

ECOS DE HUAROCHIRÍ

Tras la huella de lo indígena en el Perú



Capítulo 7



Gonzalo Portocarrero, editor

BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERÚ

Centro Bibliográfico Nacional

398.2098527 E Ecos de Huarochirí: tras la huella de lo indígena en el Perú / Gonzalo Portocarrero, editor.-- 1a ed.-- Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, Fondo Editorial, 2018 (Lima: Tarea Asociación Gráfica Educativa).
284 p.: il. (algunas col.); 21 cm.

Incluye bibliografías.

Contenido: El Manuscrito de Huarochirí, Arguedas y el mundo andino -- Reflexiones sobre el contenido del Manuscrito de Huarochirí -- Vigencia del Manuscrito de Huarochirí en el Perú contemporáneo -- Vigencia andina en los caminos del futuro -- Proyecciones a partir del Manuscrito de Huarochirí.

D.L. 2018-07630

ISBN 978-612-317-370-8

1. Arguedas, José María, 1911-1969 2. Manuscrito quechua de Huarochirí
3. Mitología peruana - Huarochirí (Lma.) 4. Cosmogonía andina - Perú - Huarochirí (Lma.) 5. Indígenas del Perú - Huarochirí (Lma.) - Religión y mitología
I. Portocarrero Maisch, Gonzalo, 1949-, editor II. Pontificia Universidad Católica del Perú.

BNP: 2018-136

Ecos de Huarochirí. Tras la huella de lo indígena en el Perú

Gonzalo Portocarrero, editor

© Colectivo Los Zorros, 2018

© Pontificia Universidad Católica del Perú, Fondo Editorial, 2018

Av. Universitaria 1801, Lima 32, Perú

feditor@pucp.edu.pe

www.fondoeditorial.pucp.edu.pe

Diseño, diagramación, corrección de estilo
y cuidado de la edición: Fondo Editorial PUCP

Pintura de portada: *Huallallo Carhuincho*, de Josué Sánchez,
acrílico sobre lienzo, 1984

Primera edición: junio de 2018

Tiraje: 500 ejemplares

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

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2018-07630

ISBN: 978-612-317-370-8

Registro del Proyecto Editorial: 31501361800527

Impreso en Tarea Asociación Gráfica Educativa

Pasaje María Auxiliadora 156, Lima 5, Perú

Comida de dioses, comida de hombres en el Manuscrito quechua de Huarochirí

Pedro Pablo Ccopa

*El carácter de una cosa depende en última instancia,
de si es un todo o una parte.*

Georg Simmel, *El marco. Un ensayo de estética*

Presentación

La cultura andina, prehispánica, de la que nos habla la narración quechua recogida por Francisco de Ávila en Huarochirí —traducida al español por José María Arguedas, con el título de *Dioses y hombres de Huarochirí* (1966)—, está marcada por un talante festivo notable: fiestas, bailes, cantos y celebraciones que duran muchos días y están animadas con harta bebida de chicha de jora; comensalidad opípara, en las que desfilan comidas como el *ticti*, cuy, oca, *calla*, carne de llama, etcétera; sexualidad, erotismo y amoríos frecuentes de dioses-*huacas*; lluvias y nieves de colores rojo y amarillo, llamas amarilla, rojas, azules, aves multicolores¹; sonidos de la naturaleza, rayos, truenos que explosionan, melodías de caracoles, pututos, tinyas, flautas, etcétera.

¹ En la actualidad, en las canciones quechuas de amor, aparecen reiteradamente los colores rojo y amarillo, por ejemplo en el huaino *Rakiraki* de la zona de Andahuaylas y Aymaraes, de autor anónimo: «*Cintata apamuy pukata quillota, intillata wataykuspa*

Es indudable que estamos frente a una cultura ancestral en la que los sentidos corporales juegan un papel muy importante tanto en la relación entre los hombres como entre estos, la naturaleza y los dioses y también en la construcción de sentidos, de significados. Esta cultura tiene una episteme, un sistema de interpretar el mundo y aprehenderlo, muy distinta a la cultura puritana y ascética de la religión católica del siglo XVI que trajeron los españoles hacia las Américas y también muy diferente a la establecida a comienzo del siglo XVII, en la edad de la represión burguesa, cuya finalidad era reprimir el cuerpo y el placer de los sentidos.

