

Mercedes Prieto y Luis Alfredo Briceño
compiladores

Etnohistoria: miradas conectadas y renovadas



© 2021 FLACSO Ecuador
Septiembre de 2021

Cuidado de la edición: Editorial FLACSO Ecuador

ISBN: 978-9978-67-581-6 (pdf) (FLACSO Ecuador)
<https://doi.org/10.46546/2021-21foro>

FLACSO Ecuador
La Pradera E7-174 y Diego de Almagro, Quito-Ecuador
Telf.: (593-2) 294 6800 Fax: (593-2) 294 6803
www.flacso.edu.ec

Ediciones Abya Yala
Av. 12 de Octubre N24-22 y Wilson, bloque A
Casilla: 17-12-719
Quito-Ecuador
Telf.: (593-2) 250 6267 / (593-2) 3962800
editorial@abyayala.org.ec / ventas@abyayala.org.ec
www.abyayala.org.ec

Imagen de portada:
Eliana Ordoñez H., *El corazón de oro*,
fundición en cera perdida y vaciado en oro. Video, 2018.
Exposición Proyecto Waka, Arte Actual-FLACSO, 2018

Etnohistoria : miradas conectadas y renovadas / compilado por
Mercedes Prieto y Luis Alfredo Briceño. Quito-Ecuador :
FLACSO Ecuador : Ediciones Abya Yala, 2021

xiii, 520 páginas : ilustraciones, figuras, gráficos, tablas.-
(Serie Foro)

Incluye bibliografía

ISBN: 9789978675816 (pdf)
<https://doi.org/10.46546/2021-21foro>

ETNOHISTORIA ; ETNOLOGÍA ; HISTORIA ; CULTURA ;
COSTUMBRES Y TRADICIONES ; ECONOMÍA ;
COMERCIO ; FRONTERAS ; DOCTRINAS RELIGIOSAS ;
INDÍGENAS ; AMÉRICA LATINA. I. PRIETO, MERCEDES,
COMPILADORA II. BRICEÑO, LUIS ALFREDO,
COMPILADOR

302.30285 - CDD

Editorial  FLACSO
Ecuador


ABYA
YALA

Índice de contenido

Agradecimientos	XI
Capítulo 1. Hitos en los estudios de la etnohistoria: una mirada desde los Andes	1
<i>Mercedes Prieto, Luis Alfredo Briceño y Abiud Fonseca</i>	
PRIMERA SECCIÓN	
ARCHIVOS Y CONEXIONES ETNOHISTÓRICAS	
<hr/>	
Capítulo 2. Cómo leer el archivo de Orlando Fals Borda: las huellas de la investigación-acción	46
<i>Joanne Rappaport</i>	
Capítulo 3. La etnohistoria surandina en el siglo XX a partir del Archivo del Curacazgo de Macha Alasaya (ACMA), provincia Chayanta Colquechaca, Norte de Potosí, Bolivia	65
<i>Tristan Platt</i>	
Capítulo 4. Fuentes orales andinas del Libro II de las Memorias <i>antiguas históricas y políticas del Perú</i> , de Fernando de Montesinos (circa 1644), llamado Manuscrito de Quito	99
<i>Frank Salomon</i>	
Capítulo 5. América, las Indias y el Pacífico en el siglo XVI.....	124
<i>Ricardo Padrón</i>	

SEGUNDA SECCIÓN

PAISAJE ÉTNICO E IMPERIO IBÉRICO

Capítulo 6. Mitos primordiales en los escritos de Huarochirí: <i>Chawpiñamca</i> y <i>Cavillaca</i>	158
<i>Lorena Gouvêa de Araújo</i>	

Capítulo 7. La nobleza aborigen de Quito aborda España. Genealogías cacicales en la temprana modernidad, 1580-1630	174
<i>Hugo Burgos</i>	

Capítulo 8. Las cofradías mixtas del nororiente neogranadino, un espacio de construcción de la otredad, 1650-1750	196
<i>María del Pilar Monroy</i>	

TERCERA SECCIÓN

JUSTICIA Y GOBIERNO IMPERIAL EN NUEVA GRANADA Y QUITO

Capítulo 9. Las cacicas de la Audiencia de Quito ante los tribunales de justicia, siglo XVIII	222
<i>Paula Daza</i>	

