

ARQUEOLOGÍA MOCHICA NUEVOS ENFOQUES



EDITORES

Luis Jaime Castillo Butters

Hélène Bernier

Gregory Lockard

Julio Rucabado Yong

Capítulo 6



ACTAS DEL PRIMER CONGRESO INTERNACIONAL DE JÓVENES INVESTIGADORES DE LA CULTURA MOCHICA



INSTITUTO FRANCÉS DE ESTUDIOS ANDINOS
UMIFRE 17, CNRS-MAEE



FONDO
EDITORIAL

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

Arqueología Mochica: nuevos enfoques
Primera edición: mayo de 2008

© Luis Jaime Castillo Butters
Hélène Bernier
Gregory Lockard
Julio Rucabado Yong

De esta edición:

© Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, 2008
Av. Universitaria 1801, Lima 32 - Perú
Teléfono: (51 1) 626-2000
feditor@pucp.edu.pe
www.pucp.edu.pe/publicaciones

© Instituto Francés de Estudios Andinos, 2008
Av. Arequipa 4595, Lima 18 - Perú
Teléfono: (51 1) 447-6070
Fax: (51 1) 445-7650
postmaster@ifea.org.pe
www.ifeanet.org

Este volumen corresponde al tomo 21 de la Colección «Actes & Mémoires de l'Institut Français d'Études Andines» (ISSN 1816-1278)

Crédito de fotografía: Pieza escultórica mochica, Museo Rafael Larco Herrera
Fotógrafo: Carlos Ausejo

*Prohibida la reproducción de este libro por cualquier medio,
total o parcialmente, sin permiso expreso de los editores.*

ISBN 978-9972-42-836-4
Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N.º 2008-04854

Impreso en el Perú - Printed in Peru

EL CONSUMO RITUAL DE CHICHA EN SAN JOSÉ DE MORO

Rocío Delibes Mateos*
Alfonso Barragán Villena**

Diversos estudios arqueológicos demuestran que la chicha ha cumplido, ya desde la época prehispánica, una importante función en las sociedades andinas. En este artículo nos hemos acercado al papel que pudo desempeñar esta bebida en la sociedad mochica, a través de las evidencias del sitio arqueológico de San José de Moro, ubicado en el valle de Jequetepeque. San José de Moro fue un gran centro ceremonial, donde además de realizarse entierros de la elite mochica, tenían lugar importantes actividades de carácter ritual y festivo. Se han hallado evidencias relacionadas con estas ceremonias que parecen asociarse a la producción de chicha en gran escala, lo que nos hace pensar que el consumo de esta bebida fue verdaderamente masivo y sobrepasó los límites locales, lo que pone de manifiesto el carácter regional del sitio. A través de un estudio comparativo entre, por un lado, los procesos actuales, estudios etnohistóricos y las crónicas y, por otro, las evidencias arqueológicas en San José de Moro, hemos tratado de definir el papel de esta bebida en los patrones de productividad, las relaciones sociales y la competitividad de la sociedad mochica.

La chicha es un elemento básico en las sociedades andinas y desempeña un papel clave en el desarrollo de fiestas y celebraciones comunitarias. La palabra «chicha» es usada para designar distintos tipos de bebidas fermentadas que son consumidas en la zona de los Andes. La materia prima utilizada para su producción es variada y depende sobre todo de las regiones donde esta se prepara. Puede hacerse de una gran variedad de plantas o semillas, aunque la más difundida y a la vez de mayor importancia por su uso en rituales y ceremonias es la de jora de maíz. Las formas de producirla también son diversas, así como el tipo de maíz utilizado, pudiendo dar como resultado una bebida alcohólica o no alcohólica (Cutler y Cárdenas 1947; Camino 1987). Son abundantes las referencias que encontramos sobre ella en documentos históricos coloniales, crónicas, disposiciones legales, etcétera, donde se describen las costumbres de la población indígena y fundamentalmente los grandes banquetes que eran ofrecidos en las ceremonias del Imperio inca (Cieza 1962 [1553]; Cobo 1956 [1653]; De Encinas 1945-1946 [1596]; De la Vega 1991 [1609]; De Matienzo 1967 [1567]; De Solórzano 1972 [1629]; De Toledo 1986 [1569-1574]). Pero las evidencias arqueológicas nos indican

que la chicha no se consumió exclusivamente en el periodo Inca sino también en culturas preincaicas como Tiwanaku, Wari o Recuay (Jennings 2002: 2).

Otras investigaciones y escritos han abordado el tema de la producción o consumo de chicha en algunas de estas culturas, como hace Paul Goldstein (2003) en su artículo «The Chicha Economy in the Tiwanaku Expansion»; las recientes investigaciones del Museo de Chicago sobre la producción a gran escala de chicha en el yacimiento wari de Cerro Baúl (Moseley *et al.* 2005); el estudio realizado por Jerry Moore en el sitio chimú de Manchán, en el valle de Casma (1989); o el trabajo realizado por Rafael Segura Llanos *Rito y economía en Cajamarquilla* (2001), donde dedica un capítulo especial a la producción de este líquido. Sobre la cultura Mochica encontramos las excavaciones realizadas por Izumi Shimada en Pampa Grande, que señalan la existencia de recintos con evidencias de producción y almacenamiento de chicha, entre las que encontramos algunos recipientes de gran tamaño (Shimada 1994: 222). Para Shimada, en estos recintos, establecidos juntos a otros similares donde se llevaban a cabo distintas actividades de producción artesanal (i.e. metales, textiles), se produciría y almacenaría la chicha

* Universidad Pablo Olavide – Sevilla. Correo electrónico: rodelibes@hotmail.com.

** Universidad Pablo Olavide – Sevilla. Correo electrónico: abarraganv@hotmail.com.

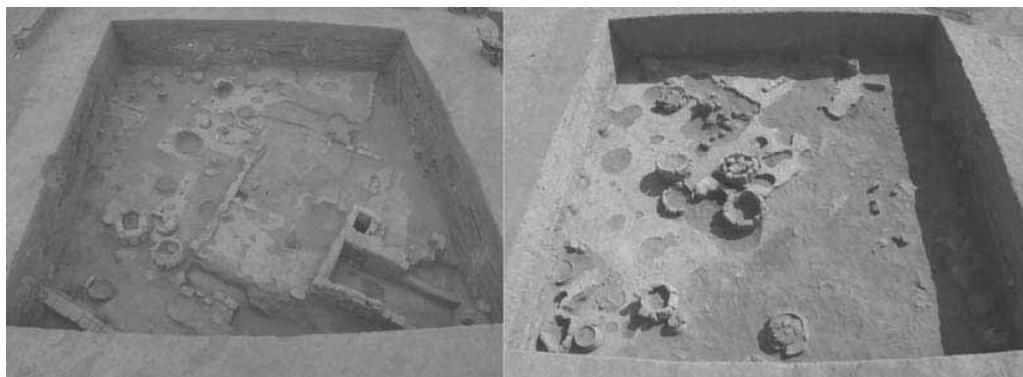


Figura 1. Área 24 (izquierda) y Área 26 (derecha). «Capa de fiesta»: Tinajas alineadas en asociación con estructuras de carácter temporal (pisos, huecos de poste, alineamientos de adobes, etcétera).

necesaria para proveer a los trabajadores a través del principio de redistribución.