Entre todas las expresiones sensoriales presentes en la narración quechua, me referiré solo a la cocina, específicamente a la aparición de dos instrumentos base de la cocina tradicional: el *maray* y la *muckqa* o *tunaw*, palabras quechuas que en español significan, respectivamente, batán y mortero; a su impacto en los hábitos alimentarios y en la estructura de gustos y sentidos, así como en la relación de los hombres con los dioses y en las relaciones de género.

La cocina andina y la aparición del *maray* y la *muckqa* o *tunaw*

El capítulo 4 es el más corto de los 31 que componen el Manuscrito: tiene solo ocho líneas. Además, creo que es el menos tomado en consideración. Pero en esas pocas líneas es posible encontrar algunas claves para acceder al significado de la cocina y la comensalidad dentro de la cosmovisión andina de entonces. Ello nos permite compararla con las prácticas actuales en los Andes y ver si el proyecto colonizador —además de sus pretensiones religiosas de extirpación de idolatrías e imposición de su religión, del control político administrativo y de

yanay mascanaypaq, quillallata wataykuspa sombray mascanaypa» («Tráeme la cinta roja y la cinta amarilla, para amarrar el sol, la luna, y así con el tiempo detenido, buscar a mi amada [o amado]») (ver https://www.youtube.com/watch?v=h9269i_xfug, en una versión cantada por Manuel Silva Pichincucha).

la sexualidad— ha logrado con éxito colonizar los gustos, las prácticas culinarias y los sabores.

Comer es más que alimentarse. Es un hecho cultural con implicancias en las relaciones sociales y en los entramados de poderes entre quienes quieren imponer sus gustos y sabores y quienes tratan de preservar lo suyo, los oprimidos, pues saben que lo último que podrían perder serían sus hábitos alimentarios, su cocina y su práctica colectiva de comer. Cuando eso suceda, las identidades subalternas no tendrán cómo continuar existiendo.

El texto del capítulo 4 consta de tres partes muy marcadas: la primera comienza diciendo que al morirse el sol se oscureció el mundo por cinco días; oscurecido el mundo, hubo una conmoción telúrica y las piedras comenzaron a golpearse, a chocar unas con otras. De este trastorno se formaron la *muchqa* y el *maray*. Esta parte termina con la siguiente oración: «Y los hombres aprendieron a comer de esas cosas». Oración que es clave para nuestro tema.

La segunda parte dice: «entonces las llamas de los cerros comenzaron ya a seguir al hombre». Y en la tercera el narrador, como cristiano, agradece que esto haya sucedido así, pues de seguro oscureció el mundo a causa de la muerte del todopoderoso Jesucristo.

Interpretado este capítulo en términos históricos, podría decirse que una parte de la vida del mundo antiguo se cierra y se abre otra con la domesticación de la llama: «las llamas de los cerros comenzaron a seguir al hombre», completándose así el establecimiento de una forma mixta de aprovisionamiento de los alimentos mediante la agricultura y el pastoreo. Definitivamente desaparece el nomadismo. La figura misma del *maray* da la imagen de asentamiento, de permanencia en un lugar fijo, dada la pesadez de la mole de piedra de superficie plana, que impide su traslado fácil. Así, se entra a una nueva etapa de organización social y cultural. Fin del nomadismo e inicio de las demarcaciones territoriales, que en el Perú están inconclusas hasta la actualidad en más del 89%, según afirma José Matos Mar (2015, p. A24).

