que se come a bocados. Alguno menudo hay que huele en la boca como almizcle, y es muy bueno.

Lo que pica del ají es las venillas y pepita, lo demás no muerde. Cómese verde y seco, y molido y entero, y en la olla y en guisados: es la principal salsa, y toda la especería de Indias. Comido con moderación ayuda al estómago para la digestión pero, si es demasiado, tiene muy ruines efectos: porque de suyo es muy cálido y humoso y penetrativo. Por donde el mucho uso dél en mozos es perjudicial a la salud, mayormente del alma, porque provoca sensualidad: y es cosa donosa que, con ser esta experiencia tan notoria del fuego que tiene en sí [...]

Para templar el ají usan de sal, que le corrige mucho: porque son entre sí muy contrarios, y el uno al otro se enfrenan. Usan también tomates, que son frescos y sanos y es un género de granos gruesos jugosos, y hacen gustosa salsa y por sí son buenos de comer.

<sup>94</sup> Cobo, 1964, p.172-173. Si bien este cronista hace alusión a más de 40 tipos, estos deben ser derivados de las 5 especies domesticadas de las que hablamos al comienzo. La única distinción clara es entre la anatomía de varios ajíes largos (grandes o chicos) de diferentes colores y el rocoto, cuya forma redonda llamó la atención de los cronistas.

Hállase esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas [...] de modo que, como el maíz es el grano más general para pan, así el ají es la especia más común para salsa y guisados.<sup>95</sup>

La denominación «pimiento» nos ayuda a entender que los españoles ya se encontraban familiarizados con este tipo de vegetales y que le atribuían el mismo valor de condimento que los indios. De cualquier manera, los españoles no demostrarían interés por explotar un recurso como el ají, ya que no era un producto indispensable para ellos. Es más, el ají ya era conocido por los españoles incluso antes de llegar a los Andes. Como lo señala Pease:

[Las plantas encontradas por los conquistadores en el Nuevo Mundo] ingresaron al léxico de los cronistas iniciales, y se registraron las más importantes plantas de la dieta andina, entre ellas el maíz, aunque en su caso se generalizó rápidamente el nombre norteño que venía caminando con los Españoles desde México y la América Central. Igual cosa ocurrió con el ají, término de probable origen Arawak, que reemplazó rápidamente a otros términos andinos; provenía del Caribe sudamericano y en el sur tuvo mayor éxito que el chile empleado en Mesoamérica.<sup>96</sup>

Es importante tener en consideración estas observaciones, porque nos dan cuenta de que la experiencia española en América durante la conquista determinó el valor que se le dieron a determinados productos del Nuevo Mundo. En el caso del ají, se podría pensar que, al tener un conocimiento previo de este vegetal con la experiencia de México y América Central, el encuentro del ají en territorios andinos no llamó la atención de los peninsulares como otros alimentos que además tenían valor nutritivo como el maíz, la quinua y la papa (más allá del interés de los cronistas como Cobo y Acosta por dar a conocer los diferentes potajes preparados con este ingrediente por las poblaciones indígenas que visitaron). Más aún, el registro que se tiene de los funcionarios coloniales, sobre todo en el caso de las visitas, muestra una clara jerarquización de los alimentos andinos que obedece a criterios de la autoridad colonial. Esta observación ha sido expuesta por Murra para el caso del registro de los khipus de las poblaciones andinas hecha por los visitantes coloniales:

Cuando pasamos de los seres vivientes a las cosas [...] no resulta extraño encontrar en primer lugar a los tejidos. Siguen los alimentos cultivados en los que la cuerda del maíz precede a todos los demás cultivos andinos. Las cantidades expresan, a la vez, las preferencias europeas por los cereales, como también la alta valorización que se tenía del maíz. [...] en el caso del ají, quisiera sugerir que su ausencia del khipu no es sino aparente. Cuando el informante habla de «toda fruta» se trata obviamente de algo

---

<sup>95</sup> Acosta, 2008, p.122-123.

<sup>96</sup> Pease, 1988, p.81.

conservable o seco. El ají muy bien podría entrar en esta categoría; hasta hoy se transporta y se guarda en cestillos.<sup>97</sup>

Podemos ver que el registro del ají en este tipo de fuentes debe tomarse con cuidado, ya que, a pesar de la propuesta de Murra de incluir al ají dentro de una categoría general del khipu registrado por los españoles<sup>98</sup>, no se ve claramente identificado en este tipo de registro. De ahí que, en relación con otros alimentos que fueron consignados por los españoles, el ají no cuenta a primera vista con un registro preciso e identificable a comparación de la papa, la quinua, el maíz, entre otros. Esto será notorio en otros textos coloniales. Por ejemplo, la visita de Garcí Diez de San Miguel a la provincia de Chucuito y la visita a León de Huánuco hecha por Iñigo Ortíz de Zúñiga y las Relaciones Geográficas de Indias en las cuales el ají es mencionado como uno de los tantos tributos que se entregaban al Inca o como parte de intercambios que se realizaban en una época anterior a la conquista. Por esta razón es importante tener en cuenta estos sesgos en las fuentes que se relacionan mucho con los intereses de los funcionarios coloniales (priorizar otros alimentos como el maíz, la papa y la quinua sobre el ají) y con la experiencia de los mismo conquistadores (usar el vocablo centroamericano «ají» para designar a cosas parecidas a él en Sudamérica).

Un asunto importante que siempre ha llamado la atención dentro la historiografía occidental dedicada a la alimentación ha sido los tiempos del día que son dedicados a la alimentación de las personas. Para el caso de las poblaciones andinas en tiempos prehispánicos, los cronistas mencionan una comida en la mañana y la otra al anochecer. Cobo nos cuenta: «Comían dos veces al día: a las ocho o nueve de la mañana, y a la tarde, con una o dos horas del sol. [...]»<sup>99</sup>. La misma información es proporcionada por Garcilaso: «[...] La hora de la comida principal de los Incas y de toda la gente común era por la mañana, de las ocho a las nueve; a la noche cenaban con luz del día, livianamente, y no hacían más comidas que estas dos [...]»<sup>100</sup>.

A pesar de estas informaciones, no se puede dar por sentado ni afirmar con certeza que estos definitivamente fueron los momentos en los cuales se alimentaban todos los pobladores en la

---

<sup>97</sup> Murra, 2002, p.252-255.

<sup>98</sup> A pesar de que Murra pueda identificar al ají dentro de este grupo grande de alimentos conservables o secos, no sería factible pensar que en todo registro consignado como «toda fruta» o «alimentos en cestillos» se encuentre necesariamente el ají presente.

<sup>99</sup> Cobo, 1964, p.245.

<sup>100</sup> Garcilaso de la Vega, 1991, p.328.

época de los incas<sup>101</sup>. Sin embargo, Murúa plantea tres momentos de comida para el caso de la alimentación exclusiva del Inca, lo cual pondría en discusión las premisas de los cronistas anteriormente citados.

En lo que respecta a la distribución del ají, Brack<sup>102</sup> ha establecido una cronología basada en los trabajos mencionados de Bonavia, Bird, Pearsall, Matos entre otros arqueólogos para señalar la gran presencia de ají en restos arqueológicos prehispánicos en la costa peruana sobre todo en los valles de Chilca, Casma, Supe, Moche y en la sierra sobre todo en el departamento de Ancash (en el complejo conocido como la cueva del Guitarrero). Sobre todo se hace mención a las especies del *Capsicum baccatum* (conocido como ají amarillo o panca), *Capsicum frutescens* (conocido como ají charapillo) y *Capsicum sinense* (conocido como ají ceviche). A esto hay que agregar lo mencionado por Donald Ugent<sup>103</sup>, quien da cuenta de la presencia de las especies *Capsicum annum* (conocido como ají largo o arnaucho) en las zonas de Paracas, el valle de Chicama y el valle del Chillón, así como el *Capsicum pubescens* (conocido como rocoto) en las zonas del departamento de Cusco y La Libertad. Ambos autores coinciden en señalar que el cultivo del ají, (conforme a los restos arqueológicos estudiados), se dio entre los 0 y 2000 msnm, aunque hoy en día se puedan encontrar incluso cultivos de ají hasta los 2800 msnm a lo largo de los Andes sudamericanos<sup>104</sup>.

Sin embargo, hay que mencionar que, sobre la base de las visitas de Iñigo Ortiz de Zúñiga y Garci Diez de San Miguel<sup>105</sup>, la tendencia de las poblaciones prehispánicas de las zonas altas del del sur y centro de los Andes peruanos, era bajar a la costa para conseguir este producto por medio de intercambios<sup>106</sup> o gracias al cultivo de tierras (según el modelo de archipiélago

---

<sup>101</sup> En un comienzo mencionamos entre los efectos de la capsicina que contiene el ají la estimulación de la salivación. Esto implica en cierta manera que se estimula la digestión de las personas que lo consumen. Si bien no se hace mención a que platos se consumen en cada tiempo, se podría especular que, al ser la intención de la primera comida dotar de fuerzas y energías para la larga jornada de trabajo que espera sobre todo a la población indígena destinada a las labores de agricultura, caza, pesca o ganadería; el ají ayuda, como dijimos antes, más allá de las vitaminas y minerales que posean en una pequeña proporción, como digestivo para organismo de estas personas y que puedan llegar a realizar sus tareas sin tener la pesadez de la comida. En el caso de la segunda comida, también cumple la misma tarea digestiva, la cual ayuda con la comida de la noche (para reponer fuerzas después de la jornada de trabajo) y poder tener un buen sueño que no se interrumpa por problemas estomacales. Sin embargo, esta propuesta debería ser contrastada con otras informaciones y especialistas en nutrición, por lo cual por ahora se propone como una idea tentativa para ser investigada. La autora Rosario Olivas Weston en su obra sobre la cocina de los Incas (Olivas Weston, 2001, p. 13) sí toma estas informaciones como prueba fehaciente de que los incas se alimentaron en estos momentos.

<sup>102</sup> Brack, 2003, p.11-15.

<sup>103</sup> Ugent, 2006.

<sup>104</sup> Ibidem, 2006, p.261.

<sup>105</sup> Diez de San Miguel, 1964 y Ortiz de Zúñiga, 1967.

<sup>106</sup> Pobladores que también son denominados «yungas» por vivir en esta zona.

de Murra). Para el caso de la provincia de Chucuito, los indios de la parcialidad de Anansaya en Acora dan testimonio de los siguiente: «[...] y que las granjerías que tienen [los indios de Anansaya] es ir a los yungas a rescatar maíz y trigo y ají y otras cosas y para ello llevan carneros y lana y con lo que de allá traen comen y que asimismo todos ellos hacen sus chácaras de papas y quinua y oca y cañagua [...]»<sup>107</sup>. Del mismo modo para el caso de los indios de Juli: «[...] y que asimismo van indios a rescatar a la costa y llevan para ello ganado y lana y ropa y carne seca y traen en rescate de ello maíz y ají y algodón y pescado seco y otras cosas. [...]»<sup>108</sup>. Sin embargo, este movimiento también se puede dar desde la costa a la sierra, como lo atestigua Juanes de Villamonte en la visita a los indios del valle de Sama:

Y en cuanto a las granjerías de los indios particulares son que hacen sementeras de trigo y maíz y de ají y podrían hacer más porque tiene muchas tierras e este valle y en otras partes donde tienen pueblos aunque de trigo no hacen sementeras sino los caciques aunque en poca cantidad para la ración de los frailes y lo demás para aprovecharse ellos y que con el maíz y ají rescatan ganado de la tierra que les traen los indios serranos y lana y ropa y plata que les dan por el maíz y trigo y ají que venden.<sup>109</sup>

Gaspar de Miranda, también señala en esta visita el contacto de los indios del valle de Sama con los pacaxes y lupaquacas en la sierra: «[...] y que hacen chácaras de trigo y maíz y ají y cogen algodón y tiene algunos carneros de la tierra porque tienen contrataciones con los indios serranos pacaxes y lupacas que les traen ropa y lana y ganado en rescate y que las mujeres hacen ropa de algodón de que se visten [...]»<sup>110</sup>.

A partir de la información expuesta, se puede contemplar que existió en tiempos prehispánicos una demanda de las poblaciones prehispánicas de la sierra por ají que conseguían por medio de intercambios con las poblaciones de la costa. Sin embargo, el intercambio no era la única vía para la obtención de ají.