El consumo de alcohol en estas sociedades complejas aparece a menudo ligado a grandes fiestas o celebraciones, lo que es señal de una gran organización económica y política, que conlleva una especialización laboral acusada y una capacidad de producir los excedentes necesarios.

Los hallazgos arqueológicos realizados en el sitio arqueológico mochica de San José de Moro, en el valle del Jequetepeque, ofrecen claras evidencias de que hubo una importante producción y consumo de chicha en dicho lugar. San José de Moro fue un centro ceremonial y cementerio ubicado en la parte norte del Jequetepeque, exactamente en la orilla derecha del valle del río Chamán o San Gregorio. El sitio está compuesto por una serie de montículos habitacionales de baja altura que fueron producidos por la superposición de pisos domésticos, por un montículo ceremonial correspondiente a la ocupación Mochica Tardía, la Huaca la Capilla, y por áreas llanas entre los montículos (Castillo 1994b: 96; Castillo y Donnan 1994b). Dado que los montículos fueron afectados por un intenso huaqueo, las excavaciones desde 1991 se concentraron en las zonas llanas. En ellas se ha identificado un importante número de tumbas de elite de los periodos Mochica Medio (400 d.C.-600 d.C.) y Tardío (600 d.C.-850 d.C.) y además se han podido identificar densas estratigrafías de superficies de ocupación y capas de

relleno que denotan una intensa actividad relacionada con la celebración de fiestas y rituales (Castillo 2003: 73). Es decir, que al carácter funerario del sitio hay que sumarle una clara función ceremonial, donde las fiestas y celebraciones serían posiblemente las actividades más complejas ejecutadas en él. Procesiones fúnebres, rituales de oración y de sacrificio, bebida y comida ritual, entrega de ofrendas y otras acciones ceremoniales serían ejecutadas a lo largo del calendario litúrgico que suele extenderse más allá del entierro de un personaje de elite (Castillo 2000, 2003; Castillo y Donnan 1994).

La fluctuación de la capa freática en el sitio de San José de Moro en temporadas del fenómeno de El Niño facilita el deterioro de los restos orgánicos debido a los cambios de temperatura y humedad. Debido a esto no se conserva prácticamente ninguna evidencia orgánica directa que pueda indicar una producción de chicha, como podrían ser restos de maíz, granos, mazorcas o corontas. A pesar de carecer de los necesarios análisis químicos, que aún no se han podido realizar y que podrían indicarnos la presencia de esta sustancia alcohólica en los recipientes, creemos hubo un abundante consumo de chicha en San José de Moro por las evidencias arqueológicas halladas en el lugar. Trataremos de analizar el papel que pudo haber cumplido esta bebida alcohólica en el desarrollo de las fiestas y celebraciones que suponemos tenían lugar en San José de Moro.

Evidencias arqueológicas de la producción y consumo de chicha en San José de Moro

Desde que se iniciaron las excavaciones en San José de Moro, en el año 1991, se encontraron una serie de tinajas, conocidas localmente como «paicas» (figura 2). Estas vasijas son de gran capacidad (aproximadamente unos cien litros) y presentan diversas formas en los distintos momentos de ocupación del sitio. Encontramos un número mayor de tinajas y de asociaciones relacionadas con estas celebraciones rituales en los niveles de ocupación calificados como Mochica Tardío que en los niveles de ocupación Mochica Medio (Donnan y Castillo 1994b; figura 7).

Gracias al uso de una metodología de excavación en áreas de grandes dimensiones (10 m x 10 m o 12 m x 12 m), las sucesivas temporadas de excavación han proporcionado un incremento sustancial en el número de tinajas registradas (figura 1). Este tipo de recipientes se usa en la zona hasta la actualidad como depósitos de granos o para guardar grandes cantidades de chicha de maíz. Al inicio de nuestro estudio, pensamos que el uso de las tinajas en San José de Moro durante la época Mochica podría haber correspondido a momentos de ocupación de tipo doméstico en el sitio, que habrían ocurrido luego de que cesaran sus funciones funerarias. Sin embargo, la evidencia estratigráfica demuestra que los entierros y la producción de chicha habrían ocurrido simultáneamente. Esto nos hizo pensar que en el sitio hubo una ocupación que iba más allá de las tumbas y enterramientos y que estos recipientes de gran tamaño, que podían servir para el almacenaje de algún elemento, debían estar relacionados con un tipo de actividades paralelas al ritual funerario. Debido a la gran cantidad de contextos superpuestos, no podemos precisar que estas tinajas formen parte de los rituales funerarios de enterramientos, o de actividades de carácter festivo que se estén produciendo en el sitio y que van más allá del entierro mismo. De forma general podemos sugerir que estas vasijas estuvieron vinculadas a las celebraciones que se realizaban en el sitio y afirmar que aparecen en diversos sectores del cementerio, formando parte de lo que se ha denominado «capa de fiesta» (Castillo *et al.* 2006) (figura 1).

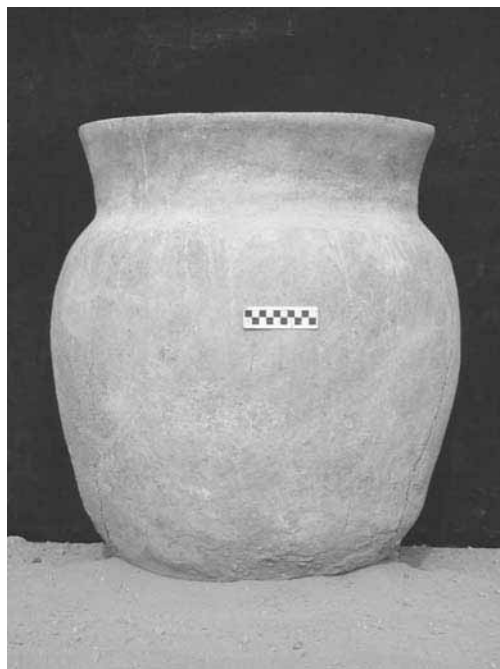


Figura 2. Tinaja o paica de San José de Moro.