El peso mayor del texto del capítulo está relacionado con el oscurecimiento del mundo y el surgimiento de los morteros y los batanes, por lo que surge la tentación de pensar que el título debería ser: «Cómo surgieron el maray y la muchqa», en lugar de: «Cómo el sol se desapareció cinco días». Pero en realidad el título del capítulo 4 está bien dado, pues el oscurecimiento del mundo es considerado como el hecho primordial que trastoca el orden alimentario de ese entonces con efectos en el cuerpo, los sentidos y el orden social y cultural.

El oscurecimiento del mundo en muchas culturas está asociado a pronósticos catastróficos y a miedos apocalípticos. No importa que tenga un origen mítico o científico, como la predicción del calendario maya o el pronóstico de la NASA² de que la Tierra se oscurecería por tres días en diciembre de 2012 debido a un fenómeno astronómico provocado por la alineación de los planetas durante 72 horas, lo que debería causar que el Sol se haga invisible en la Tierra, y cuyas consecuencias serían tormentas solares, catástrofes, un apagón de las telecomunicaciones mundial, etcétera. Se llegó al extremo de creer que se produciría un agujero negro que podría devorarnos.

En cambio, en la narración quechua el oscurecimiento del mundo es una energía revolucionaria por la cual las piedras chocan unas con otras para dar inicio a algo nuevo, corregido, en la vida de los hombres del Ande: un *pachacutik* (de *pacha*, tiempo, cosmos; y *kuti*, dar vueltas o corregir). ¿Y qué es ese algo nuevo que surge en la vida del hombre? Dos utensilios esenciales en la cocina andina: el *maray* y el *muchqa*. El *maray* es el batán y el *muchqa* o *tunaw* es el mortero. El *maray* consiste en una piedra grande de superficie plana sobre la que va otra piedra de base curva, en forma de media luna, que es el *tunaw*. Los granos, el ají y otros productos se colocan sobre la superficie plana del *maray* y se muelen con el *tunaw* agarrando cada uno de sus extremos con una mano para crear un movimiento de molienda en vaivén.

² National Aeronautics and Space Administration, Estados Unidos.

Estamos frente a la cosmovisión andina del cambio de carácter cíclico, circular. En ella el *pachacutik* es el punto de partida y de llegada, a diferencia de la concepción de Occidente que es lineal, en la cual hay un punto de partida y uno de llegada, un comienzo y un fin.

La manera como aparecen estos dos instrumentos de la cocina andina marca otra diferencia con la cosmovisión occidental. «Y el hombre creó sus plantas y sus animales», se titula el libro de Edward Hyams dedicado a la invención de la agricultura y de las prácticas de domesticación de los animales (Montanari, 2006), título que puntualiza el peso creador de la cultura sobre la naturaleza. Pero en la narración quechua es la propia naturaleza, en concatenación con sus otros elementos, la que se crea, asimismo a los hombres y a los instrumentos transformadores. Ella crea y brinda a los hombres esos dos nuevos instrumentos de cocina de gran valía en el sistema alimentario andino. En esta concepción hay autoproducción y autoorganización, no se espera la voluntad ajena o externa. Esto es distinto a la mecánica newtoniana de causalidad lineal externa a los seres y los sistemas.

La figura del surgimiento del batán y del mortero, instrumentos de moler en la cocina andina, es telúrica, pero su uso cotidiano y mundano en la cocina se asemeja a una figura erótica. Se oscurece el mundo y las piedras comienzan a encontrarse y golpearse recíprocamente unas con otras: el *waqtanakuy*, pero a diferencia del primero, el choque del *maray* y la *muchqa* en la molienda culinaria casera ya no es un *waqtanakuy* sino una especie de *munarakuy*, de encuentros querendosos, eróticos, complementarios, de ambas piedras. Se trata de un vaivén rítmico transformador de los granos de cereales del que surgen productos molidos listos para la elaboración de los alimentos, de la comida. Son instrumentos cóncavos y convexos, algunas veces, aunque generalmente el *maray* es de superficie plana y recibe el peso rítmico del *tunaw*, manejado amorosamente por manos femeninas. La letra de una bella canción quechua sureña, generalmente cantada por mujeres, grafica esa imagen

del batán y el mortero en el acto del moler, en rítmico y armonioso movimiento que asemeja el juego erótico-amoroso de pareja:

*Qansi kanki tunawcha
ñoqasi kani maraycha
maypiña chaypiña caspapas
cuscachallata taqlaq kiasun³*

El *maray* y el *tunaw* en la concepción del mundo

La cocina, los estilos culinarios y cómo y con quién se come revelan el espíritu de una sociedad, de una colectividad. Pero también descubren las formas como se tratan los productos y elaboran los insumos para la alimentación, para preparar la comida. En esos hechos se devela la concepción de las relaciones entre los hombres y las de estos con la naturaleza y el mundo sagrado. Inclusive se puede encontrar en esto las raíces de una filosofía de vida.

El procesamiento de los cereales andinos durante la molienda con el *maray* y el *tunaw* es una combinación de fuerza y ternura, se dan al mismo tiempo. Pausas, acomodados, contacto directo de los productos en elaboración con las manos, implican cercanía afectiva y afabilidad, mientras se va logrando lo esperado. Muy distinto es el trato distante y mecánico hecho con los productos que se someten a la fuerza trituradora e inclemente de la máquina moderna, como la licuadora y su cuchilla, por ejemplo. Aquí se refleja la lógica instrumental, impersonal, inclemente, de las cosas y las personas, propia de la urbe y la modernidad occidental; lógica que desplaza al trato empático y acogedor hacia las cosas de este mundo y el más allá del espíritu no-moderno. Este hecho, que parece fútil e insustancial, es capital en la experiencia sensorial.

³ «Tú eres mi mortero, yo soy tu batancito, aquí o allá donde nos encontremos, juntos siempre estaremos rozándonos, acariciándonos, sensual, amorosamente». Huayno ayacuchano *Carcel punku* (ver: <https://www.youtube.com/watch?v=8LjVSeoFlGs&index=4&list=PLDC24B056D0D16F38>).

Mediante el *maray* y el *tunaw*, el producto y el cuerpo humano forman una unidad en el momento de la molienda. Una unidad de tres en cadena que implica sentir mediante el contacto. En esta unidad, el cuerpo, a través de las manos femeninas que cogen de sus extremos la piedra lisa del *tunaw*, pasando por los brazos, se conecta con el producto en elaboración. Y viceversa. Este hecho alcanza su plenitud al incorporarse al cuerpo ese producto elaborado en la forma de comida al mismo tiempo que el cuerpo se incorpora a él en el acto de comer. Sus efectos incluso llegan hasta el espíritu. Con este proceso nutricional-sensible que pasa del producto al cuerpo y del cuerpo al producto, se abren en el alma posibilidades de creación de obras artísticas de gran contenido espiritual, como la música, los cantos de creación popular, la artesanía, etcétera, y, por supuesto, una filosofía del buen vivir: «*Allin ruan, allin munay, allin yachay*». Una filosofía que dice que somos lo que comemos y da importancia a cómo elaboramos lo que comemos.

Este proceso en el que el cuerpo y el yo se comunican de manera mimético-corporal con las cosas no solo implica sentir sino también pensar. Pensar con los sentidos, haciéndose extensivo a las emociones y a los sentimientos. La comunicación con los dioses, con los hombres y con la vida en sus distintos momentos tiene ese contenido. El lenguaje de los sentidos reemplaza a las palabras. La comida, en tanto lenguaje de alto contenido sensorial, será el lenguaje más recurrente en los rituales de acercamiento a los dioses. Posteriormente pasará a ser parte de las interacciones entre los hombres en la forma de sociabilidad, de relaciones gratas. En la actualidad, en los Andes, la vida pasa por y con la comida. Al nacer, hay comida; al morir, también. Incluso ocurre así después de la muerte: el día de Todos los Santos —día en que los muertos retornan del más allá a la Tierra con permiso del Hacedor, para encontrarse con sus seres queridos— es un ritual de comensalidad. Los familiares esperan al finado con los mejores potajes que le gustaba comer en vida colocados sobre la mesa. También es así en el matrimonio, en los cumpleaños, en el *wasi* —techado de la casa—,