En el caso del modelo de Murra, este autor nos explica el funcionamiento de colonias chupaychu (alejadas de su núcleo de origen) en la provincia de León de Huánuco, las cuales se conformaban por diferentes etnias. Basándose en la visita hecho por Iñigo Ortiz de Zúñiga, Murra da cuenta de la explotación de diferentes espacios ecológicos con la finalidad de tener

<sup>107</sup> Diez de San Miguel, 1964, p.91.

<sup>108</sup> Diez de San Miguel, 1964, p.116.

<sup>109</sup> Diez de San Miguel, 1964, p.124.

<sup>110</sup> Diez de San Miguel, 1964, p.129.



acceso a diferentes productos (como el ají) que no podían conseguir en su núcleo de origen. Esto supone no solo el desplazamiento de mano de obra, sino también la construcción de asentamientos que sugieren una mayor permanencia para poder controlar estos recursos. Como señala el autor:

Debajo de los maizales, los yacha y los chupaychu controlaban algodones y chacras de uchú. Así la gente de Achinga:  
[...] tienen tierras abajo en el valle de Cayra y allí tienen las tierras para algodones (t. I, 188).  
Los de Atcor, tan serranos como Rondo o Achinga, declararon que en Cayra: [...] se dan algodón trigo y maíz y ají y maní y zapallos y camotes y cachcoa [sic] y frijoles y allí tiene muchas tierras (t.I, p. 193).  
Igual que las salinas o los cocales, las chacras de algodón o ají eran multiétnicas y necesitaban gente residente para cuidar los intereses de cada grupo que compartía los recursos.<sup>111</sup>

A esto habría que añadir que el ají en esta provincia de León de Huánuco también era parte del tributo al Inca por parte de algunas poblaciones como los chupaychu: «en tiempo del ynga solían los indios para dar a su cacique camisetas / y mantas y oxotas y llautos y chuspas e indios para guarda de sus ganados y le hacían sus chacaras y casas y si tenían chacaras de coca le daban indios para la beneficiar y le daban tributo de ají y sal»<sup>112</sup>.

De la misma manera, hay que prestar atención al intercambio de los chupaychu con grupos étnicos del mismo territorio:

En su tierra tienen algodón coca y maíz y que viene a lo rescatar los indios yaros y los guamalés y guanucos y otros de las xalcas vienen a rescatar con ellos que traen charqui y lana y ovejas y llevan por ello coca y algodón y ají y maíz y traen asimismo sal para el dicho rescate y que tiene muchas tierras y pastos para sus ganados y que las dichas tierras de sus chacaras y sementeras son suyas propias y cada pueblo tiene su suyo y que aunque fuesen tantos indios tendrían muchas tierras para sembrar y beneficiar y se mantener y que cogen en ellas maíz papas y quinua y ollucos y maxua y esto en algunas partes y tienen asimismo chacaras de coca y algodón y ají y frijoles y zapallos y otras legumbres y camotes y comidas y coca y se da todo género de comida.<sup>113</sup>

<sup>111</sup> Murra, 2002, p.91.

<sup>112</sup> Ortiz de Zúñiga, 1967 p.28.

<sup>113</sup> Ortiz de Zúñiga, 1967, p.31.

María Rostworowski nos presenta la misma relación para las poblaciones prehispánicas de la costa central. La autora resalta el caso del cacicazgo de Maranga, basándose en la visita encargada por el licenciado Pedro La Gasca en 1549. Según esta información:

Un tema interesante en la visita de La Gasca es la mención a la producción agrícola del valle, con indicación de los cultivos indígenas. Dijo el curaca que cogían de los campos de Maranga trigo, maíz, camote, frejoles, yuca, ají y maní y que sostenían contrataciones y trueque con ciertos vecinos suyos, los habitantes de Mama (hoy Ricardo Palma), también con todos los Yauyos o sea los naturales de las serranías que dominaban el valle de Lima y, según sus propias declaraciones, los Maranga permutaban con los Colli, establecidos en el cercano valle del río Chillón, pescado salado y ají y [...] a lo largo de la costa, el pescado salado y seco y también el ají eran objeto de trueque con los serranos, en un intenso e importante intercambio.<sup>114</sup>

En este caso, también las unidades étnicas costeras tienen el control del ají y llevan a cabo un intercambio con las poblaciones de la sierra, pero al mismo tiempo también se desarrolla la distribución de ají al estado incaico, como lo demuestra más adelante en la visita el mismo curaca: «Solo sabía que llevaban cargas al Cusco o Tomebamba, según órdenes recibidas. Los objetos y productos que entregaban comprendían ropa, maíz, pescado salado, ají y coca.»<sup>115</sup> Otro ejemplo similar del tributo a los incas lo encontramos en la población de los guancayos que habitan en el medio Chillón en ambas márgenes del río<sup>116</sup>. Con esto se puede decir que el ají era un producto, cuya demanda era grande tanto entre distintas etnias a lo largo de los Andes, y también era importante para el estado incaico, en tanto era demandado como parte del tributo.

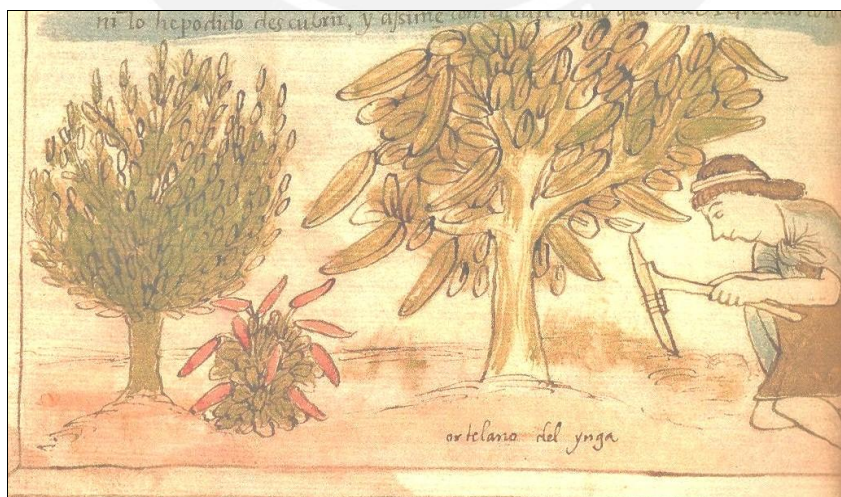


Imagen 1: Hortelano del Inca en Murúa, 2004, p. 119.

<sup>114</sup> Rostworowski, 2002, p.250.

<sup>115</sup> Rostworowski, 2002, p.251.

<sup>116</sup> Rostworowski, 2004, p.58-59.

No se debe olvidar el reciente trabajo de Julián I. Santillana, el cual presenta un amplio estudio sobre la zona de Vilcas Huaman<sup>117</sup>, donde se dan a conocer los diferentes grupos que se encontraban asentados en diferentes partes del territorio y de los recursos que controlaban. En relación con el territorio de Vilcas Huaman, el autor reconoce una zona importante de la cual se busca ají: «Finalmente, en la tercera zona, la ceja de montaña, fue crucial para la vida en Vilcas. Ofrecía una serie de productos preferidos, que incluían la coca y el ají. [...] En la ceja de selva se asentaban pequeñas poblaciones como colonias temporales»<sup>118</sup>

Debemos tener en consideración, que la costa no era la única fuente de ají que tenían las poblaciones de la sierra. La selva fue, y sigue siendo hasta hoy día, una zona propicia para el cultivo de esta hortaliza. Santillana también señala el movimiento de mitimaes, durante el dominio incaico, de diferentes etnias hacia la ceja de selva de Ayacucho para conseguir este producto: «Canchis y chilques fueron otros grupos de orejones mitmas comunes- es decir, orejones de bajo status- que se habrían asentado en la ceja de selva de Ayacucho, en particular en las provincias de La Mar y en el extremo norte de Andahuaylas (Purizaga, 1967, pp.19-20) para así conseguir coca, algodón y ají (Bandera, 1965, p.177).»<sup>119</sup> De esta manera se puede ver que la demanda de ají es suplida por medio del control de territorios tanto de la ceja de selva, como de la costa.

Otros casos interesantes a estudiar en relación con la circulación del ají son los estudios acerca de las zonas cercanas a la selva, como el caso de Chachapoyas. Inge R. Schjellerup, estudiosa de los chachapoya durante las épocas prehispánica y colonial temprana, nos presenta el desarrollo de una etnia en diferentes espacios geográficos conocidos como el temple y temple fuerte (entre 900 a 1800 msnm con varias lluvias y cercana a la ceja de selva), donde, en el fondo de sus valles, se desarrollada «la producción agrícola desde épocas prehistóricas.» Entre estos cultivos propios del lugar, se encuentra el ají<sup>120</sup>. De igual modo, el ají se nota presente en la cocina de estos pueblos hasta hoy en día, donde se siguen usando implementos como el batán o piedra para moler, con la cual trituran ají, maíz y trigo<sup>121</sup>.

---

<sup>117</sup> Santillana, 2012.

<sup>118</sup> Ídem, 2012, p.96.

<sup>119</sup> Ídem, 2012, p.113.

<sup>120</sup> Schjellerup, 2005, p.48,49.

<sup>121</sup> Ídem, 2005, p.84.

Las *Relaciones Geográficas de Indias*<sup>122</sup> también señalan la misma situación para los pobladores de Quito y Cuenca, aunque también señala pequeños huertos hechos por los indios de ají en dichas poblaciones. Para el caso de los pueblos entre Quito y Cuenca, el licenciado Salazar de Villasante señala que en dicho lugar:

Es tierra de gran caza; hay tanto venados, que acaece salir un soldado con un arcabuz a traer seis y siete venados a la noche, y parece que jamás se agotan, aunque les cazan mucho así indios con perchas, como españoles con arcabuces; hay gran cantidad de conejos, ni más ni menos que los de España, especialmente en un pueblo de indios treinta leguas de Quito y cinco delante de Riobamba, yendo a la ciudad de Cuenca, camino de Los Reyes por la sierra, que salen veinte muchachos de la doctrina indios con sus garrotes, y a medio día traen trescientos conejos, los cuales secan los indios al sol y los echan en sus guisados cocidos, que llaman logro, con mucho ají.<sup>123</sup>

El ají es el condimento principal en la comida de las poblaciones indígenas de esta área. En cuanto a la mención del platillo llamado «logro», creemos que sería muy precipitado hacer la asociación con el potaje conocido como loco, ya que diversos autores le consignan nombres diferentes y no se puede saber con certeza si se habla del mismo platillo o de una misma preparación<sup>124</sup>.

Frank Salomon da cuenta, en su trabajo sobre los señores étnicos de Quito, que el movimiento del ají en esta zona llamada Yumbo, se parece al de las zonas costeras y serranas que se han mostrado en los casos anteriores con una gran diferencia: el contacto con la selva. Como señala el autor:

Entre las diferentes variedades de ají, al menos una, el rocoto, puede cultivarse en las tierras altas, pero evidentemente esa no era considerada la variedad preferida, puesto que es casi universal que las tierras altas importen ají. En contraste con las pautas de producción de la Sierra sur en tierras relativamente secas, el suministro para el norte parece provenir de verdaderas zonas selváticas.<sup>125</sup>

El contacto con la selva es fundamental, ya que se presenta una nueva zona de la cual abastecerse de ají por parte de los pueblos prehispánicos andinos.

---

<sup>122</sup> Jiménez de la Espada, 1965.

<sup>123</sup> Jiménez de la Espada, 1965, p.132,133.

<sup>124</sup> Gonzalez Holguín le confiere el nombre «rokro» a un platillo preferido por las poblaciones indígenas. Faltarían más estudios sobre la relación lingüística de estas palabras para relacionarlas con los platillos que se conocen en los países andinos hoy en día.

<sup>125</sup> Salomon, 2011, p.169.