Para poder entender mejor qué tipo de actividades se estaban realizando con estas tinajas, se llevaron a cabo, como hemos mencionado, excavaciones en áreas de grandes dimensiones donde se encontraron toda una serie de contextos que incluían estos recipientes de gran capacidad asociados a una serie de estructuras livianas. Estas estructuras estaban formadas por alineamientos de adobes que dibujaban una especie de habitaciones o espacios cerrados de planta rectangular. Estos alineamientos no parecen formar parte de estructuras permanentes, puesto que aparecen sin cimentación. Su orientación, en todos los periodos de ocupación del sitio, es aproximadamente la misma, y tiende a coincidir con la orientación predominante de las tumbas, entre quince y veinte grados al este del norte magnético (Castillo 2003: 78). Tales recintos debieron estar techados de manera temporal, ya que encontramos numerosos huecos de poste en los pisos de ocupación asociados a ellos. Muchas de estas tinajas aparecen rodeadas por una o más hileras de adobes en su parte superior,



Figura 3. Olla que pudo haber servido para el proceso de cocción de chicha.

generalmente a la altura del cuello de la vasija. Además de dichas tinajas encontramos en el sitio algunas ollas que presentan restos de quema, así como otros recipientes relacionados con el tratamiento de la chicha, como cántaros, bateas y botellas (Castillo 2003) (figura 3).

En los niveles de ocupación descritos aparecen grandes zonas de quema, fragmentería cerámica perteneciente a ollas y otro tipo de recipientes, así como restos óseos de animales que habrían servido de alimento, lo que apoya nuestra hipótesis de que se estaban realizando importantes celebraciones. La concentración de estas enormes tinajas nos hace suponer que eran muchísimas personas las que participaban, muchas más de las que pudieron residir en el sitio en cualquier momento. Es decir, que para estas fiestas el sitio pudo servir como centro ceremonial regional, lugar de encuentro entre personas que habitaban en pueblos distantes y que encontraban aquí un espacio ideal para el desarrollo de distintos patrones de socialización. Debido a estas funciones el sitio debió haber tenido un gran prestigio en la región.

Producción

Los procesos de elaboración de la chicha presentan mucha variación. Para obtener la fermentación del maíz hay tres procedimientos básicos, ya que no es posible obtener alcohol directamente de las féculas en estado natural: sacarificar la fécula de maíz mediante ensalivado, tostar o remojar la fécula de maíz en agua caliente o germinar los granos mediante su



Figura 4. Tinaja o paica que presenta restos de quema.

remojo prolongado. Aunque los tres fueron conocidos por las sociedades andinas prehispánicas, es quizá este último el más generalizado, debido a que la diastasa obtenida mediante la germinación de los granos es mucho más activa y potente, lo que permite procesar cantidades mucho mayores de maíz (Segura 2001). La producción consta fundamentalmente de tres partes: el procesamiento del maíz, la cocción y la fermentación. La primera de ellas hace referencia a todo lo relacionado con la selección del maíz que se va a utilizar, su germinación para extraer la jora, el secado y el molido. La cocción se realiza en vasijas durante varias horas; tras ello, la chicha se vierte en unas tinajas de mayor tamaño (puede haber sido colada previamente), donde se produce la fermentación. Durante esta etapa la actividad de las levaduras convierte las glucosas en alcohol, de manera que conforme se eleva el grado de alcohol, el número de las levaduras disminuye. Esta fermentación se produce durante los siete u ocho días posteriores a su cocción, a partir de los cuales la chicha puede ser consumida.

Segura (2001) nos ofrece una relación de las evidencias materiales y arqueológicas ideales que serían necesarias para poder identificar las distintas etapas generales de elaboración de chicha de maíz en un contexto arqueológico. No encontramos datos que nos indiquen que se hayan producido en el sitio de San José de Moro las primeras etapas de elaboración de la chicha relacionadas con el tratamiento del maíz (selección, germinación, secado, molido). Las evidencias para estas etapas



Figura 5. Tinajas de una chichería actual de San José de Moro (chichería del señor Oscar Castro).

son en su mayoría orgánicas, como granos de maíz, mazorcas, hojas, vegetales descompuestos, esteras o mantas para el secado. Al ser orgánicas no podemos encontrarlas debido a la mala conservación de estos materiales en el sitio. Sin embargo, otras evidencias no orgánicas relativas a estos procesos, como pueden ser pozos utilizados para la germinación, patios o tendales para el secado, o batanes o manos de moler, tampoco aparecen en nuestras excavaciones. Se ha encontrado algún batán o manos de moler, pero en número muy escaso.

En cuanto a la cocción, proponemos varias posibilidades, ya que el material encontrado no arroja evidencias claras y definitivas de un proceso concreto de producción. Siguiendo el patrón de elaboración de chicha actual de la zona, el proceso de cocción podría haber sido realizado en ollas pequeñas que presentan evidencias de quema. Las ollas que aparecen en este sitio arqueológico presentan diversas formas y tamaños, pero en general no son de gran capacidad (figura 3). Tampoco son excesivamente abundantes, aunque sí contamos con una buena cantidad de fragmentería procedente de recipientes de este tipo. La gran capacidad de las tinajas

donde suponemos era almacenada la chicha nos hace suponer que debió ser un proceso lento debido al tamaño de las ollas. Lupe Camino, en el estudio que hace sobre las chicherías actuales, indica que en la zona de Piura las chicherías llegan a tener habitaciones especiales donde se realiza la cocción en ocho o doce ollas en ebullición constante (Camino 1987: 30). En las visitas que hemos realizado personalmente a chicherías cercanas a la zona de San José de Moro, esta cocción ya no se realiza en estas ollas sino en latas de mayor tamaño y también de manera simultánea en varias latas, que contienen unos dieciocho litros aproximadamente cada una. Por esta razón, pensamos que si la cocción de chicha en San José de Moro se realizaba en estas ollas, debieron emplearse muchas para llenar una sola de las grandes tinajas que encontramos en el sitio.