en el sembrío, en la cosecha, en la llegada, en la partida del migrante o en la despedida de alguien hasta el próximo encuentro —que llaman despacho—. Y por supuesto hay comida en las fiestas. Música y comida, también bebida, están siempre presentes en la vida andina. En algunas ocasiones puede faltar la música, pero nunca la comida. De ser rituales de dioses, rituales sacros, han pasado a ser rituales laicos que afianzan la relación entre los hombres y la vida.

Aparece una nueva sensibilidad culinaria

La aparición del *tunaw* o *muchqa* y el *maray* fue de gran trascendencia en la culinaria y la cultura andina de entonces. Antes de su aparición, se sabe por el Manuscrito que se conocía el cultivo, había cereales andinos, se comía... pero no se sabe más. En el capítulo 3 se dice que una llama macho que pastaba buenas yerbas en las montañas se entristeció. Se quejaba, lloraba y no comía, pues sabía que el mar desbordaría. Su dueño, molesto, lo golpeó con una coronta de choclo. Esto significa que se cultivaba maíz, pero no se sabe nada acerca de cómo se preparaba. En términos gastronómicos, se puede afirmar que con la aparición de estos utensilios de piedra se establece la cocina andina, si por cocina entendemos el arte de desplegar gustos y crear nuevas experiencias gustativas placenteras permanentemente.

Se da, así, un paso importante en el enriquecimiento del gusto y los placeres de los sentidos. Los granos de cereales que crecen en las chacras y sementeras pasan a ser procesados de nuevas formas mediante la molienda en el batán, lo que permite obtener nuevas variedades de alimentos y comida, nuevos sabores. Por ejemplo, para obtenerse una *lawá* (sopa) de *chochoca* —palabra quechua que significa maíz cocido y seco—, este maíz debe pasar por el batán. Sin ese paso, no hay *chochoca*. Lo mismo pasa con la *sara lawá* (sopa de maíz molido), que se obtiene con una harina de maíz molido muy menudito en el batán. Este es uno de los platos más sensuales en los Andes, pues su textura como sopa de crema es una delicia al pasar casi caliente por la boca, casi una caricia.

Otra posibilidad es moler el maíz blanco bien menudito, casi polvo, *ñuto-ñuto*, como se dice en quechua, para obtener la *machca*, con la que se puede preparar diversos platos, como el *sanco* o la *tanta*.

Como el alimento es un objeto sensorial total (Le Breton, 2006), con su molienda en el batán se modifica la estructura de los placeres de los sentidos corporales. La boca saboreará y se deleitará con nuevas sensaciones gustativas; el olfato olerá los alimentos; los ojos lo disfrutarán con su presentación; el tacto, mediante las manos y todo el cuerpo, lo sentirá directamente. Asimismo, triturando granos, el batán producirá nuevos sonidos para los oídos y con ello dará lugar a la creación de nuevas palabras, dado que el lenguaje andino es muy onomatopéyico, es decir, los nombres se asignan a las cosas en muchos casos según el sonido que producen —como el *taqlaq*, ruido que produce el choque suave del batán y el mortero en el momento de moler y que también grafica el sonido que producen los cuerpos desnudos sudorosos durante el frenético encuentro erótico de pareja—.