Más allá de las relaciones que se analizarán entre las poblaciones que cultivan ají, teniendo en cuenta la geografía de los casos mostrado, se podría decir que en los años previos a la llegada de los españoles, la predominancia del cultivo del ají tiene una gran importancia en la costa y la zona yunga, siguiendo el criterio de las ocho regiones naturales inscrito por Javier Pulgar Vidal<sup>126</sup>, quien señala para la chala o costa territorios desde 0 a 500 msnm y para la yunga 500 hasta 2300 msnm. Estas informaciones coinciden con las del cronista Bernabé Cobo, a quien Pulgar Vidal utiliza como guía para su propuesta. Cobo habla de la zona «yunca», su tipo de clima y tierras:

Los indios del Cuzco y su comarca llamaban con este nombre de yuncas a las tierras que caen a la parte oriental de la cordillera general que están en derecho de aquella ciudad, que es principalmente cierta provincia llamada Anti, de temple muy caliente y húmedo; de donde los españoles, extendiendo estos nombres a todas las sierras de la misma calidad, las llaman yuncas y Andes, corrompido el nombre de Anti; y a los naturales dellas denominan indios yuncas, a diferencia de los de la Sierra, a quienes llaman serranos. [...] la tierra yunca que se comprehende en los términos del Perú, la que está al pie de la gran cordillera, al levante della, y comienza en bajando cinco o seis leguas desde las cumbres de la cordillera, el cual espacio es de laderas muy agrias, frías y peladas [...] las primeras veinte leguas desde el pie de la cordillera general hacia el oriente que es su latitud, son de cerros y sierras muy dobladas, ásperas y fragosas, cubiertas de muy cerradas arboledas y bosques, si no son algunas quebradas y pequeños valles que hacen los ríos, que a trechos son rasos y a trechos montuosos y de cerrados arcabucos. Pasadas estas sierras de montaña, lo demás es tierra llana, [...] la mayor parte de las llanadas ocupan espesas arboledas, y donde la tierra es rasa no deja de tener a trechos algunos pedazos de montaña, que respecto de los rasos que las cercan, parecen islas. [...] nacen abundantísimos pastos a propósito para ganado mayor, a los cuales llaman los españoles pajonales, [...] Las sierras y cerros que se levantan entre estas llanadas rasas y de montaña tiene la misma propiedad, que parte son de arcabucos y parte de suelo raso, salvo que son más airosas y más enjutas que lo llano.

[...] en partes llueve todo el año, en otras más y menos, y donde más cortas son las lluvias duran seis meses. Mas en todas el tiempo que llueve suelen caer muy recios y copiosos aguaceros con grandes tempestades y torbellinos de impetuosos truenos y rayos; nunca en tiempo alguno cae nieve ni granizo, ni se sabe qué es escarcha ni helada. Con los muchos aguaceros crecen extrañamente los ríos, y vertiéndose por sus márgenes y riberas inundan mucha tierra, hácese grandes charcos y lagunazos, [...] son muy grandes pedazos de tierra los que ocupan lagos, esteros, ciénagas, pantanos y anegadizos.

Los calores son todo el año tan ardientes, [...] y fuera más insufrible este calor si no se templara con vientos frescos que a veces soplan; los cuales para que bañen y refresquen sus casas, las hacen los indios sin paredes alrededor, sino sobre estantes de madera, descubiertas por todas partes a los vientos. Echase de ver la grande humedad desta tierra yunca, en que las frutas no se pueden guardar, que luego se podrecen; el hierro se toma de moho; la carne se daña al segundo día; la sal de los saleros se reviene y hace agua; [...] fué siempre la tierra yunca la menos poblada de las Indias, como lo es al presente, así de naturales como de españoles. Finalmente ella es mejor para vista de lejos que para vivir en ella; porque tiene hermosísima vista, respecto de

<sup>126</sup> Pulgar Vidal, 1987.

estar a todos tiempos vestida de verdura y cubierta de arboledas [...] por la continua humedad del clima. El mejor y más sano tiempo del año es el invierno, sereno y enjuto y se corren aires más frescos.<sup>127</sup>

Más adelante Cobo da a conocer la aparición del ají en dicha zona:

No tenían los indios yuncas otros animales manso y domésticos más que cués y pavos; pero monteses y bravos cría esta tierra yunca antas, venados, zahinos, puercos monteses, armadillos, liebres, conejos, guardatinajas, leones, tigres, osos como los de Europa, y otra casta de ellos que llamamos hormigueros, perico-ligero, zorras, viverras, gatos monteses, hurones, comadrejas, ardillas, innumerables diferencias de monos y micos; [...] En los ríos, que son muy caudalosos los que bajan de la cordillera general y atraviesan esta tierra, se matan muchos géneros de pescados. [...] Caza de volatería hay asaz de pavos de la tierra, paugíes, jutas, macas, garzas, tórtolas, palomas torcaces, patos reales y de otras castas; aves de rapiña, águilas, cóndores, auras, escogidos halcones de todas castas; [...] Danse todas las frutas de la tierra que en las demás partes de Indias, antes fuera desta tierra yunca nacen muy pocas frutas; [...] Legumbres y hierbas se dan maíz, frísoles, agi, tomates, zapallos, mates, tabaco y muchas raíces que a los indios sirven de pan y fruta.<sup>128</sup>

Estas zonas tenían las condiciones adecuadas para el cuidado de los cultivos del ají, ya que siendo una planta tropical<sup>129</sup>, el mayor cuidado que se debía tener era el suministro equilibrado de agua (ya que condiciones extremas como inundación o sequías, matarían a la planta). En base a lo cual podemos intentar una aproximación a las zonas productivas del ají, como es el caso de la costa y la yunga a lo largo de los Andes, incluyendo tanto el sur<sup>130</sup> y en la zona norte el caso de Quito descrito por las *Relaciones Geográficas de Indias*<sup>131</sup>. No debemos olvidar el contacto con la selva, cuyas condiciones geográficas también son propicias para el cultivo del ají y como lo demostró el caso de los yumbos, otra zona de extracción sería la selva.

### 2.3. La obtención del ají: modos de producción y tecnología agrícola

En comparación con otros alimentos que han sido bastante trabajados como la coca, el maíz y la papa, el alimento que estudiamos es de fácil cuidado, ya que se adapta fácilmente a las

<sup>127</sup> Cobo, 1964, p.66-68.

<sup>128</sup> Cobo, 1964, p.68-69.

<sup>129</sup> Aunque como se ha dado cuenta por medio de la información expuesta, el ají es una planta que puede crecer en otras zonas más allá de la mencionada.

<sup>130</sup> Como visto en las visitas de Ortiz de Zúñiga y Diez de San Miguel.

<sup>131</sup> Sobre todo las provincias de Quito y Cuenca.

condiciones climáticas donde se cultiva. Sin embargo, es necesario –como acabamos de mencionar- prestar atención a su cuidado.

Como se sabe, Roger Ravines ha trabajado los principales desarrollo tecnológicos de las culturas prehispánicas en relación con la agricultura, lo que nos permite tener una idea de la manera cómo se emplearon estas técnicas y aplicarlas al cultivo del ají. En primer lugar, hay que tener en cuenta la distribución de los suelos. Ravines señala que «las tierras planas se destinaban al cultivo y no a la habitación. Cuando, por razones de imperiosa necesidad, se utilizaban terrenos inclinados se hacía en forma altamente productiva.»<sup>132</sup> En relación con el manejo del agua, como se mencionó en el apartado pasado, dos zonas geográficas importantes para el cultivo del ají (la costa y la yunga) poseen mucha humedad y ligeras lluvias, para lo cual el manejo de este recurso será primordial:

El manejo del agua. Entre las prácticas habituales figura: desecar y sanear los terrenos invadidos por las aguas, preservar el suelo de la erosión e inundaciones y proporcionar regularmente a las tierras cultivadas el grado de humedad más conveniente al desarrollo de las plantas útiles. [...] obras de riego, desagüe, saneamiento, que incluyen el control de desbordes y escorrentías, la utilización de aguas subterráneas, la conservación de la humedad, canales de riego, riego, riego a brazo, drenaje y en general, el micromanejo del suelo, agua, clima y pendiente, mediante el acondicionamiento de campos elevados y moyas es tal, y tan generalmente reconocida.<sup>133</sup>

Cabe señalar, que la preocupación por la humedad y el control de los desbordes es más importante conforme llegamos a la zona yunga y en la costa hay más preocupación por el acceso a este recurso, sobre todo lo que refiere a su canalización.

En cuanto a los sistemas de riego, tal como lo comentamos al inicio, el exceso de agua mata a una planta como el ají, así que el riego por surcos<sup>134</sup> parece ser el más apropiado y controlado. En última instancia, los camellones pueden haber sido útiles en algunas zonas de la costa para el cultivo de ají, ya que facilitaban el drenaje del agua y el control de la humedad.

---

<sup>132</sup> Busto, 1994, p.210.

<sup>133</sup> *Ibidem*.

<sup>134</sup> «[...] consiste en hacer correr el agua en el terreno cultivado utilizando divisiones del mismo, en los que se han hecho surcos horizontales o con poca inclinación. Estos surcos, paralelos o en forma de meandros y diseños geométricos complejos, están separados por camellones de tierras [...] permite que las plantas reciban un riego de pie, en el que inicialmente se consume más agua, debido a que el terreno la deja filtrar un poco más [...]». Busto, 1994, p.213.

También hay que tener en cuenta que los momentos del año en los que se trabaja la tierra para conseguir ají. El cronista Guamán Poma de Ayala menciona diferentes meses del año donde se realizan diferentes tareas relacionadas con esta actividad. En el caso del mes de enero:

Enero. Capac raymi camayquilla en este mes de Año Nuevo es el comienzo del gran aguacero, y llueve mucho en que dicen ellos zara, papa, oca, olloco, masua, zire, papa, capo papa, trigo, halmaymita llullo micuy que comen michicazara maíz tierno y papa fresca, y chaucha, y tiene que trabajar de limpiar chacras, y descansan este mes, ha de hacer minga para hilar ropa de la comunidad o de la tasa, [...] en este mes no han de comer mucha verdura [...] comienza a entrar los ríos y fruta y en este mes es la gran falta de comida en el reino; y se acaba en este mes de sembrar maíz y trigo, papas de temporal; desde el mes de noviembre se comienza en todo este reino gran falta de leña y abundancia de yerba, paja verde, la carne flaca, mucho leche, queso, mucho ají verde comienza, [...]<sup>135</sup>



Imagen 2: Mes de enero en Guamán Poma de Ayala, 1980, p. 449.

<sup>135</sup> Guamán Poma de Ayala, 1993, p.909-911.



Si bien esta cita hace alusión al mes de enero como un día de descanso de la tierra y mucha lluvia, también muestra que las poblaciones andinas también procuran abastecerse de ají en meses anteriores. Como señalamos anteriormente, el cuidado de una planta como el ají demanda un control minucioso del agua que se le proporciona, por lo que en tiempos de intensa lluvia, como señala en cronista citado, sería imposible su siembra.

Guamán Poma señala el mes de noviembre como propicio para sembrar verduras y otros alimentos:

Noviembre. Aya marcay quilla; que en este mes hay gran falta de agua del cielo, como de las acequias se secan de tanto calor y sol que hay, y así se llama este mes chacra carpai yaco uanay quilla. [mes de regar las chacras con agua de pozos o de represas] [...] y en este mes es tiempo d sembrar verduras y plantar frutas de todas las cosas, para que estando ya con raíz llegue el aguacero y se críe presto; y en este mes ha de tener aparejado todas las cosas que ha menester los días y meses del invierno, que no falte desde la comida, harina, sal ají, leña bastante en todo el reino.<sup>136</sup>



Imagen 3: Mes de noviembre en Guamán Poma de Ayala, 1980, p. 472.

<sup>136</sup> Guamán Poma de Ayala, 1993, p.935-936

De esta manera, si uno se acerca de nuevo al fin de año, debe aprovechar para sembrar otros productos en el mes de diciembre:

Diciembre. Capac Inti raymi quilla, en este dicho mes se ha de sembrar papas, ocas y quinua, altramuces y trigo, y maíz de temporal, cochaca zara, que toda la fuerza del sembrar con las aguas del cielo en este tiempo; y en todo el reino hay tierras en muchas partes, que es de temporal, y si pasa de este mes se pierde la sementera, porque este mes comienza a caer la agua del cielo y no lo deja hasta el mes de marzo, que ya no se puede andar en todo el reino las recuas y rescataidores, y mercachifles, ni los trajinadores de vino, de coca, ají, sal, harina. [...]<sup>137</sup>



Imagen 4: Mes de diciembre en Guamán Poma de Ayala, 1980 p. 475.