Capítulo 10. Un pacto tributario caritativo: las respuestas de los indios del norte de la gobernación de Popayán a los cambios planteados por la Corona y sus agentes a finales del siglo XVIII	241
<i>Héctor Cuevas Arenas</i>	

Capítulo 11. “La provincia del exilio y el destierro”. Respuestas a las decisiones de justicia vinculadas al poblamiento español en el Darién, 1768-1810.	258
<i>Daniela Vásquez Pino</i>	

CUARTA SECCIÓN

ORDEN URBANO Y ALTERIDAD

Capítulo 12. El trabajo indígena en la república de españoles: del desarraigo a la hispanización en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI-XVII	279
<i>Mauricio Alejandro Gómez Gómez</i>	

Capítulo 13. Quito: ciudad de “españoles e yndios”, siglo XVII 297
Carlos Ciriza-Mendivil

Capítulo 14. Comercio y abasto en la economía popular
de Quito: tránsitos, tratos y relaciones, siglos XVIII-XIX. 313
Mireya Salgado Gómez y Eduardo Kingman Garcés

QUINTA SECCIÓN

CONEXIONES FRONTERIZAS EN TIERRAS BAJAS

Capítulo 15. El territorio del Caquetá y la formación del estado
en las fronteras del Putumayo-Aguarico, 1845-1874 332
Camilo Mongua

Capítulo 16. Cotidianidad y ritual en el orfelinato de
San Antonio en La Guajira, 1933-1935 349
Misael Kuan Bahamón

Capítulo 17. Catequesis, civilización y la transformación
de las territorialidades indígenas en Brasil, siglo XIX. 364
Marta Amoroso

Capítulo 18. Memorias del pueblo siona sobre el período
extractivo en el Alto Putumayo. 381
Esther Jean Langdon

SEXTA SECCIÓN

CONVERSIÓN RELIGIOSA, RITUALES Y SUBJETIVIDADES

Capítulo 19. Intermediarios culturales, doctrina y lengua
quechua en Cochabamba, siglo XIX. 401
Fernando Garcés y Alber Quispe

Capítulo 20. Rituales andinos y católicos en las fiestas
del Señor del Árbol 417
Alexandra Martínez Flores

Capítulo 21. A propósito de la conversión. Misioneros, imágenes y transformación en la Alta Amazonía	439
<i>Julián García Labrador</i>	

SÉPTIMA SECCIÓN
OBJETOS Y ESCRITURA

Capítulo 22. La chicha sagrada de los inkas en las crónicas cusqueñas	458
<i>Felipe Vargas</i>	

Capítulo 23. El arte de los queros y las pinturas murales en las “iglesias de indios” en el Perú colonial, siglos XVI-XVIII.	471
<i>Manuel Lizárraga</i>	

Capítulo 24. Proyecto Waka y espiritualidad andina: un ejercicio de curaduría y proceso de investigación-creación en Ecuador	494
<i>María Fernanda Troya</i>	

Sobre la compiladora y el compilador	513
--	-----

Autoras y autores	514
-----------------------------	-----

NOTA DE LA EDITORIAL

En esta compilación encontrarán diversas grafías para un mismo término, por ejemplo, inca (también inga, ynga e inka). La Editorial ha respetado el uso particular que cada autor o autora hace de estos vocablos.