Otra posibilidad es que la cocción se realizase directamente en las tinajas, ya que durante las temporadas de excavación se han registrado algunas, aunque muy pocas, tinajas quemadas y asociadas a zonas de quema (Manrique 2004: 74-75) (figura 4). Estas tinajas o paicas podrían haber estado semi-enterradas y expuestas al fuego lateralmente, como

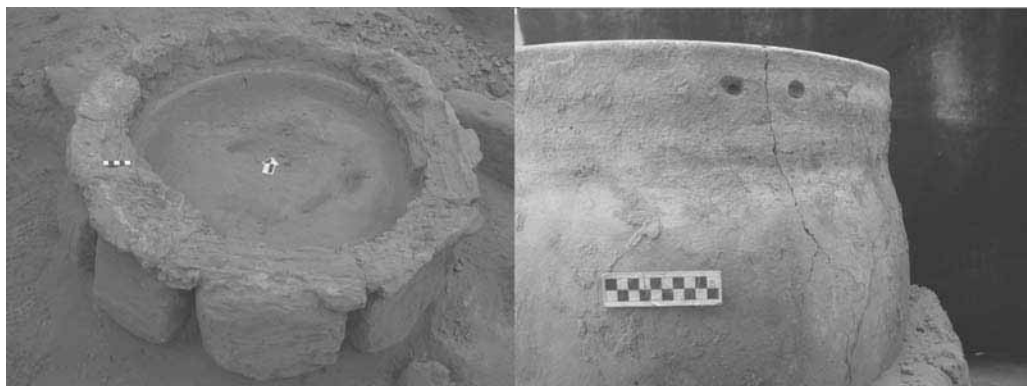


Figura 6. Ejemplos de reutilización de tinajas: anillo de adobes en la boca de una tinaja con el fin de prolongar su uso en distintos niveles de ocupación (izquierda) y tinaja que ha sido «cosida» para seguir siendo utilizada (derecha).

se hace en las chicherías tradicionales de la costa norte, en las que se observan las vasijas hundidas en el suelo sometidas a la brasa lateral durante la preparación de la chicha (Camino 1987; Segura 2001). Sin embargo, suponemos también que este proceso debió ser complicado debido al gran tamaño de las tinajas y a la dificultad de alcanzar una temperatura suficiente para la cocción del líquido. Actualmente en la zona de San José de Moro, como vimos en la chichería del señor Óscar Castro, existe la costumbre de quemar las tinajas antes de usarlas por primera vez para mejorar así el proceso de fermentación. Existe la posibilidad, por tanto, de que las tinajas quemadas que encontramos arqueológicamente hayan sido fruto del mismo proceso.

Una tercera posibilidad es que la chicha no haya sido preparada directamente en el sitio de San José de Moro o al menos en las zonas que han sido excavadas hasta el momento, que no dejan de representar una mínima parte del total del conjunto arqueológico. Podría ser que las grandes zonas de quema estuvieran relacionadas tan solo con la preparación de alimentos y que no solo el proceso previo de tratamiento del maíz estuviera realizándose en otro lugar cercano, sino también la cocción de la chicha misma. Es decir, que haya una zona cercana especializada en la producción de esta chicha que sería luego redistribuida por el lugar, transportándola hasta San José de Moro para ser depositada en las tinajas y de ahí consumida.

Fermentación

Sea como fuere la cocción de esta chicha o la fermentación debió tener lugar en las grandes tinajas que aparecen en el sitio y que en su mayoría no presentan restos de quema. Actualmente, el proceso de fermentación en las chicherías de la zona se realiza en grandes tinajas muy similares en tamaño y forma a las de San José de Moro (figura 5). Las fuentes etnográficas señalan que las vasijas para preparar chicha son más valoradas cuanto más antiguas son y más usadas estén. Esto se debe a que la retención de levaduras en las paredes de las vasijas genera procesos de fermentación de mayor calidad en menor tiempo (Segura 2001). Estos datos los podemos encontrar también en documentos coloniales: «Si la vasija en que se echare estuviere usada desta bebida, se pondrá la chicha de sazón para poderla beber dentro de dos días, y si no lo estuviere, tardaría siete u ocho días en hervir y madurarse» (Cobo 1956 [1653]: 163). En una de las chicherías modernas de San José de Moro también afirman preferir las tinajas que ya han sido utilizadas, alegando que si la «paica ya está borracha», el proceso de fermentación es de mejor calidad. Incluso se sigue utilizando hoy en día lo que se denomina «paicas de huaco antiguo».

Las tinajas halladas en San José de Moro parecen haber sido utilizadas durante varios niveles de ocupación. Se encuentran semienterradas y asociadas a diferentes pisos y rellenos, y son reutilizadas en una

última ocupación gracias a anillos de adobes alrededor del borde de la vasija (Bernuy 2001: 34; Bernuy 2004: 50-58; Castillo 2002: 54; Del Carpio 2002: 47; Rucabado y Castillo 2003: 17). Otro elemento indicador de la reutilización de estas vasijas es que algunas fueron «cosidas»: al presentarse una fractura en las paredes de la tinaja se perforaban agujeros a ambos lados de la zona afectada y luego, usando una cuerda, se ataban ambos lados de la fractura para de esta manera evitar el rompimiento definitivo de la vasija. Esta reutilización de tinajas es lógica ya que, además de que el uso mejora el proceso de fermentación, el gran tamaño de estas vasijas debió hacer que su producción fuera costosa (figura 6).

Debido a la mala conservación de restos orgánicos en las capas mochica del sitio de San José de Moro, no sabemos si estas grandes tinajas permanecían tapadas o cubiertas durante el proceso de fermentación y almacenaje. Aun así, en las excavaciones que se están realizando actualmente en una zona más elevada que corresponde a la ocupación chimú, donde sí se conservan evidencias orgánicas, se han hallado dos de estas tinajas cubiertas con una serie de listones de madera que parecen haber cumplido la función de tapa (Prieto y Lena 2004: 230-234, 251) (figura 8).