La última información que nos da el cronista mestizo sobre la intensa lluvia en los meses por seguir es importante, ya que limita los movimientos de las poblaciones andinas hacia diferentes ambientes para conseguir ají, es decir, la época de lluvias sería un gran impedimento para el intercambio entre las etnias tanto de la sierra a la costa, como de la sierra a la selva. Esto debe tenerse en consideración, ya que se puede notar claramente como

<sup>137</sup> Guamán Poma de Ayala, 1993, p.939.

el clima influye en las oportunidades que tuvieron estas sociedades para adquirir alimentos como el ají. Tanto en la cita como en las ilustraciones que nos presenta Guamán Poma nos podemos dar cuenta de una preferencia por mostrar los productos de la papa y el maíz. No creemos que sea gratuita esta selección, ya que, al remontarnos a los tiempos en que fue elaborada esta obra- s.XVII- vemos que en este contexto las autoridades españolas ya han establecido una preferencia por ciertos productos americanos como la papa y el maíz como parte de la economía colonial y a otros no se les ha tomado mucho interés como es el caso del ají. Esta experiencia también puede influir en el pensamiento del cronista citado y en las expresiones del mundo andino que él da a conocer en su obra.

Por otro lado, el uso de pesticidas naturales no queda descartado en el caso del ají, pero este cuenta con un mecanismo de defensa propio: las vainas del fruto que contiene capsicina, los protegen de los depredadores y otras plagas.<sup>138</sup> Todo el mantenimiento y construcción de estos sistemas de cultivo y manejo de recursos era sustentado por los diferentes sistemas de mano de obra utilizados por los pueblos andinos prehispánicos<sup>139</sup>.

#### 2.4. El procesamiento y consumo del ají: conservación y técnicas culinarias

No se debe dejar de lado un repaso de los medios para guardar y conservar los alimentos. En este sentido los depósitos donde se almacenaba los productos traídos por los diferentes grupos de mano de obra de los pobladores andinos (entre ellos los *mitmakquna*), eran redistribuidos por los curacas dentro de sus etnias. De esta misma manera, los depósitos alrededor de los caminos de los chasquis también debían almacenar cierta cantidad de bienes para abastecer a los viajeros en sus largos trayectos. En este caso, Martín de Murúa relata:

Para maior aviamiento de los indios chasquis, que tenemos dicho, y de los principales y curacas, y otros cualesquiera indios que caminaban por el reino a negocios del Ynga o, por su orden y mandado, iban a algunas provincias o venían de ellas al Cuzco a su llamando, tenía puesto el Ynga en todos los caminos reales tambos [...] En éstos residían, de ordinario, unos indios que los tenían a cargo, que ellos llaman tanbusca mayor, con mucho número de gente de servicio [...] Estos servían a los caminantes, dándoles el aviamiento necesario y recaudo de leña para calentarse, y paja para hacer la cama, agua, maíz, ají, charqui, perdices, cuies, chicha y otros géneros de comidas,

<sup>138</sup> Hasta hoy se usa el mismo ají como pesticida de otras plantas por su capacidad de repeler a los depredadores con su picor.

<sup>139</sup> Este tipo de tareas iría, más allá de los mittani y *mitmakquna*, también dentro de la minka, dentro de un espacio más local que involucra las tareas dentro de una unidad étnica.

que tenían en depósito para este fin, y también diversos géneros de frutas, si las había en los valles cercanos, como plátanos, guayabas, paltas, pacaes, granadillas.<sup>140</sup>

Murúa reconoce la presencia del ají dentro de los depósitos para abastecer a los viajeros. Además, si los ajíes llegaban a secarse, no corrían mucho riesgo de pudrirse, sino que llegaban mucho más picantes, ya que las vainas del ají se acercaba mucho más a la cáscara del fruto y lo hacía más picante.

Entre las técnicas de conservación que menciona Santiago E. Antúnez de Mayolo<sup>141</sup>, se encuentra el secado que sigue siendo utilizado hasta hoy en ajíes como el tipo panca y otros. Hoy se sigue utilizando la exposición al sol, cuyo proceso ha derivado en la denominación de «ají mirasol». Otras acciones como el lavado, pelado y molienda eran llevadas a cabo por los antiguos pueblos prehispánicos, como lo expresa Horkheimer.<sup>142</sup> Para dichas preparaciones debía usar herramientas como cuchillos, batanes, entre otras y que algunos pueblos andinos siguen empleando hasta ahora.

El cronista Bernabé Cobo, nos relata algunos usos del ají y su preparación como salsa y la preparación del plato conocido como loco:

Es el ají tan regalada y apetitosa salsa para los indios, que con él cualquiera cosa comen bien, aunque sean yerbas silvestres y amargas; y lo más rigurosos ayunos que hacían en su gentilidad, era abstenerse de comer cosa guisada con ají. No sólo se come el fruto desta planta, sino que también sus hojas se echan en los guisados como el perejil y la yerbabuena, en especial en el llamado loco, en que echan tanto ají los indios, y aun algunos españoles, que los que no están acostumbrados a él, no lo pueden comer sin derramar lágrimas, que les saca la fuerza del ají. También de las hojas tiernas del ají se hace tan buena salsa como de perejil. Cómese el ají verde y también se guarda de dos o tres maneras: en escabeche, que es muy regalado y lo suelen embarcar los que navegan; y seco, y déste, uno se guarda entero, y otro molido. La planta se puede podar de un año para otro, más no da tanto fruto como lo que se siembra cada año. Es el ají más cálido que la pimienta y acrecenta la gana del comer, y por eso es tan apetitoso; comido con moderación y templanza, ayuda a la digestión. Su polvo, hervido con vino y dello echando unas gotas en el oído, quita el dolor causado de intemperie fría o por ventosidad; y asimismo, hervido el polvo con vinagre, quita el dolor de muelas. Llámase ají en la lengua de la isla Española; en la mexicana, chili, y en las dos lenguas generales del Perú, uchú, en la quichua, y huayca, en la aimará.<sup>143</sup>

---

<sup>140</sup> Murúa, 2001, p.353.

<sup>141</sup> Antúnez de Mayolo, 1981, p.101.

<sup>142</sup> Horkheimer, 2004, p.141-143.

<sup>143</sup> Cobo, 1964, p.173-174.

Cobo nos muestra también que el ají se consumió en diversas maneras usando no solo su fruto, sino también otras partes disponibles como las hojas. De la misma forma, el cronista hace comparaciones con condimentos del Viejo Mundo como la pimienta, lo cual nos da un indicio de que existe un tipo de «traducción occidental» de los sabores y gustos encontrados en el Nuevo Mundo, es decir, se describen y categorizan los alimentos con criterios ajenos a sus lugares de origen.

Aquí el cronista relata algunas preparaciones de ají con maíz:

La otra manera de hacer estos bollos de maíz, es cuando llevan dentro carne con mucho ají, y éstos son los que en la Nueva España llaman tamales. Suélenlos envolver, para cocerlos, en las hojas o túnicas del choclo, y para sólo esto se venden estas hojas en manojos en toda la Nueva España; más en esta ciudad de Lima los envuelven en hojas de plátanos. Han sabido muchos los españoles estos tamales, porque los hacen con más recaudo y curiosidad que los [que] usaban los indios. Los ordinarios que se venden en las plazas son de carne de puerco, mas, los que se hacen de regalo, llevan carne de gallina o de pollos y palominos, y hay tamales que cada uno lleva una gallina entera; y para fiestas extraordinarias, suelen echar un pavo entero en un tamal, y porque no hay hoja de planta ninguna que baste a cubrirlo, lo envuelven en un petate.<sup>144</sup>

Una vez más hay que tomar en cuenta la experiencia alimenticia de los conquistadores en lo que respecta a la denominación de alimentos y potajes descubiertos en el continente americano. Según el cronista la denominación «tamal» viene de las zonas mesoamericanas y habría sido llevada hasta los Andes por los españoles y se le atribuyó a una preparación similar de este plato hecho por las poblaciones andinas.

Al ají también se le atribuyen usos medicinales. Este es el caso de los platos hechos con ají y payco:

Es el payco una yerba muy medicinal; sus hojas son menudas, crespas y de muchas puntas, y sus raíces, como nabos; es de temperamento caliente. Echan los indios esta yerba en sus guisados. Sus hojas, aplicadas en forma de emplasto sobre cualquier tumor, lo resuelve; asimismo resuelven las ventosidades; para cuyo efecto, sitiéndose con ellas los indios, comen estas hojas; y lo mismo hace su cocimiento con muña bebido caliente en ayunas con un poco de ají. El cocimiento del payco, con mucha sal, deshinchas las piernas gotosas. Llámase esta yerba, en la lengua del Perú, payco, y en la mexicana pazote.<sup>145</sup>

También se encuentra el caso de la combinación de ají con harmico:

---

<sup>144</sup> Cobo, 1964, p.161.

<sup>145</sup> Cobo, 1964, p.179.

El harmico es una yerba semejante a la salvia, cálida y de olor aromático; cómela cruda los indios muy de ordinario, porque dicen los preserva de criar lombrices; mezclada con ají y todo deshecho en agua, lo beben en ayunas caliente contra la tos y pechuguera; majadas las hojas y aplicadas sobre las heridas frescas, las sueldan y restañan la sangre; y su conocimiento, tomado de ordinario, sana las llagas de la boca y de los pulmones.<sup>146</sup>

Incluso hay casos inusuales como el consumo de gusanos llamados Chice:

El chichi o chiche es un animalejo propio de las Indias, que no se distingue bien si es especie de gusano o de pescado, dado que está recibido por pescado, por usarlo por tal los indios y a su imitación los españoles. Es pequeñuelo y larguillo, de color pardo y con muchos pies como los del camarón; críase en los ríos entre las piedras y peñascos: cómen [los] los indios así crudos como los sacan del río; y los he visto yo vender frescos en los pueblos de indios; y con tenerlos amontonados, están todos vivos, bullendo; de esta manera cómenselos a puñados los indios con tanto gusto como si fueran confites. También los guardan para salsa, preparándolos de esta manera, después de tostados y molidos, hacen de ellos unos panecillos como de oruga, que se conservan mucho tiempo, de los cuales se hace con mucho ají una salsa muy regalada y apetitosa para los indios, [...] Cómesese con esta salsa pescado y cualesquiera otras cosas, y úsase de ella así en los días ordinarios como cuaresmales. Es el chichi de temperamento caliente, y notan de él los indios que tiene facultad de provocar el acto venéreo, y que también es provocativo de la orina.<sup>147</sup>

Y también hay referencias al ají y su papel de condimento para sazonar carnes como el cuy (menciones al platillo de la calapurca<sup>148</sup>) y la llama:

El cuy es el menor de los animales mansos y domésticos que tenían los naturales destas Indias, el cual criaban dentro de sus casas y en sus mismos aposentos, como lo hacen hoy día. Es poco mayor que una rata, en la figura muy semejante al conejo; el pelo blanco y corto; carece de cola; en cada uno de los pies tiene tres uñas pequeñuelas y cuatro en cada una de sus manecillas. No tiene más de dos dientes en la parte alta de la boca y otros dos en la baja, muy largos y delgados. Los hay de muchos colores, blancos, negros, pardos, cenicientos, bermejós y algunos pintados de varios colores. Tienen una voz baja, con que hacen un ruido como criatura que llora o gime, aunque, cuando los cogen, dan más recios chillidos.

Comen los indios este animalejo con el cuero, pelándolo solamente como si fuera lechón, y es para ellos comida muy regalada; y suelen hacer un guisado dél entero, habiéndole sacado el vientre, con mucho ají y guijas lisas del río, que llaman calapurca, que quiere decir, en la lengua aimará, «piedras del vientre», porque en este guisado echan las dichas guijas en el vientre del cuy; el cual potaje estiman los indios más que otro alguno de los delicados que los españoles hacen. No es provechoso el comer la carne deste animal a los tocados de mal de bubas o llagas de garganta, porque aumenta los dolores y gallas. [...]

<sup>146</sup> Cobo, 1964, p.193.

<sup>147</sup> Cobo, 1964, p.290.

<sup>148</sup> Para ver la transformación de la palabra «calapurca» a «carapulcra» consúltese Cerrón-Palomino, 2006.