En fin, con el batán el sentido del gusto comenzará a hacerse cada vez más sutil, las innovaciones alimentarias inaugurarán nuevos momentos en la degustación, en el placer de comer. Es de suponer que el *uchu* (ají), por ejemplo, antes de la aparición del batán y el mortero, se comía directamente, mordiéndolo. Con el batán se modifica este hábito y se puede elaborar el *uchu kutay*, ají molido en batán, complemento indispensable de toda comida en los Andes que permite al ají conservar toda la esencia de su picor y el sabor que está en la capsicina, pero también se puede enriquecer agregándole hierbas andinas saborizantes o queso fresco desmenuzado y con ello experimentar nuevas delicias en el paladar.

Como parte de esta mayor sofisticación de la comida se cambiaron las formas de interacción entre los hombres y entre ellos y sus dioses. Si antes a los dioses, en los rituales sacros, se les ofrendaban solo las hojas sagradas de coca, producto que no contiene mayor elaboración y es manipulado solo por manos masculinas, a través de la sofisticación

de la cocina que permite el batán, se les brindarán productos de la *pachamama* modificados por acción del molido y las manos femeninas, por ejemplo, el *mullo*, una concha marina molida.

Con el *maray* y el *tunaw* se hace posible también elaborar la chicha de jora, pues el maíz primero germinado será molido en el batán para ser preparado bajo fuego y dejado luego para su fermentación hasta que tome el punto esperado. Así, los dioses no solo disfrutaban de la coca en las ofrendas sino también de otros productos, como la chicha. Bajo el embrujo de estos nuevos sabores es de suponer que se establecerán formas más gratas de relación entre los hombres y con los dioses⁴. Es la potencia del lenguaje de los sentidos.

Del mismo modo, las interacciones entre los géneros también se modificarían. La mujer adquirió mayor protagonismo debido a la elaboración de mejores y nuevos potajes, y podría decirse que comenzó la conquista de su ser a través de la sexualidad vivida de manera natural, sin tabús, como parte del culto a la fertilidad en relación con las delicias que van produciendo sus manos en la cocina. La comida pasa a ser tan importante como el sexo. Así se establece primigeniamente la relación entre sexo y comida.

La comida en el Manuscrito de Huarochirí

La alimentación ha sido importante en todas las sociedades y culturas desde tiempos remotos, pero pocas culturas le otorgan el estatuto que tiene en el Manuscrito quechua. Como ya se ha señalado, la comida y la comensalidad son tan importantes en la cultura andina ancestral que están presentes en los momentos más importantes de la vida:

⁴ La importancia del *maray* y el *tunaw* es tal en la cultura andina ancestral que trasciende a la cocina. En tiempos antiguos el *maray* también contribuyó en la obtención del oro y otros metales. En la extracción de minerales, uno de los pasos consiste en separar la mena (metal) de la ganga (materiales inútiles en minería), lo cual se hacía en un batán ubicado al pie de la mina. A este proceso se le denomina *pallaqueo* (palabra quechua que alude a la separación del metal).

situaciones festivas, rituales religiosos, ofrendas a los dioses, limpieza de acequia, siembra, etcétera. La profusión de comidas y bebidas es tal que los gustos, sabores y olores quedan impregnados en nuestro cuerpo. Así ocurre con la carne de llama tierna, la oreja de llama, la chicha de jora, la concha marina molida, el coral, las hojas de coca, el *ticti*, la carne de cuyes, gallinas, venados, etcétera.

Es tal la importancia de la comida y del comer todos juntos que el nombre de muchos dioses andinos está relacionado con la comida. Por ejemplo, *Huatiacuri* (*huatia* es una comida en base a papa que se cocina en un horno andino construido en el suelo con terrones calentados con fuego); el pacha *chayro* (*chayro* es un caldo panandino, peruano y boliviano, preparado en base a carne de cordero, chalona, papa, chuño blanco u oscuro, según la tradición de las regiones); *Maca calla* (*maca* es una planta herbácea natural de los Andes del Perú de gran calidad nutritiva, que aumenta la fertilidad y mejora la libido; y *calla* es su dulce, que surge por efecto de la deshidratación al sol); *Yanan amca* (*amca* es el maíz tostado en *callana*); *Chuc payco* (*payco* es una hierba medicinal y aromática, utilizada desde tiempos ancestrales para dar su sabor especial a las comidas) y *Tamtañamca* (*tanta* es pan de maíz). Estos nombres aluden a los dioses como para no olvidarlos, para tenerlos presentes en todos los instantes de la vida y para confirmar que los alimentos son tan sagrados como ellos.