La chicha, ya sea de fermentación alta o baja, suele tener un sabor óptimo durante siete u ocho días, periodo tras el cual se agria. Sin embargo, en la actualidad, en la costa norte existe la tradición de guardarla durante varios meses o un año para potenciar su grado alcohólico, dando lugar a un tipo de chicha que se conoce como «clarito». Nos planteamos la posibilidad de si la chicha que se consumía en San José de Moro pudo haber sido guardada y almacenada entre una de estas celebraciones y otra. El arqueólogo Martín del Carpio llevó a cabo un experimento etnoarqueológico en el que reenterró dos de estas vasijas, rellenas previamente con chicha y agua. Ambas fueron convenientemente tapadas con caña y barro y desenterradas casi un año después. La chicha se había evaporado prácticamente en su totalidad y tan solo presentaba una capa gruesa en el fondo que había perdido todo contenido alcohólico y que se encontraba en estado de putrefacción. Así, se llegó a la conclusión de que la chicha

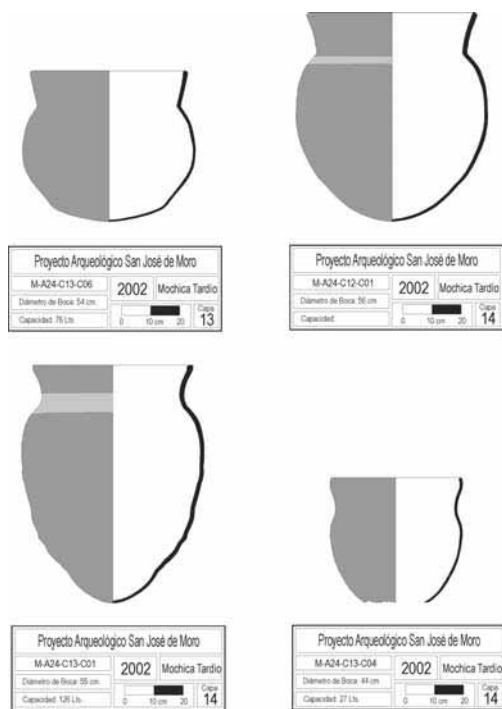


Figura 7. Tipología de tinajas mochica tardío en San José de Moro.

no pudo ser almacenada y enterrada por largos periodos de tiempo en espera de alguna ceremonia funeraria. El contenido de las enormes tinajas debió ser consumido durante cada una de las celebraciones que tenían lugar a lo largo del año. Las tinajas debieron ser rellenas para cada uno de los eventos. Hoy en día el llamado «clarito» o «chicha de año» es el resultado de un cuidado especial, al menos hasta que sus alcoholes se estabilizan. La «chicha de año» es actualmente «curada» con chancaca o azúcar durante buena parte del tiempo, por lo que no debe ser enterrada sin más. Por tanto, si la población mochica que participaba en estas grandes ceremonias hubiera dejado almacenada la chicha en el sitio para posteriores ceremonias, debemos suponer que esta debió estar al cuidado de una o más personas (Del Carpio 2003: 49-50).

En el área de ocupación chimú antes mencionada también se hallaron algunas de estas tinajas cubiertas con textiles, que eran sostenidos con ramas y

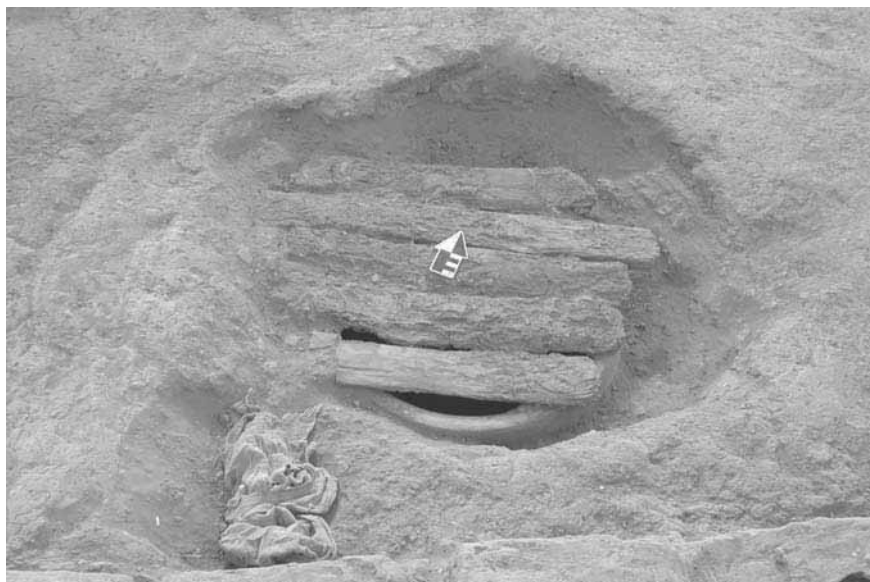


Figura 8. Tapa de listones de madera en una tinaja o paica chimú.

pedras (Prieto y Lena 2004: 230-4, 251). Estos textiles podrían ser también una especie de tapa para proteger el contenido de las tinajas. Sin embargo, es posible que se los usase para el colado de la chicha, como se hace hoy en día en algunas comunidades de la costa norte (Segura 2001; Camino 1987: 41). A pesar de no encontrar evidencias de estas posibles tapas en las capas de ocupación del periodo Mochica, podemos pensar que se las usó de manera similar. Otro hallazgo interesante en esta misma área de ocupación chimú ha sido un tipo de pala de madera encontrado sobre dos tinajas, que posiblemente se usó para remover la chicha durante el proceso de fermentación (Prieto y Lena 2004: 234-235, 251).

Consumo

Lo mencionado anteriormente nos hace suponer que en San José de Moro se consumía chicha a gran escala por el carácter ceremonial del sitio. La chicha se habría servido en cántaros o botellas y distribuido por toda la zona (figura 9). En algunos de estos recipientes se halló una arena amarillenta. Aún no se han podido realizar los análisis químicos de

estas muestras, pero quizá puedan corresponder a restos de chicha que quedaron tras sufrir un proceso de evaporación como el mencionado en el experimento anterior (Del Carpio 2003: 49-50). Quizá los recipientes con estos residuos amarillentos pudieron contener chicha que fue enterrada y dejada evaporar en pequeñas cantidades en espera de ser bebida por los muertos a modo de ofrenda.

Cabe pensar que desde estos cántaros la chicha se servía en recipientes individuales más pequeños. No encontramos vasos o keros como los que cumplían esta función en las sociedades tiwanaku o inca (Goldstein 2003), por lo que pensamos que seguramente se utilizaban mates de calabaza o «potos», como los que se usan en la actualidad en la zona de Catacaos, Piura (Camino 1987: 31). En el sitio, debido a la mala conservación, solo hemos podido encontrar algunas pocas evidencias de estos mates y no asociados a los contextos relacionados con la producción y consumo de chicha.