[...] Llámase en la lengua de la isla Española hutía, y en las dos generales del Perú; cuy, en la quichua; guanaco, en el aimará.<sup>149</sup>

Del mismo modo en el caso de las preparaciones de comida con llama y ají, el cronista relata:

La llama es el más útil animal que se halló en estas Indias, especialmente para los indios deste reino del Perú. [...] rumia y cría lana como la oveja, a cuya causa y porque se le parece en la cabeza y piernas lo llaman los españoles carnero de la tierra, aunque no tiene cuernos. [...] Su carne es como de vaca, algo desabrada; mas las de sus corderos es comida regalada. [...] Nacen sólo en la serranía del Perú, y se fueron extendiendo por todas las tierras frías que abraza el imperio de los Incas, como son, fuera del Perú, el reino de Chile y las provincias de Tucumán y Popayá. [...] era toda la riqueza de los indios serranos; porque se vestían de su lana, y de sus pieles hacían calzado, de manera que no traían cosa sobre sus cuerpos más de lo que sacaban de las llamas. Sustentábanse de su carne, y servíanles de jumentos para llevar y traer sus cargas en los trajines y acarreos. Con la carne y ropa que dellos hacía compraban y rescataban lo que les faltaba de los valles y tierras calientes, como es el ají, pescado, maíz, coca, frutas y lo demás que habían menester. Porque en las tales tierras yuncas carecían sus moradores de carne, por no nacer en ellas este ganado, ni tener otro manso con que suplir esta falta.<sup>150</sup>

Y por último, combinaciones con otros cereales como la quinua y la carne salada y secada conocida como cecina:

Sus viandas y potajes antiguos eran muy pocos: de maíz entero con algunas yerbas y ají hacían cierto quisado llamado motepatasca, cociendo el maíz hasta que revienta; y de la semilla de la quinua, otro nombrado pisqu. [...] más usaban de cecina que de carne freca, cecinábanla sin sal desta manera: partían la carne en piezas delgadas y anchas y poníanlas a curar al hielo, después de secas, las adalgazaban majándolas entre dos piedras. Desta cecina que ellos llaman charqui, y de la carne fresca, no sabían hacer más que una suerte de olla o guisado, llamado locro con mucho ají, chuño, papas y otras legumbres. El mismo guisado hacían de pescado seco, que también lo usaban mucho.<sup>151</sup>

Como se puede apreciar, hubo múltiples maneras de usar el ají como un ingrediente en los platos preparados por los pueblos andinos antes de la llegada de los españoles. De la misma manera, existen varias expresiones que nos indican el gusto que tuvieron por esta hortaliza, que hacían alusión a las sensaciones al paladar que provocaba la ingesta de ají. Los diccionarios, elaborados por Gonzalez Holguín y Ludovico Bertonio<sup>152</sup>, dan cuenta de denominaciones que ayudan entrar en el campo del gusto y su relación específica con el ají.

<sup>149</sup> Cobo, 1964, p.359-360.

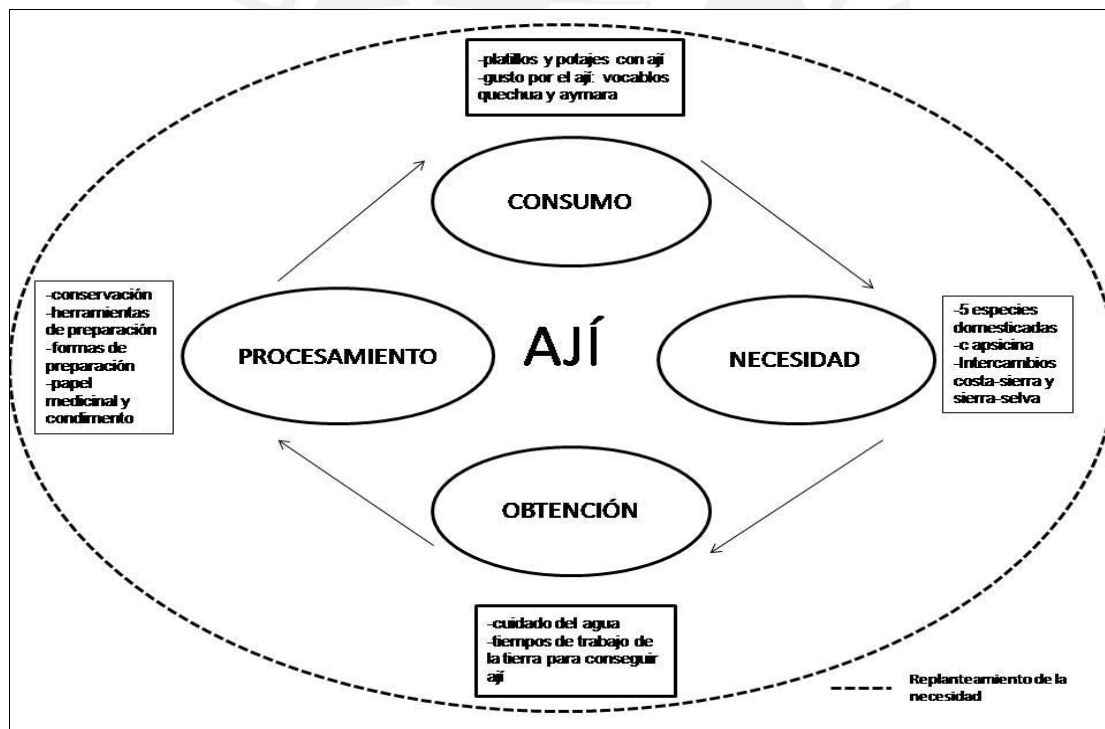
<sup>150</sup> Cobo, 1964, p.365-366.

<sup>151</sup> Cobo, 1964, p.245.

<sup>152</sup> Estos no son los únicos que hicieron este esfuerzo, pero creemos nos sirven como fuente específica para probar el argumento que desarrollaremos a continuación.

Dentro de las denominaciones que consigna Bertonio en su *Vocabulario de la lengua aimara*, queremos llamar la atención sobre *Chinchi wayk'a* («ají menudo que quema mucho»), *Muq'sa wayk'a* («ají que no quema») y *Jaru wayk'a* («ají bravo»). Vemos que el picante se convierte en un elemento importante dentro del gusto de los pobladores aimaras, ya que la alusión al picor se advierte en estas<sup>153</sup>. De la misma manera, podemos encontrar información en el vocabulario quechua de González Holguín bajo denominaciones como *Chhinchi uchu* ('ají menudito que quema mucho'), *Qquita uchu* ('ají bravo silvestre') y *Asnak uchu* ('ají que huele bien'). Aparte de lo dicho para el caso del aimara, haciendo las salvedades del caso, podemos introducir el olor dentro de nuestra descripción del gusto de manera general. Más allá del picor característico de este vegetal, con estas referencias también podemos decir que el olor también es una característica importante dentro del gusto por el ají.

De este modo, se puede ver que el esquema de sistema alimentario se puede presentar de manera general de la siguiente manera:



Cuadro 3: Esquema general del sistema alimentario del ají.

<sup>153</sup>La denominación de «bravo» relacionada con el picante del ají podría ser considerado un criterio de hombría dentro de la sociedad española, que en todo caso, evidencia la fusión de gustos tanto español como indígena.



En conclusión, podemos ver varios sistemas<sup>154</sup> que poseen diferentes actores y caminos a seguir para completar y reinventar cada vez más el proceso de alimentación. Hablamos de varios sistemas en coexistiendo y comunicándose al mismo tiempo, con el fin de conseguir alimentos (en este caso el ají) de diferentes espacios geográficos. De esta manera, se puede observar, que la alimentación prehispánica no solo se basa en los sistemas del maíz y la papa para su subsistencia y organización social como lo señala Nathan Wachtel<sup>155</sup>, sino que las poblaciones prehispánicas poseyeron varios sistemas alimentarios que coexisten a la vez, para lo cual hay diferentes maneras de organización dentro de las etnias del mundo andino.



---

<sup>154</sup> Hay que resaltar que cada pueblo dentro del territorio andino tiene diferentes maneras de organizarse para conseguir ají.

<sup>155</sup> Wachtel, 1976.

### 3. Capítulo III: El ají y las culturas alimentarias andinas

Aunque en el capítulo anterior se haya presentado la cadena de producción del ají y su gran importancia dentro de la alimentación de las poblaciones andinas en tiempos prehispánicos, ellos no es suficiente puesto que el ají también cumplió funciones rituales y tuvo un papel importante dentro de los mitos de la población incaica. Si bien hablamos de un sistema alimentario dentro de nuestro marco teórico, también se hizo mención al concepto de cultura alimentaria, el cual incluía las expresiones, costumbres, rituales, entre otras prácticas relacionadas con el consumo de los alimentos, en este caso, el ají. Este capítulo se centrará en estas expresiones de las culturas andinas que requieren el uso o mención del ají para su realización, como lo son los distintos rituales y relatos sobre el origen de estas poblaciones.

#### 3.1. El ají y los mitos andinos: los hermanos Ayar y los orígenes de los incas

En esta parte del trabajo se reflexionará sobre el rol que cumple el ají dentro de los mitos y leyendas de las poblaciones andinas prehispánicas, lo cual podrá dar a conocer el valor ritual que tuvo este alimento para dichas culturas.

Quisiéramos comenzar por dar a conocer una afirmación que ha sido expuesta constantemente por la historiografía del «boom gastronómico» en relación con la aparición del ají en los relatos sobre el origen de los incas. Dicha afirmación ha sido tomada como argumento para dar a conocer la importancia del ají en las civilizaciones prehispánicas que se encuentra incluso, según esta postura, en los mitos sobre el origen de estos pueblos.

Dicha postura se ha elaborado sobre la premisa de traducir automáticamente la voz «uchu» del quechua al español como «ají» y asociar esta traducción al nombre de uno de los personajes de la leyenda de los hermanos Ayar, Ayar Uchu.<sup>156</sup> Esta leyenda, tomada como uno de los principales relatos sobre el origen de la civilización incaica, es presentada por esta historiografía como una señal del origen divino de los alimentos en la cosmovisión incaica.

---

<sup>156</sup> APEGA, 2009, p.18. Es más, se toma la misma premisa con el nombre de otro de los hermanos Ayar, Ayar Cachi (se toma la voz quechua «cachi» y se traduce al español como «sal»). De esta manera se propone que existe una relación dividida en la cosmovisión incaica entre estos dos alimentos, el ají y la sal.

De esta manera, este supuesto «Ayar Ají» sería una prueba para afirmar que el ají se encontraría asociado a los relatos sobre los orígenes de los incas.

Por más simple y tentador que suene este argumento, los estudios realizados por el lingüista Rodolfo Cerrón-Palomino<sup>157</sup> han dado luces sobre las dificultades que suponen tomar dicha traducción por razones importantes. En primer lugar, dentro del campo de la lingüística andina, se toma como una «falacia consagrada» que el quechua siga siendo visto como una lengua de origen cuzqueño y se le asigne como lengua primordial de los incas.<sup>158</sup> De ahí que Cerrón-Palomino comente lo siguiente:

Se incide en un error metodológico al querer traducir los nombres de autoridades o personajes importantes de los relatos de origen de las poblaciones andinas a partir del quechua. Estas poblaciones hablaban otros idiomas, entre ellos el aimara y el puquina antes del quechua. Y por último, el quechua fue la última lengua que las poblaciones andinas aprendieron mucho más tarde.<sup>159</sup>

En segundo lugar, los cronistas que relatan estas leyendas, parecen tener diferentes nombres para este personaje que escapan de las voces quechua «Ayar» y «uchu»<sup>160</sup>, lo cual pondría en cuestionamiento en origen quechua de estas voces. En tercer lugar, Cerrón-Palomino comenta que varios cronistas reconocen no tener conocimiento de ciertas palabras del quechua, como por ejemplo la voz «Ayar», pero que aún así traducen la voz «uchu» como ají y la relacionan con el nombre de los hermanos Ayar. Este es el caso de Garcilaso de la Vega<sup>161</sup>, quien hace esta traducción antojadiza sin dar ningún sustento de su afirmación. Esta traducción simple es la que ha sido recogida por los investigadores de la historiografía peruana que trabajan la alimentación sin ser cuestionada ni puesta en duda por su falta de argumentación y coherencia. Si uno hace la prueba de traducir con diccionarios de la época estas dos voces, la contradicción es más clara. Para este caso, se recurre al diccionario de Gonzalez Holguín y recoge la traducción de esta voz quechua como «quinua silvestre». La unión de estas dos palabras sería traducida como «quinua silvestre-ají» y esta traducción no presenta ni coherencia ni una relación clara entre los personajes de la leyenda y los alimentos

<sup>157</sup>Cerrón-Palomino, 1998.

<sup>158</sup>Cerrón-Palomino y Kaulicke, 2010, p.10

<sup>159</sup>Cerrón-Palomino, comunicación personal, 28/11/2012.