Inclusive las disputas entre las deidades se expresan en términos culinarios, como en el caso de *Huatiacuri* y *Tamtañamca*, en los que están tanto la *huatia* como la *tanta*. *Tamtañamca* era un grande, poderoso y rico jefe, que quiso hacerse considerar como un gran sabio, como un dios, no siéndolo. Este hombre fue atacado por una terrible enfermedad que duró muchos años y cuya causa ninguno de los sabios y doctores que hizo llamar pudo descubrir. En ese mismo tiempo, había un hombre pobre llamado *Huatiacuri*, pues vivía comiendo miserablemente: papa asada en tierra calentada. Por eso le dieron ese nombre despectivo.

Este pobre hombre se queda dormido en el cerro Latausaco camino a Cieneguilla. Mientras dormía, se encontraron en el lugar un zorro que venía de arriba y otro zorro que venía de abajo, los cuales intercambiaron información sobre lo que pasaba en sus respectivos mundos. El zorro de arriba revela entonces: «La causa de la enfermedad es esta: a la parte vergonzosa de la mujer de Tamtañamca le entró un grano de maíz mura saltando del tostador. La mujer sacó el grano de su parte íntima y se lo dio a comer a un hombre. Como el hombre comió el grano, se hizo culpable» (Arguedas, 1966, p. 37). Y desde entonces dos serpientes están en el techo de su inmensa casa hecho de plumas de muchos colores; además hay un sapo de dos cabezas que se encuentra debajo del batán. Ellos son los causantes del mal de Tamtañamca, por lo que tiene que deshacerse de ellos.

Huatiacuri oyó esto y cuando llega al pueblo de Tamtañamca pregunta por él. Allí se encuentra con Chaupiñamca, quien le dice que su padre es el gran señor que padece de una gran enfermedad. Huatiacuri le dice que puede curarlo pero con la condición de que se junte con él.

Finalmente se cura el gran señor gracias a la revelación de Huatiacuri. En cumplimiento del acuerdo Tamtañamca le entrega su hija Chaupiñamca como compañera. Posteriormente, vendrá la competencia con el celoso esposo rico de la hermana mayor de Chaupiñamca, competencia apoteósica, bella y utópica, en la que se exacerban los sentidos bebiendo chicha hasta el hartazgo, cayendo todos embriagados y cantando tanto que con el sonido de la tinya el mundo entra en movimiento. La competencia consistió también en ataviarse con los mejores vestidos, con trajes hechos de nieve que deslumbraban los ojos de todos; y también tuvieron competencias de canto y baile. Al final, con la derrota del esposo de la hermana mayor de Chaupiñamca, aparece una nueva comida hasta entonces considerada tabú: los venados se convierten en comida para las personas y Chaupiñamca se vuelve aplacadora de hambre y de sexo. Y los hombres le ofrendan coca.

Como vemos, la relación comida-fiesta y la relación comida-sexo son importantes en la cultura de Huarochirí, pues la causa del mal de Tamtañamca es que su mujer dio de comer a otro hombre lo que antes pasó por su sexo. La relación arriba-abajo entre sexo-boca es evidente: un producto de cocina como el maíz entra a la vagina de la mujer y se torna en causa del mal del gran señor que hacía creer que era sabio y dios sin serlo.