Las evidencias que nos llevan a pensar que se produjo un consumo de chicha a gran escala en San José de Moro parecen estar relacionadas con algún tipo de ritual. Además de los grandes contextos don-

de aparecen estas enormes tinajas, asociadas a recintos y estructuras temporales, hemos encontrado una serie de cuartos subterráneos que al parecer sirvieron para almacenar utensilios relacionados con la preparación y consumo de chicha. Uno de estos ambientes, denominado «Rasgo 15», fue localizado en el Área 16 en asociación con una gran cantidad de utensilios, ollas, cántaros y bateas de formas y tamaños variados que, en conjunto, habrían funcionado para la preparación de chicha en un contexto seguramente ritual (Bernuy 2001: 34) (figura 10). Dos ambientes similares se hallaron en otras dos áreas de excavación del sitio (Áreas 24 y 30). Aunque estaban vacíos, su similitud con el anterior nos hace pensar que pudieron haber servido para el mismo fin (Bernuy 2004: 50, 58; Del Carpio 2003: 48).

Interpretación

Las evidencias encontradas en San José de Moro nos llevan a preguntarnos qué estaba pasando en el sitio alrededor del consumo de esta sustancia alcohólica. Para acercarnos a la función social que pudo tener el beber en los pueblos andinos prehispánicos, debemos partir de la premisa de que el consumo de alcohol puede interpretarse como un comportamiento cultural (Estrella 1993: 47). No es por tanto un acontecimiento circunstancial, individual, que depende de la exclusiva voluntad de las personas. En el acto de beber hay una íntima relación con elementos como la comunicación, el lenguaje, el mito, la religión, el arte y las creencias.

Eduardo Estrella (1993: 48) distingue tres modelos básicos de beber: el ceremonial, el transfigurante y el estimulante. A partir de las evidencias halladas en San José de Moro, podemos afirmar que en el sitio hubo una serie de actividades rituales o ceremoniales que tenían que ver con una época importante en el ciclo vital de los individuos, como es la muerte. La muerte y el ritual funerario constituían una ocasión para expresar el dolor mediante el consumo de bebida. La chicha probablemente se consumió como parte de este ritual y quizá también se ofrecía en estas ceremonias funerarias, como nos describe Pedro Cieza de León al hablarnos de los manteros de la costa, quienes junto a las tumbas



Figura 9. Cántaro que pudo haber servido para el transporte de chicha.

ponían comida y «[...] cántaros de su vino de maíz» (Cieza 1962 [1553]: 161).

En San José de Moro también hemos podido documentar la presencia de grandes recipientes de cerámica o «paicas» muy cercanos a las tumbas. Estas «paicas» aparecen en ocasiones a la altura de la boca de la tumba, quizá sobresaliendo ligeramente en el piso de ocupación, y podrían haber sido usadas en los rituales de clausura de las tumbas y en los rituales funerarios subsiguientes de ofrenda o celebración. Sin embargo, debido a la gran cantidad de contextos superpuestos es difícil asegurar la asociación de estas tinajas con los contextos funerarios.

Según la clasificación de Estrella, el consumo de chicha en San José de Moro podría haber tenido también un carácter transfigurante y estimulante. Transfigurante en la medida en que se trataría de un elemento cultural cuya finalidad era obtener una naturaleza sagrada, acercándose al mundo de los muertos, mediante la ceremonia socializante del beber. La bebida es parte sustancial de la fiesta, el elemento mediante el cual el hombre alcanza un espíritu

vivificador y transformador. El carácter estimulante descrito por Estrella hace alusión al importante papel desempeñado por la chicha en los trabajos de carácter comunitario que se llevaban a cabo en las comunidades «[...] el alcohol, entonces, actúa como elemento estimulante y aglutinador en el proceso de trabajo, ya que a medida que se va efectuando la labor, se consume chicha y la jornada concluye con baile, canto y bebida» (Estrella 1993: 56). En este contexto, la bebida cumplía también la función de facilitar las relaciones sociales, superando así el ámbito doméstico o familiar y pasando a formar parte de una entidad mayor.

Como hemos dicho, en San José de Moro las evidencias arqueológicas parecen señalar que este era un lugar que acogía esporádicamente a un gran número de personas que acudían desde distintos lugares de la región. Por lo tanto, estas celebraciones y la chicha consumida en ellas habrían sido de gran importancia a la hora de fortalecer el sentido de comunidad y de construir una identidad común entre los distintos grupos mochica de la zona.

Este consumo colectivo de una sustancia estimulante como la chicha, que reafirmaba la cohesión grupal, tanto en la relación con los dioses como entre los participantes, preocupó a las autoridades coloniales civiles y eclesiásticas. Ellas intuyeron pronto el papel de la embriaguez en el resguardo de la cohesión sociocultural andina (Saignes 1989: 86). Así, podemos encontrar algunas disposiciones legales sobre el tema en la zona de la costa norte:

[...] no consintáis ni deis lugar que ningún vecino ni morador desta dicha ciudad, en su casa ni fuera della, haga ni mande hacer a sus negros ni yanaconas ni otros indios algunos, chicha para vender ni consientan en que en las dichas sus casas se hagan taquies ni borracheras de los dichos indios ni negros (Provisión sobre la chicha, 8-7-1566, *Actas del Cabildo de Trujillo 1549-1604*, Lohmann 1969: 12).

En el Imperio inca, las diferentes fiestas en las que se proporcionaban grandes cantidades de alimentos y bebida pudieron haber cumplido dos funciones. Por un lado, fomentar a través de la reciprocidad el trabajo comunitario, y por otro, legitimar el poder imperial. Michael Dieter (2001: 76) nos

habla sobre la tradición de patrocinar las celebraciones de este tipo y las implicaciones que esto tiene a la hora de obtener cierto prestigio personal dentro de la comunidad. Al parecer, las fiestas y celebraciones cumplieron un papel social, económico y político muy importante en las antiguas culturas. En estas celebraciones los líderes a menudo competían por el poder, y los gobernantes trataban de mantenerlo patrocinando estos copiosos banquetes. El poder en este tipo de sociedades se habría basado en un acceso individual a la tierra y al trabajo para proveer de recursos necesarios a estas grandes fiestas (Jennings 2002: 2). En el caso de la elite mochica que patrocinaba estas ceremonias en San José de Moro, estaría limitado por la cantidad de maíz y de trabajo necesario para su conversión en chicha.

A partir de distintos datos, Justin Jennings estima que el consumo en una de estas fiestas prehispánicas debía rondar los doce litros de chicha por persona. Los documentos coloniales señalan que el consumo de alcohol de forma indiscriminada desencadenaba «borracheras», y que algunos indios podían beber hasta una arroba de chicha, es decir, aproximadamente 11,5 litros (Cobo 1956 [1653]; Cieza 1996 [1553]). Teniendo en consideración el tamaño de las tinajas halladas en San José de Moro, hemos de suponer que serían muchísimas las personas que participaban en estas celebraciones y, por tanto, enormes los recursos que se utilizaban para patrocinar un banquete de esas características.