<sup>160</sup>Cerrón Palomino, 1998, p.19. El autor nos da a conocer las diferentes versiones que dan los cronistas sobre este nombre, como por ejemplo, Ayaroché (en el caso de Betanzos) y Ayar Uche (en el caso de Cobo). Se sabe que estos cronistas tenían un conocimiento grande del idioma quechua, por lo cual no se encuentra el sentido de tener diferentes versiones de un mismo nombre, lo cual pondría en duda el origen quechua de estas palabras.

<sup>161</sup>Garcilaso de la Vega, 1991, p.47

mencionados<sup>162</sup>. Cerrón-Palomino propone que, en vez de la traducción al quechua de «Ayar Uchu» (la cual no guarda mucha lógica dentro de la asociación de palabras), estas voces podrían ser préstamos lingüísticos del aimara<sup>163</sup> o incluso del puquina, con lo cual el significado de «uchu» no sería ají<sup>164</sup>. De acuerdo a la experiencia idiomática de estas poblaciones<sup>165</sup>, el puquina y el aimara estaría mucho más cercanos a estas poblaciones y al mismo tiempo a los nombres de personajes fundacionales de los mitos de origen como los hermanos Ayar. Por consiguiente, el ají no tendría una relación directa, por medio del idioma quechua, con el nombre de este personaje de la leyenda.

A pesar de que el ají no tenga una relación directa con los nombres de los personajes de la leyenda de los hermanos Ayar, si hay otra aproximación que nos puede llevar a encontrar otro punto de encuentro entre este alimento y este particular relato de origen. El cronista Juan de Betanzos nos da cuenta de esto:

Y Mango Capac y su compañero Ayarauca salieron de sus rancherías, llevando consigo sus cuatro mujeres ya nombradas, y caminaron para el pueblo del Cuzco do estaba Alcaviça y, antes que llegasen al pueblo dos tiros de arcabuz, estaba poblado un pueblo pequeño, en el cual pueblo había coca y ají. Y la mujer de Ayaroche, el que se perdió en la cueva, llamada Mamaguaco, dio a un indio de los deste pueblo de coca un golpe con unos ayillos y matólo y abrióle de presto y sacóle los bofes y el corazón y, a vista de los demás del pueblo, hinchó los bofes soplándolos; y visto por los indios del pueblo aquel caso, tuvieron gran temor, e con el miedo que habían tomado, luego en aquella hora se fueron huyendo al valle que llaman el día de hoy Gualla, de donde han procedido los indios que el día de hoy benefician la coca de Gualla.<sup>166</sup>

Este fragmento da cuenta del trayecto hacia el Cuzco que realizan los hermanos Ayar. Vemos que el ají ya se encuentra presente en este pequeño pueblo antes de llegar la mencionada ciudad. Lo que se podría decir en base a este episodio es que el ají ya era un alimento cotidiano incluso antes de la llegada de los incas al Cuzco. Aquí incluso nos encontramos con otro problema de la fuente: la primacía de la coca como alimento insignia de los incas. Si observamos el fragmento presentado, nos podemos dar cuenta de que la coca adquiere en el

<sup>162</sup> Tampoco se encuentra la relación si se utiliza la misma metodología con los nombres de los demás hermanos de la leyenda: Ayar Cachi, Ayar Manco y Ayar Auca. Cachi, si bien puede ser traducido como «sal», lleva a la misma confusión que en el caso de Ayar uchu. Además, «manco» y «auca» no tiene relación con los alimentos.

<sup>163</sup> Incluso actualmente el autor postula que también podrían ser préstamos del puquina, una de las lenguas habladas por la poblaciones andinas, la cual todavía sigue siendo tema de investigación dentro del campo de los estudios de las lenguas andinas.

<sup>164</sup> Aunque todavía se sabe tampoco que traducción tendría en aimara o en puquina.

<sup>165</sup> Cerrón-Palomino, 2010. El autor da a conocer los desplazamientos lingüísticos del puquina, aimara y quechua en los Andes, para lo cual da cuenta de los tiempos en que surgen estas leguas y su expansión por el territorio andino.

<sup>166</sup> Betanzos, 2004, p.60.

relato del cronista una importancia mayor que el ají (el ají es mencionado una vez con la coca y en el resto de este episodio se menciona solo a este último). Creemos que esta poca mención al ají no es gratuita, ya que bien puede deberse a una jerarquización de los alimentos según el interés de los españoles<sup>167</sup> o también podría deberse a la misma valorización que le dan los incas a este producto. Es decir, que si los incas ya conocían poblaciones que cultivaban ají antes de su llegada al Cuzco, seguro en sus relatos de origen no le darían mucha importancia en relación a otros productos que tomara como señal de identidad, en este caso, la coca.

Por otro lado, este fragmento nos podría dar cuenta de que el ají es tomado más como un producto común (ya es conocido antes de los incas) y por lo tanto no tendría la significancia divina que presenta la postura que expone a uno de los hermanos Ayar como «Ayar Ají».

No pretendemos que nuestra propuesta sobre el papel del ají dentro de la leyenda de los hermanos Ayar sea definitiva, sino más bien poner en discusión este tema con argumentos más complejos que requieren mayor investigación. Aunque en el futuro se pueda argumentar que evidentemente el ají se encuentre relacionado con el nombre de uno de estos personajes, es necesario que estas posturas encuentren mejores argumentos e investigar más a fondo las fuentes que se utilizan (un error constante que seguimos identificando en las obras de la historiografía peruana de la alimentación). Sólo con esta crítica seremos capaces de conocer los alcances y los límites de la información que podemos encontrar para exponer el tema de la alimentación en la época prehispánica.

### 3.2. La voz «ayuno» y los rituales de abstinencia en el Perú prehispánico

En esta parte se discutirá el papel del ají en los diferentes rituales llevados a cabo por las poblaciones prehispánicas. Se hará énfasis en la supresión temporal de ají en la dieta de dichas poblaciones en estos momentos especiales.

En lo que se refiere al uso ritual del ají, los cronistas brindan información sobre diferentes «ayunos» que llevan a cabo las poblaciones andinas en momentos especiales como fiestas, toma de mando en un cargo del estado incaico, entre otros. Hacemos especial énfasis en la

---

<sup>167</sup> Ver pág. 46 y 47.

palabra «ayuno», ya que es muchas veces es utilizada por los cronistas como sinónimo de «abstinencia». Como se sabe, en español el ayuno consiste en la supresión total de las comidas y bebidas en un tiempo determinado (la persona se priva de su ingesta). En cambio, la abstinencia es la supresión de ciertos alimentos en la dieta (tanto en ocasiones especiales como por voluntad de la misma persona).<sup>168</sup> Las menciones de los cronistas que veremos a continuación, dan cuenta de abstinencias y no de ayunos, es decir, se suprime el consumo de ají y otros alimentos en una determinada ocasión especial, pero no se deja de tomar alimentos o bebidas en ese tiempo (se acude a una alimentación alternativa en dichas ocasiones).

A pesar de lo mencionado, creemos que esta confusión entre estas palabras mencionadas es intencional, ya que es muy probable que los cronistas hayan usado este término por su connotación religiosa creyendo que las acciones realizadas por las poblaciones indígenas relacionadas con estas abstinencias tenían el mismo significado religioso que en el cristianismo (en el sentido de purificación, perdón de los pecados, etc.). De este modo, las abstinencias fueron importantes en el mundo andino, ya que como mencionaremos más adelante, la supresión de ciertos alimentos, entre ellos el ají, era un requisito indispensable para llevar a cabo diferentes ceremonias en el mundo andino antes de la llegada de los españoles.

En primer lugar, tenemos al cronista Juan de Betanzos, quien nos presenta la abstinencia que se hace de ciertos alimentos, entre ellos el ají, durante la construcción de la casa del Sol, un centro de adoración para dicha divinidad. La apertura de este templo se llevó a cabo, según el cronista, durante el gobierno de Ynga Yupangue, quien dio indicaciones específicas a las personas que visitaran dicho lugar:

Y allí e luego mandó que todos los de la ciudad, así hombres como mujeres, viniesen a hacer sus sacrificios allí a la casa del Sol, los cuales sacrificios, que así la gente omún hizo, fue quemar cierto maíz e coca en aquel fuego que así era hecho, entrando cada uno destos uno a uno y descalzos [y con] los ojos bajos; y al salir, que así salían después de haber hecho su sacrificio cada uno destos por sí, mandó Ynga Yupangue [...] A los cuales les era mandado que desde aquella hora hasta que el bulto del Sol fuese hecho de oro, todos estuviesen en ayuno e que no comiesen carne ni pescado, ni ají, ni sal, ni llegasen a mujer ni comiesen verdura ninguna, y que solamente comiesen maíz crudo e bebiesen chicha, so pena que, el que el ayuno quebrantase, fuese sacrificado al Sol y quemando en el mismo fuego.<sup>169</sup>

---

<sup>168</sup> RAE y ASALE, 1999.

<sup>169</sup> Betanzos, 2004, p.90.

Este caso confirma que lo que expusimos en relación con el ayuno y la abstinencia. Claramente se trata de una abstinencia, ya que solo se suprimen ciertos alimentos y hay una alimentación alternativa para dicha ocasión: maíz crudo y chicha. De la misma manera, hay abstinencia ají en ciertas celebraciones que los autores de las fuentes coloniales llaman «festividades». Acosta nos relata las costumbres en la fiesta que llama del *Itu*:

La fiesta del Itu no tenía tiempo señalado, más de que en tiempos de necesidad se hacía. Para ella ayunaba toda la gente dos días, en los cuales no llegaban a mujeres ni comían cosa con sal ni ají ni bebían chicha, y todos se juntaban en una plaza donde no hubiese forastero ni animales. Y para esta fiesta tenía ciertas mantas y vestidos y aderezos, que sólo servían para ella, y andaban en procesión cubiertas las cabezas con sus mantas, muy de espacio tocando sus atambores y sin hablar uno con otro. Duraba esto un día y una noche, y el día siguiente comían y bebían y bailaban dos días con sus noches, diciendo que su oración había sido acepta.<sup>170</sup>

Aquí no se señala explícitamente la presencia de una alimentación alternativa, pero se puede sugerir que si existió, porque el cronista hace la mención de los alimentos que no se pueden comer antes de las celebraciones, pero no indica la supresión total de comidas. Del mismo modo, Polo de Ondegardo relata las abstinencias de ají y otros alimentos en el momento de adoración a la tierra:

Es cosa común entre Indios adorar a la tierra fértil, que es la tierra que llaman Pachamama, ó Cámac pachac, derramando chicha en ella, ó coca, ó otras cosas para que les haga bien.

3.-Para el mismo efecto suelen ayunar, y abstenerse de carne, sal axí, y otras cosas. Item tiene por abusión, que las mujeres preñadas, ó que están con el mes no passen por los sembrados.<sup>171</sup>

Uno de los eventos más importantes en los cuales se realiza abstenciones de ají en el entierro de los Incas. En este ejemplo, la abstinencia se centra en la supresión de dos condimentos, sal y ají. Betanzos nos vuelve a citar el caso de Ynga Yupangue:

Mandó Ynga Yupangue que, como [cuando] falleciese, que en su casa no se encendiese lumbre, ni se comiese ají, ni sal, y que todos los de su casa se quitasen las vestiduras preciadas y que los hombres no trujesen sobre sus cabezas ninguna atadura, ni en las orejas se pusiesen las orejeras, y que las mujeres no trujesen en sus vestidos alfileres de oro, ni de plata, sino que se prendiesen los vestidos con espinas, y que este ayuno y luto se trujese tres días desde el día que murieses, y que luego que él muriese fuesen llamados todos los señores a la ciudad secretamente a su palacio, sin que la gente del pueblo supiese de su muerte, y que siendo allí todos, luego, en

<sup>170</sup> Acosta, 2008, p.193.