La comida y la comensalidad en el Manuscrito y en los Andes hoy

La ofrenda a los dioses está basada en los sentidos: comida, bebida, música, canto, baile, fiesta. En lo que todo esto tiene de expresiones sensoriales la comida es una constante. Y de ofrenda de dioses pasa a ser ofrenda de «socialidad» entre los humanos: «todas estas cosas comerás como premio». Este paso se ritualiza actualmente en los Andes cuando la primera porción de comida se brinda a los dioses, a los *apus* y a la *pachamama*. Después, pueden comer los hombres: «después que tú, podrán hacerlo los otros» (Arguedas, 1966, p. 61).

En los momentos más importantes y trascendentales de la vida del comunero en la actualidad está presente la comida. No solo en los rituales sacros y fiestas sino también en los momentos trascendentales de la familia y la comunidad: la fiesta del agua, el techado de una casa, el bautismo, el matrimonio, el nacimiento, la muerte, etcétera. Momentos en los que se utilizan los sentidos corporales para dar sentido al mundo. Ese modo vital en lo central aún persiste en la cultura andina y popular, no obstante, el proceso civilizatorio moderno ha tratado de asimilarlo.

Sin embargo, ello conserva su sentido y espíritu de proximidad. Las comidas y las bebidas están hechas para compartir, por ello, el peor estigma de un pueblo, de una comunidad, de una persona en los Andes, es ser considerado mezquino, tacaño, con la comida. Eso se castiga. En el Manuscrito, Pariacaca toma figura humana y va en busca de Huallallo, su enemigo. Para ello, pasa por el pueblo Huayquihusa:

allí «los hombres de ese pueblo celebraban una gran fiesta, era día de bebida grande», pero nadie le invitaba a beber. Entonces una mujer del común le llevó chicha en un mate grande para que bebiera. Pariacaca, lleno de ira, castigó con una gran avalancha a ese pueblo, pero salvó la vida de la mujer por ser generosa. El no compartir se castiga. Se castiga la falta de solidaridad.

La cocina, la comida tiene un gran significado tanto en la vida sacra como en la vida mundana de los hombres y mujeres del Manuscrito. En la actualidad se conserva esta tradición, como también se continúan degustando muchos productos que se comían en ese entonces, como el *ticti*, el *chayro* y la carne de llama. El proceso civilizatorio y la modernidad han penetrado en los Andes, pero la tradición es una estatua que sigue viva, en marcha, que evoluciona y se adapta a los tiempos que le toca vivir, sin perder su esencia o contenido vital. Algo más, lo relativo a la comida es una de las dimensiones de nuestra vida que se resiste a la estandarización, a la homogenización que propugna la globalización y el mundo moderno occidental, lo que nos permite recuperar la memoria de lo que somos y redescubrir nuestra autenticidad. Con la cocina de costa, sierra y selva y las traídas por las distintas inmigraciones a lo largo de nuestra historia se hace evidente, más que mediante cualquier otro medio, que somos un país multicultural y que aprovecha su rica biodiversidad.

El comer y el beber son el hecho más común y cotidiano, pero al mismo tiempo el más importante. El hecho más personal y al mismo tiempo con significación suprapersonal y enorme fuerza socializadora. El comer no es un asunto simplemente instrumental de nutrición y satisfacción biológica, como comúnmente se cree, sino que además es un ritual de significación simbólica, como vemos en la narración quechua de Huarochirí. Es un lenguaje, una forma de comunicación mediante los sentidos corporales, con la cual se expresa una cosmovisión y se revelan condiciones sociales y nuestra naturaleza humana. Tal como comemos, así somos. Tal como somos, así comemos.

Bibliografía

- Arguedas, José María (trad.) (1966). *Dioses y hombres de Huarochirí. Narración quechua recogida por Francisco de Ávila [¿1598?]*. Edición bilingüe. Estudio bibliográfico de Pierre Duviols. Lima: IEP.
- Le Breton, David (2006). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Matos Mar, José (2015). Perú, país sin mapa. *El Comercio*, 6 de junio, p. A24. Lima.
- Montanari, Massimo (2006). *La comida como cultura*. Gijón: Trea.