Esto implica que las fiestas y ceremonias que suponiéramos tuvieron lugar en San José de Moro debieron de estar patrocinadas por una elite local, o más bien regional, que contaba con los recursos necesarios para abastecer a este gran número de personas de distintos pueblos. Esta elite debía de contar con el acceso a la tierra y al trabajo de muchas personas, para poder acceder a esas grandes cantidades de maíz y convertirlas mediante el trabajo en chicha. Procesiones fúnebres, rituales de oración y de sacrificio, bebida y comida rituales, entrega de ofrendas y otras acciones ceremoniales ejecutadas a lo largo del calendario litúrgico, que suele extenderse más allá del entierro mismo, debieron efectuarse en San José de Moro, como lo indican algunas escenas de la iconografía mochica. En ellas observamos rituales funera-

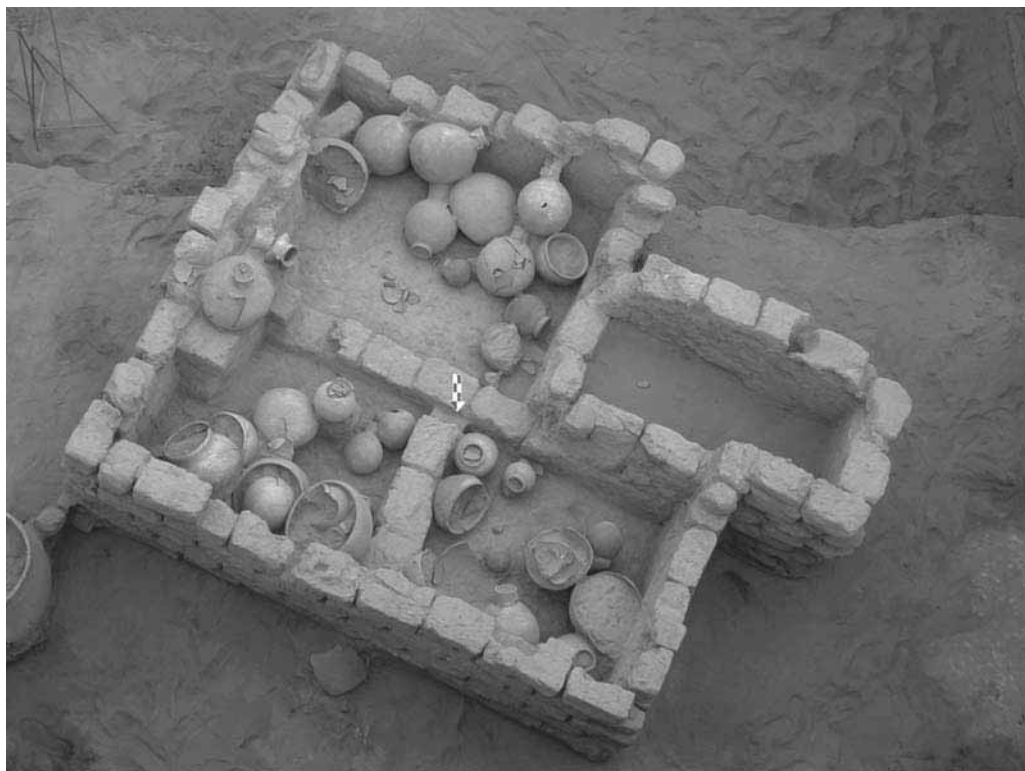


Figura 10. Habitación que almacenaba ceramios de diferentes tipos utilizados para la preparación de la chicha (Rasgo 15, Área 16).

rios donde aparecen músicos, danzantes y personas que portan recipientes con comida o bebida (Castillo 2000: 121-133). Hemos de suponer por estas funciones que el sitio debió tener un gran prestigio en la región, prestigio que debía ir de la mano con el que obtenían aquellos grupos de la elite capaces de ofrecer esos banquetes.

Conclusiones

Desde el inicio de las excavaciones en San José de Moro, encontramos tinajas o «paicas» de gran capacidad, así como ollas, cántaros y otros recipientes relacionados tradicionalmente con la producción y consumo de chicha. Estos recipientes aparecen a su vez asociados con unas estructuras de carácter temporal (unos recintos de adobe con huecos de poste para su techado), lugares desde los que

se debía officiar la distribución de chicha. Esto nos sugiere que en San José de Moro hubo una serie de encuentros en los que participaban muchas personas y se consumía algún tipo de líquido, que seguramente era chicha. No sabemos si todas las etapas de elaboración de la chicha se desarrollaron en este lugar, pero sin duda sí se almacenaba y consumía grandes cantidades de esa bebida. Estas cantidades nos hacen pensar que son muchas las personas que acudían a San José de Moro, y que este lugar fue un centro regional de gran prestigio, como corresponde también a las tumbas de elite del lugar. Debió existir, por tanto, una elite local que contaba con los recursos suficientes para patrocinar un banquete de estas características, fortaleciendo la identidad del grupo y estableciendo así una competitividad con otras elites a través del ofrecimiento de un consumo conspicuo.