<sup>171</sup> Polo de Ondegardo, 1916, p.192.

aquella hora, eligiesen Ynga y Señor en su lugar, el que él había nombrado, y que de nuevo lo nombrase Yamque Yupangue, su hijo mayor, o que lo fuese él si quisiese.<sup>172</sup>

Sin embargo, también existen abstinencias de ají y otros alimentos que se realizan según las actividades de los diferentes grupos sociales de los incas. Por ejemplo, el mismo Betanzos nos narra para el caso de la investidura de los orejones:

Que dende a otros cinco días, este mozo vaya ayunando al cerro de Guanacaure, yendo solo, [...] ha de ayunar siempre hasta el día que haya de ser armado orejón, e que no coma si no fuese maíz crudo, e que no coma carne, ni sal, ni ají, ni tenga que hacer con mujer [...].<sup>173</sup>

Este es considerado un rito de paso hacia la investidura de una autoridad como los orejones, para lo cual se requiere privarse de algunos alimentos y realizar ceremonias como el viaje al cerro Guanacaure<sup>174</sup>. Del mismo modo, los hechiceros, según Polo de Ondegardo, realizaban estas abstinencias a manera de introducción en su oficio:

Y hace de aduertir que fuera de otros modos que auía para consituyr hechizeros (según se dize en esta instrucción) se constituyan también con ceremonias de hazer ayunar al que auía de ser hechizero por tiempo de un año, ó más ó menos, haciendo que se abstudiese de axí, sal ó otras cosas, particulares comidas y acos, instruyéndole, y haciendo diversas ceremonias, y el día de oy los ay constituidos en esta forma que se llaman Camasca, o Soncoyoc,<sup>175</sup>

En el caso de los miembros del ejército inca, Garcilaso nos cuenta sobre los diferentes ritos de paso que se llevaban a cabo por las personas que querían pertenecer a este grupo y ser reconocido como tal:

Hacíanles ayunar seis días de ayuno muy riguroso, porque no les daban más que sendos puñados de zara cruda (que es trigo) y un jarro de agua simple, sin otra cosa alguna (ni sal ni uchú –que es lo que en España llaman «pimiento de las Indias», cuyo condimento enriquece y saborea cualquier pobre y mala comida que sea, aunque no sea sino de hierbas. Y por esto se lo quitaban a los novicios).

No se permitía ayunar más de tres días este ayuno riguroso. Empero doblábenselo a los noveles, porque era aprobación y querían ver si eran hombres para sufrir cualquier sed o hambre que en la guerra se les ofreciese. (Otro ayuno menos riguroso ayunaban los padres y hermanos y los parientes más cercanos de los noveles con grandísima observancia, rogando todos a su padres el sol diese fuerzas y ánimo a aquellos sus hijos para que saliesen con honra aprobados de aquellos ejercicios.) Al que en este

<sup>172</sup> Betanzos, 2004, p.179.

<sup>173</sup> Betanzos, 2004, p.103.

<sup>174</sup> Este mismo lugar es donde asume la autoridad el Inca, por lo que se podría suponer que este ritual también supone un reconocimiento de la autoridad del Inca y de su sistema de gobierno.

<sup>175</sup> Polo de Ondegardo, 1916, p.27.



ayuno se mostraba flaco y debilitado o pedía más comida, lo reprobaban y echaban del noviciado.<sup>176</sup>

Hasta este momento se podría decir que todas las abstinencias que hemos mencionado incluían necesariamente la supresión temporal del consumo de ají, pero, sin embargo, Garcilaso nos cuenta sobre diferentes tipos de abstinencias, en las cuales está permitido consumir ají:

La cuarta y última fiesta solemne de los reyes Incas celebraban en su corte llamaban Citua. Era de mucho regocijo para todos, porque la hacían cuando desterraban de la ciudad y su comarca las enfermedades y cualesquiera otras penas y trabajos que los hombres pueden padecer. Era como la expiación de la antigua gentilidad, que se purificaban y limpiaban de sus males.

Preparábanse para esta fiesta con ayuno y abstinencia de sus mujeres. El ayuno hacían el primer día de la luna del mes de setiembre, después del equinoccio.

Tuvieron los Incas dos ayunos rigurosos, uno más que otro. El más riguroso era de sólo maíz y agua y el maíz había de ser crudo y en poca cantidad. Este ayuno, por ser tan riguroso, no pasaba de tres días. En el otro, más suave, podían comer el maíz tostado –y en alguna más cantidad– y hierbas crudas (como se comen las lechugas y rábanos etc.) y ají (que los indios llaman uchú) y sal y bebían de su brebaje, mas no comían vianda de carne ni pescado ni hierbas guisadas. Y en un ayuno y en el otro no podían comer más de una vez al día. (Llaman al ayuno caci y al más riguroso hatuncaci, que quiere decir «el ayuno grande»<sup>177</sup>).

Más allá de la jerarquización que hace el cronista para ordenar los ayunos realizados por los incas, cabe decir que esta información pone en duda si el ají se encontraba ausente en todas estas ocasiones especiales. De esta manera, se puede afirmar que el ají tiene un papel tanto ceremonial (en el caso de las abstinencias), pero también religioso, en el sentido de ser colocado como ofrendas para los ídolos y en los entierros de los muertos. Guamán Poma nos narra, entre las costumbres de los pobladores andinos, los diferentes sacrificios que se hacen con alimentos y animales:

Idolos y uacas de los Chinchaysuyos, que tenían los principales del Uarco, Pacha cámac, Aysa vilca. Sacrificaban con criaturas de cinco años, y con colores y algodones, tupa, coca, y fruta y chicha. Y los indios Yauyos al ídolo de Pariacaca sacrificaban con chicha y mollo, y uaccri zanco, y comidas y conejos. Los indios Uancas, Xauxa, Hana Uanca, Lurin Uanca, sacrificaban con perros, porque ellos comían perros, y así sacrificaban con ello y con coca, y comidas, y sangre de perro y mollo; y así dicen que decía: «Señor guaca Caruancho Uallullo, no te espantes, cuando dijere 'uac', que ya sabes que son nuestros ganados», y así hasta hoy día les llaman Guanca alqo micoc; y algunos por no quebrantar la ley que tiene, comen todavía a los perros y se les debe castigar por ello. Aimarais sacrificaban Quichi calla,

<sup>176</sup> Garcilaso de la Vega, 1991, p.379.

<sup>177</sup> Garcilaso de la Vega, 1991, p.428.

con plata y oro, y con cinco niños y carneros pacos, y ají, lana de colores, en cada año.<sup>178</sup>

Vemos en este sentido, que la importancia del ají en los sacrificios tiene un significado mayor en la sierra que en la costa (la cita hace mención a la región de los aimaraes), lo cual explica la demanda que tienen las poblaciones de la sierra (más allá de conseguir un condimento para la alimentación cotidiana) y el propósito de viajar a la costa e intercambiar o controlar territorios que puedan proporcionar este cultivo. En este sentido, podemos decir que la complementariedad alimentaria también satisface necesidades religiosas.

Por otro lado, el cronista Guamán Poma de Ayala, presenta a estas abstinencias como parte del sistema de crianza de las poblaciones andinas antes de la llegada de los españoles, ya que menciona:

Como duraron/doscientos y ciento cincuenta años, duraron sus vidas [de los incas] porque tenían una orden y regla de vivir y criar sus hijos. Cuando muchachos no les dejaban comer cosa de sebo ni cosa de miel, ni ají, ni sal, ni vinagre, ni les dejaban beber chicha, ni dormía con mujer hasta tener cincuenta años, ni se sangraba, y se purgaba cada mes con tres pares de vilca tauri y otro tanto que pesase de macay, tomaba por la boca la mitad y la mitad se echaba medicina; con esto aumentó salud y vida. Hasta treinta años no tenía mujer, ni marido, ni cargo, y así tenían muy mucha fuerza. [...].<sup>179</sup>

A pesar de esta mención, debe tomarse en cuenta que Guamán Poma hace estas afirmaciones para probar la buena salud de la población andina hasta antes de la llegada de los españoles, por lo cual debe considerarse con sumo cuidado la afirmación del cronista, ya que podría estar presentado su propio modelo de crianza basado en las tradiciones de sus antepasados indígenas. Más allá de esta observación, hay que considerar que el cronista presenta al ají como un alimento necesario dentro de la alimentación de las poblaciones andinas.

De este modo, podemos dar cuenta de que el ají también cumple (aparte de la función cotidiana de la alimentación como condimento) funciones rituales y que fue parte de la cultura alimentaria de las poblaciones andinas, en sus representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas y aprendidas por individuos de varias culturas que convivieron en el espacio andino.

---

<sup>178</sup> Guamán Poma de Ayala, 1993, p.199-202.

<sup>179</sup> Guamán Poma de Ayala, 1993, p.93-96

#### 4. Conclusiones

De acuerdo a lo expuesto a lo largo de este trabajo, podemos llegar a las siguientes conclusiones:

1. La historiografía peruana sobre la alimentación generalmente se ha venido ocupando de manera expositivo-descriptiva de la cocina dejando de lado aspectos fundamentales de la alimentación, como lo son las actividades agrícolas, la organización social y económica, la geografía y el gusto. Una historia de la alimentación debe tener en consideración un marco teórico (como el concepto de sistema alimentario y cultura alimentaria) para salir de este enfoque limitado.
2. Tanto los cronistas como los funcionarios coloniales dan cuenta del ají en América del Sur de una manera breve, ya que, con la experiencia de México y Centroamérica (el vocablo taíno «ají»), se tenía familiaridad con este producto que fue tomado como un simple condimento («pimiento de Indias»), por lo que no despertó tanto interés a los funcionarios coloniales a la hora de su registro como si lo hubo para otros alimentos como la papa, la quinua, el maíz y la coca, entre otros. Hubo una clara jerarquización por parte de los españoles hacia los alimentos andinos. Esto también redujo el interés en los cronistas por dejar constancia de otros usos del ají para las poblaciones andinas.
3. El ají tuvo un valor alimenticio como condimento, lo cual queda demostrado si se ve la cadena productiva construida alrededor de su obtención y consumo. Todo ese proceso muestra que el ají era un producto demandado por las poblaciones que habitaban los Andes.
4. Los curacas y los mitimaes fueron actores importantes del sistema alimentario del ají, ya que cumplieron funciones administrativas (organización de la mano de obra, gestión de la reciprocidad y la redistribución) y políticas (asentamientos de poblaciones permanentes).

5. En la época prehispánica hubo varios sistemas alimentarios del ají funcionando simultáneamente que permitieron relaciones de intercambio entre diferentes etnias ubicadas en distintos espacios geográficos (costa-sierra y sierra y selva). El ají tuvo un uso ritual en los Andes relacionado con la abstinencia de este producto en situaciones especiales como ritos de paso, investidura de autoridades, adoraciones y fiestas celebradas por la población andina. La abstinencia del ají era indispensable para llevar a cabo estos rituales especiales, de ahí su valor ceremonial. Otro uso ritual importante fue como ofrenda a los muertos y a las divinidades. Uso acreditado por su presencia en entierros y actos de adoración.
  
6. En cuanto a la mención del ají en los mitos como el relacionado al origen del dominio de los incas se ha probado, apelando a argumentos proporcionados por la lingüística andina, que el nombre atribuido a uno de los hermanos Ayar no guarda relación con el ají y, en su defecto, otros datos nos han permitido demostrar que el ají era un cultivo anterior a los incas, ya que este producto era ya cultivado y consumido por poblaciones que se encontraban en el trayecto que realizaron los Ayar hacia el Cuzco.

## 5. Fuentes

ACOSTA, Josef de

- 2008 *Historia Natural y Moral de las Indias*. Edición crítica de Fermín del Pino-Díaz.  
[1590] Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

BERTONIO, Ludovico

- 1984 *Vocabulario de la lengua aimara 1612*. Cochabamba: CERES, IFEA y Museo  
[1612] Nacional de Etnografía y Folklore.

BETANZOS, Juan de

- 2004 *Suma y Narración de los Incas*. Edición de María del Carmen Martín Rubio.  
Madrid: Ediciones Polifemo.

COBO, Bernabé

- 1964 *Historia del Nuevo Mundo*. Edición de P. Francisco Mateos. Dos volúmenes.  
[1653] Madrid: Atlas.

DIEZ DE SAN MIGUEL, Garci

- 1964 *Visita hecha a la provincia de Chucuito por Garci Diez de San Miguel en el año*  
[1567] *1567*. Lima: Ediciones de la Casa de la Cultura del Perú.

JIMÉNEZ DE LA ESPADA, Marcos (editor)

- 1965 *Relaciones Geográficas de Indias. Perú*. Tres volúmenes. Madrid: Atlas.

GARCILASO DE LA VEGA, Inca

- 1991 *Comentarios Reales de los Incas*. Primera edición. Dos tomos. Lima: Fondo de  
[1609] Cultura Económica.

GONZÁLEZ HOLGUÍN, Diego

- 1952 *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú, llamada lengua qquichua o*  
[1608] *del Inca*. Lima: Impr. Santa María.

GUAMÁN POMA DE AYALA, Felipe

1980      *Nueva Corónica y Buen Gobierno*. 2 vols. Caracas: Biblioteca Ayacucho.  
[1613]

GUAMÁN POMA DE AYALA, Felipe

1993      *Nueva Corónica y Buen Gobierno*. Dos tomos. Lima: Fondo de Cultura  
[1613]      Económica.

MURÚA, Fray Martín de

2001      *Historia General del Perú*. Madrid: Dastin. Edición de Manuel Ballesteros  
[1613]      Gaibrois.

MURÚA, Fray Martín de

2004      *Códice Murúa Historia y Genealogía de los Reyes Incas del Perú del Padre*  
[1613]      *Americano Fray Martín de Murúa*. Madrid: Testimonio Compañía Editorial.  
Colección Privada Sean Galvin.

ORTIZ DE ZÚÑIGA, Iñigo

1967      *Visita hecha a la provincia de León de Huánuco en 1562*. Huánuco: Universidad  
[1562]      Nacional Hermilio Valdizán, Facultad de Letras y Educación.

POLO DE ONDEGARDO, El licenciado

1916      *Informaciones acerca de la religión y gobierno de los Incas*. Lima: Imprenta y  
Librería Sanmartí.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA Y ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA

1999      *Diccionario de la lengua española*. Vigésima segunda edición. Madrid: Espasa.

## 6. Bibliografía

AGUILAR PIÑA, Paris

2001 «Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación». *Anales de Antropología*. México D.F., volumen 35, pp. 11-29.

ANTÚNEZ DE MAYOLO, SANTIAGO E.

1981 *La nutrición en el Antiguo Perú*. Perú: Banco Central de Reserva del Perú.

1990 «Uso del espacio agrícola precolombino». *El mundo andino en la época del descubrimiento*. Comisión Nacional del V Centenario del Descubrimiento Encuentro de Dos Mundos. Lima: Talleres Impresiones Benito.

ARCONDO, Aníbal

2002 *Historia de la alimentación en Argentina*. Buenos Aires: Ferreyra Editor.

ARON, Jean-Paul

1978-1980 «La cocina. Un menú en el siglo XIX». En LE GOFF, Jacques. *Hacer la historia*. Barcelona: Laia, pp. 197-223.

BAUER, Arnold

2001 *Goods, power, history: Latin America's material culture*. Londres: Cambridge University Press.

BONAVIA, Duccio y Franklin PEASE (coordinadores)

1992 *Perú: hombre e historia vol. 2: entre el siglo XVI-XVIII*. Lima: Edubanco.

BRAUDEL, Fernand

1984 *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*. Tres tomos. Madrid: Alianza Editorial.

BENAVIDES DE RIVERO, Gabriela (compiladora)

2002 *Alimentación y Gastronomía*. Lima: Universidad de San Martín de Porres,

## Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

BRACK EGG, Antonio

2003 *Perú: diez mil años de domesticación*. Lima: Bruño.

BURKE, Peter

2000 *Formas de historia cultural*. Madrid: Alianza Editorial.2004 *¿Qué es la historia cultural?* Barcelona: Paidós.

BUSTO DUTHURBURU, José Antonio del

1994 *Historia general del Perú: los Incas*. Tercer tomo. Lima: Editorial Brasa.

CABIESES, Fernando

2000 *Antropología del ají*. Lima: Instituto Nacional de Medicina Tradicional.2004 *Cien siglos de pan: 100 000 años de alimentación en el Perú*. Lima USMP, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

CERRÓN-PALOMINO, Rodolfo

1998 «El cantar de Inca Yupanqui y la lengua secreta de los incas». *Revista Andina*. Cusco, volumen 31, número 2, pp. 1-36.2006 «Carapulca». *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua*. Lima, número 41, pp.149-165.2010 «Contactos y desplazamientos lingüísticos en los Andes centro-sureños: el puquina, el aimara y el quechua». *Boletín de Arqueología PUCP*. Lima, número 14, pp. 255-282.

CERRÓN-PALOMINO, Rodolfo y Peter KAULICKE

2010 «Los estudios de lingüística histórica andina». *Boletín de Arqueología PUCP*. Lima, número 14, pp. 9-13.

CICERCHIA, Ricardo

1998 *Historia de la vida privada en la Argentina*. Buenos Aires: Troquel.



COE, Sophie D.

2004 *Las primeras cocinas de América*. Traducción de Ana Pulido Rull. México D. F.: Fondo de Cultura Económica.

CONTRERAS, Carlos (editor)

2008 *Compendio de historia del Perú: economía prehispánica*. Lima: Banco Central de Reserva del Perú y IEP.

CONTRERAS, Jesús y Mabel GARCÍA ARNAÍZ

2005 *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Ariel: Barcelona.

DARNTON, Robert

1987 *La gran matanza de gatos y otros episodios de la historia de la cultura francesa*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.

EARLS, John (editor)

1990 *Tecnología andina: una introducción*. La Paz: HISBOL.

FISCHLER, Claude

1995 *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama.

FLANDRIN, Jean Louis

1987 «Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas». *Manuscrits: Revista d'història moderna*. Barcelona, número 6, pp. 7-30.

1996 «La distinción a través del gusto». En AIRES, Philippe y Georges DUBY. *Historia de la vida privada 7. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVII*. Madrid: Taurus.

FOUCAULT, Michel

1995 *Historia de la sexualidad: el uso de los placeres*. Buenos Aires: Siglo XXI.

FRANCO, Efraín

1987 *Agricultura andino y tecnología: unos factores condicionantes*. Lima CCTA.

GÁZMURI, Cristian y Rafael SAGREDO (editores)

2006 *Historia de la vida privada en Chile*. Tres tomos. Santiago de Chile: Taurus.

GONZALBO, Pilar (directora)

2004 *Historia de la vida cotidiana en México*. Dos volúmenes. México D.F.: El Colegio de México y Fondo de Cultura Económica.

GUIBOVICH, Pedro

2007 «¿Historia de la cocina o de la alimentación en el Perú?» *Punto de Equilibrio*, año 16, nr 96, pp. 52-53. Universidad del Pacífico.

GUIDONET, Alicia

2007 *La antropología de la alimentación*. Barcelona: UOC.

HOCQUENGHEM, Anne Marie y Hernán AGUILAR

1985 «Le piment e l'iconographie mochica». *Indiana*. Berlin, número 7, pp. 383-400.

HORKHEIMER, Hans

1960 *Nahrung und Nahrungsgewinnung im vorspanischen Peru*. Berlin: Colloquium Verlag.

2004 *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispánico*. Lima: Instituto Nacional de Cultura.

HURTADO FUERTES, Ciro

2000 *La alimentación en el Tahuantinsuyo*. Lima: Editorial San Marcos e Instituto de Cultura Alimentaria Andina.

HYSLOP, John

1984 *The Inka Road System*. Institute of Andean Research New York. Orlando: Academic Press INC.

JIMÉNEZ BORJA, Arturo

1953 *La comida en el antiguo Perú*. Lima: Compañía de Imprenta y Publicidad.

KINGERY, W. David (editor)

1993 *History from Things: essays on material culture*. Washington D.C.: Smithsonian Institution Press.

LAJO, Manuel (editor)

1982 *Agricultura y alimentación: bases de un nuevo enfoque*. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

LECHTMAN, Heather y Ana María SOLDI

1981 *La tecnología en el mundo andino*. México D.F.: UNAM.

MILLA BATRES, Carlos (editor)

2002 *Enciclopedia temática del Perú. Ecología, prehistoria andina y ciencia en el Perú*. Quinto volumen. Lima: Milla Batres.

MURRA, John

1975 *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

1999 *La organización económica del estado Inca*. Madrid: Siglo XXI.

2002 *El mundo andino: población, medio ambiente y economía*. Lima: Fondo Editorial PUCP e IEP.

OLIVAS WESTON, Rosario (coomplidora)

1993 *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Lima: USMP.

2001 *La cocina de los Incas: costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*. Lima: USMP.

PATIÑO, Víctor Manuel

1990-1993 *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Ocho volúmenes. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.

PEARSALL, Deborah M.

1984 *The origins of plant cultivation in South America*. Manuscrito.

PEASE G. Y., Franklin

- 1979 «La formación del Tahuantinsuyo: Mecanismos de colonización y relación con las unidades étnicas». *Histórica*. Lima, volumen 3, número 1, pp. 97-120.
- 1988 «Ají: recurso e intercambio en el Sur Peruano». En MASUDA, Shozo (editor). *Recursos naturales andinos*. Tokio: Universidad de Tokio.
- 1999 *Curacas, reciprocidad y riqueza*. Lima: Fondo Editorial PUCP.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles

- 1998 *La alimentación en la España del siglo de Oro*. Huesca: La Val de Onsera.

PESEZ, Jean-Marie

- 1988 «Historia de la cultura material». En Le Goff, Jacques (director). *Diccionarios del saber moderno: la nueva historia*. Bilbao: Mensajero, pp. 114-148.

PILCHER, Jeffrey M.

- 2012 *The Oxford Handbook of Food History*. New York: Oxford University Press.

PULGAR VIDAL, Javier

- 1987 *Geografía del Perú. Las ocho regiones naturales. La regionalización transversal. La microregionalización*. Lima: Peisa.

RAVINES, Roger

- 1978 *Tecnología andina*. Lima: IEP.

REGALADO DE HURTADO, Liliana

- 1975 *Los Mitmaquna en el Tahuantinsuyo*. Tesis para optar por el grado de Bachiller. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, Facultad de Letras y Ciencias Humanas.
- 2010 *Historiografía Occidental: un tránsito por los predios de Clío*. Lima: Fondo Editorial PUCP.

ROSTOROWSKI, María

- 1981 *Recursos naturales renovables y pesca siglos XVI y XVII*. Lima: IEP.

- 1999 *Historia del Tahuantinsuyo*. Lima: IEP y Promperú.
- 2002 *Pachacamac y el Señor de los Milagros: una trayectoria milenaria; El señorío de Pachacamac: el informe de Rodrigo Cantos de Andrade; Señoríos indígenas de Lima y Canta*. Lima: IEP. Obras Completas II; Historia andina, 25.
- 2004 *Costa Peruana Prehispánica; Conflicts over coca fields in XVIth century Peru*. Lima: IEP. Obras Completas III, Historia Andina, 26.
- 2007 *Estructuras andinas del poder: ideología religiosa y política*. Lima: IEP.
- SALOMON, Frank
- 2011 *Los señores étnicos de Quito en la época de los incas. La economía política de los señoríos norandinos*. Quito: Instituto Metropolitano de Patrimonio.
- SANTILLANA, Julián I.
- 2012 *Paisaje sagrado e ideología inca. Vilcas Huaman*. Lima: Fondo Editorial PUCP.
- SCHJELLERUP, Inge R.
- 2005 *Incas y españoles en la conquista de los chachapoya*. Lima: Fondo Editorial PUCP e IFEA.
- SOCIEDAD PERUANA DE GASTRONOMÍA (APEGA)
- 2009 *Ajíes peruanos: sazón para el mundo*. Lima: El Comercio.
- TOWLE, Margaret A.
- 1961 *The ethnobotany of pre-columbian Peru*. Chicago: Andine Publishing Company.
- UGÁS, Roberto, Saray SIURA, Francisco DELGADO DE LA FLOR, Andrés CASAS y Julio TOLEDO
- 2000 *Hortalizas: datos básicos*. Lima: Programa de Hortalizas, Facultad de Agronomía, Universidad Nacional Agraria La Molina.
- UGENT, Donald
- 2006 *La etnobotánica del Perú: desde la prehistoria hasta el presente*. Lima: CONCYTEC.

UTE, Daniel

2005 *Compendio de historia cultural. Teorías, prácticas y palabras clave.* Madrid: Alianza Editorial.

VILLAVICENCIO, Maritza (compiladora)

2007 *Historia de la cocina peruana.* Lima: USMP, Seminario Historia de la Cocina Peruana.

WACHTEL, Nathan

1976 *Los vencidos: los indios del Perú frente a la conquista española (1530-1570).* Lima: Alianza Editorial.

YACOLEFF, Eugenio y Fortunato L. HERRERA

1935 *El mundo vegetal de los antiguos peruanos.* Lima: Imprenta del Museo Nacional.