Referencias citadas

- Bernuy, Jaquelyn
2004 «Excavaciones en el área 30 de San José de Moro». En Luis Jaime Castillo (ed.). *Programa Arqueológico San José de Moro. Temporada de excavaciones 2004*. Segunda edición. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, pp. 48-72.
- Bernuy, Katiusha
2001 «Área de excavación 16». En «Proyecto Arqueológico San José de Moro. Informe de excavaciones temporada 2001». Informe presentado al Instituto Nacional de Cultura, Lima, pp. 25-37.
- Camino, Lupe
1987 *Chicha de maíz: bebida y vida del pueblo de Catacaos*. Piura: Centro de Investigación y Promoción del Campesinado.
- Castillo, Luis Jaime
2000 «Los rituales mochicas de la muerte». En Krzysztof Makowski (ed.). *Los dioses del Antiguo Perú*. Tomo I. Colección Arte y Tesoros del Perú. Lima: Banco de Crédito del Perú, pp. 103-135.
2002 «Excavaciones en el área 26 de San José de Moro». En «Proyecto Arqueológico San José de Moro. Informe de excavaciones temporada 2002». Informe presentado al Instituto Nacional de Cultura, Lima, pp. 54-76.
2003 «Los últimos mochicas en Jequetepeque». En Santiago Uceda y Elías Mujica (eds.). *Moche: Hacia el final del milenio*. Actas del Segundo Coloquio sobre la Cultura Moche (Trujillo, 1 al 7 de agosto de 1999). Tomo 2. Lima: Universidad Nacional de Trujillo y Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, pp. 65-123.
- Castillo, Luis Jaime y Christopher Donnan
1994a «Los mochicas del norte y los mochicas del sur, una perspectiva desde el valle del Jequetepeque». En Krzysztof Makowski (ed.). *Vicús*. Colección Arte y Tesoros del Perú. Lima: Banco de Crédito del Perú, pp. 142-181.
1994b «La ocupación Moche de San José de Moro, Jequetepeque». En Santiago Uceda y Elías Mujica (eds.). *Moche: propuestas y perspectivas*. Actas del Primer Coloquio sobre la Cultura Moche (Trujillo, 12 al 16 de abril de 1993). Travaux de l'Institut Français d'Études Andines 79. Lima: IFEA, pp. 93-146.
- Castillo, Luis Jaime, Julio Rucabado, Martín del Carpio, Katiusha Bernuy, Karim Ruiz, Carlos Rengifo, Gabriel Prieto, Carole Fraresso
2006 «Ideología y poder en la consolidación, colapso y reconstitución del Estado Mochica del Jequetepeque. El Proyecto Arqueológico San José de Moro (1991-2005)». Manuscrito en archivo. Proyecto Arqueológico San José de Moro, Lima.
- Cieza de León, Pedro
1962[1553] *La crónica del Perú. Primera parte*. Madrid: Calpe.
Cobo, Bernabé
1956[1653] *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles.
Cutler, Hugh C. y Martín Cardenas
1947 «Chicha, a Native South American Beer». En *Botanical Museum Leaflets, Harvard University*, 13 (3), pp. 33-60.
De Encinas, Diego
1945-1946[1596] *Cedulario indiano*. Madrid: Cultura Hispánica.
De la Vega, Garcilaso
1991[1609] *Comentarios reales de los incas*. Lima: Fondo de Cultura Económica.
De Matienzo, Juan
1967[1567] *Gobierno del Perú*. París-Lima: Institut Français d'Études Andines.
De Solórzano Pereyra, Juan
1972[1629] *Política indiana. Tomo VI (1647)*. Biblioteca de Autores Españoles. Madrid: Compañía Iberoamericana de Publicaciones.
De Toledo, Francisco
1986[1569-1574] *Disposiciones gubernativas para el Virreinato del Perú (1569-1574)*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos.
Del Carpio, Martín
2002 «Excavaciones en el área 24 de San José de Moro. Informe final». En «Proyecto Arqueológico San José de Moro. Informe de excavaciones temporada 2002». Informe presentado al Instituto Nacional de Cultura, Lima, pp. 41-53.
- Dietler, Michael
2001 *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*. Washington D. C.: Smithsonian Institution Press.
- Donnan, Christopher B. y Luis Jaime Castillo
1994 «Excavaciones de tumbas de sacerdotisas Moche en San José de Moro, Jequetepeque». En Santiago Uceda y Elías Mujica (eds.). *Moche: propuestas y perspectivas*. Actas del Primer Coloquio sobre la Cultura Moche (Trujillo, 12 al 16 de abril de 1993). Travaux de l'Institut Français d'Études Andines 79. Lima: IFEA, pp. 93-146.
- Estrella, Eduardo
1993 «La función social del beber en los pueblos andinos prehispánicos». En *Anuario de Estudios Hispanoamericanos*, 2 (2), pp. 45-58, Sevilla.
- Goldstein, Paul S.
2003 «From Stew-Eaters to Maize-Drinkers: The Chicha Economy and The Tiwanaku Expansion». En Tamara Bray (ed.). *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*. Nueva York: Kluwer Academic / Plenum Publishers, pp. 143-173.

- Jennings, Justin
2002 *Corn, Labor, and Chicha: the «Energetics» of Empowering Feast in the Prehistoric Andes*. 101 Meeting of the American Anthropological Association. Nueva Orleans.
- Lohmann, Guillermo y Jorge Zevallos (eds.)
1969 *Actas del Cabildo de Trujillo 1549-1604*. Trujillo: Concejo Provincial de Trujillo.
- Manrique, Paloma
2004 «Excavaciones en el área 31 de San José de Moro». En Luis Jaime Castillo (ed.). *Programa Arqueológico San José de Moro. Temporada de excavaciones 2004*. Segunda edición. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, pp. 73-114.
- Moore, Jerry D.
1989 «Pre-hispanic Beer in Coastal Perú: Technology and Social Context of Prehistoric Production». En *American Anthropologist*, vol. 91 (3), pp. 682-695.
- Moseley, Michael E., Donna J. Nash, Patrick Ryan Williams, Susan deFrance, Ana Miranda y Mario Ruales
2005 «Burning down the Brewery: Establishing and Evacuating an Ancient Imperial Colony at Cerro Baúl, Perú». En *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, vol. 102, núm. 48, 17264-17271.
- Prieto, Gabriel y Rosa Lena
2004 «Excavaciones en el área 35 de San José de Moro». En Luis Jaime Castillo (ed.). *Programa Arqueológico San José de Moro. Temporada de excavaciones 2004*. Segunda edición. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, pp. 217-251.
- Rivera Serna, Raúl
1975 «El cultivo de la vid, la producción del vino y chicha en Lima en el siglo XV». En *Boletín del Instituto Riva-Agüero*, 10, pp. 169-177, Lima.
- Rostworowski de Díez Canseco, María
1997 *Etnia y sociedad: costa peruana prehispánica*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Rucabado, Julio y Luis Jaime Castillo
2001 «El periodo Transicional en San José de Moro». En Santiago Uceda y Elías Mujica (eds.). *Moche: Hacia el final del milenio*. Actas del Segundo Coloquio sobre la Cultura Moche. (Trujillo, 1 al 7 de agosto de 1999). Lima: Universidad Nacional de Trujillo y Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, pp. 15-42.
- Saignes, Thierry
1989 «Borracheras andinas: ¿porqué los indios ebrios hablan en español?». En *Revista Andina* 13, pp. 83-127.
- Segura Llanos, Rafael
2001 Rito y economía en Cajamarquilla. Investigaciones arqueológicas en el conjunto arquitectónico Julio C. Tello. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Shimada, Izumi
1994 *Pampa Grande and the Mochica Culture*. Austin: University of Texas Press.