Ilustraciones

Figuras

Figura 3.1. El archivo en 2013.	67
Figura 3.2. El curaca don Agustín Carbajal, en 1971, de cuclillas y con su <i>ch'uspa</i> de coca.	68
Figura 3.3. Invitación de Fausto Reinaga, escritor indio, a Agustín Carbajal a una audiencia con el presidente Obando.	69
Figura 3.4. Pronunciamiento Campesino de Macha, 1963	77
Figura 3.5. Mapa vertical de Macha y Pocoata.	79
Figura 3.6. El patriclán Carbajal en 1971	80
Figura 3.7. Congreso Indigenal de mayo de 1945	81
Figura 3.8. Una mesa tributaria con <i>pillpintu</i> (billetes) e <i>incas</i> (pisapapeles de piedra)	81
Figura 3.9. Recibo por la contribución territorial del segundo semestre de 1937, Navidad	82
Figura 3.10. El curaca recaudador Gregorio Carbajal certifica al cobrador del cabildo Pichichua Timoteo Ramírez con lista de sus terrenos, septiembre de 1984.	86
Figura 3.11. Los ayllus y sus cabildos, con los números de comunarios y montos tributados por semestre, 1978	87
Figura 3.12. Nombramiento de Hilanco Mayor de los siete cabildos de Alacoyana a Carlos Llave	88
Figura 3.13. El “pacto de reciprocidad” entre los <i>ayllus</i> y el Estado . . .	89
Figura 3.14. Agustín Carbajal y Pedro Gómez calculan la primera contribución de 1937	91

Figura 3.15. Gregorio Carbajal	92
Figura 3.16. Primer Congreso de Lengua Quechua: informe de Estanislao Ari dictado con grafofonémica quechua	94
Figura 5.1. El mapa que “inventa” América	126
Figura 5.2. Detalle de la <i>Carta marina navigatoria Portvgallen navigationes</i>	127
Figura 5.3. <i>Carta Universal en que se contiene todo lo que del mundo se ha descubierto fasta agora</i> (Sevilla, 1529)	128
Figura 5.4. El Nuevo Mundo y Asia aparecen como un solo continente continuo en Oronce Finé, <i>Recens et integra orbis descriptio</i> , París, 1534-1536.	129
Figura 5.5. Detalle del mapamundi de Caspar Vopel, copiado por Alessandro Vavassore	130
Figura 5.6. Se trunca la geografía americana en el mapa de Diego Gutiérrez	132
Figura 5.7. El Nuevo Mundo de Sebastian Münster, originalmente publicado en 1538.	134
Figura 5.8. El Pacífico de Münster, detalle de su mapa de Asia.	136
Figura 5.9. Mapa del mundo de estilo macrobiano	140
Figura 5.10. Las partes del mundo como figuras alegóricas femeninas en la portada de Abraham Ortelius, <i>Theatrum Orbis Terrarum</i>	143
Figura 5.11. El mapa oficial de las Indias españolas de Antonio de Herrera y Tordesillas, <i>Descripcion de las Yndias Occidentales</i>	147
Figura 7.1. Teoría de Elman R. Service sobre la formación colonial de la población de Latinoamérica.	175
Figura 7.2. Vida familiar en las parcialidades de Colta, Chimborazo y construcción del ferrocarril Quito-Guayaquil, 1901	178
Figura 7.3. Genealogía abreviada de Hierónimo Puento	185
Figura 7.4. Genealogía abreviada de Alonso Atahualpa	187
Figura 7.5. Imaginario de noble indígena de Quito en traje de español, con daga y espada	191
Figura 16.1. Zona de influencia del orfelinato de San Antonio	353
Figura 18.1. El universo fractal siona.	384
Figura 18.2. Distribución actual de las lenguas tukano occidentales.	389
Figura 20.1. <i>Árbol de kishwar</i>	420

Figura 20.2. Imágenes del “Señor del Árbol” esculpidas en el tronco de kishwar	420
Figura 20.3. Banda de pueblo durante la procesión en Cuicuno, Cotopaxi.	424
Figura 20.4. Devotos tocando o colocando dinero a la imagen	426
Figura 20.5. Capariche el domingo, día de la misa campal, 2017.	427
Figura 20.6. Danzantes en la procesión en honor al Señor de Maca, 2018	430
Figura 20.7. <i>Mamaco y pingullero</i> presiden la procesión en honor al Señor de Maca, 2018	431
Figura 22.1. OTABA CALLE, PVCLLACOC VAMRA. La “octava calle” o grupo de edad	459
Figura 23.1. Influencia “mora” en espacios andinos coloniales	473
Figura 23.2. Basilisco bíblico en pintura mural	475
Figura 23.3. Basilisco medieval: monstruo e híbrido	477
Figura 23.4. Par de queros incas con <i>tocapus Tambo Toqo</i>	478
Figura 23.5. Dintel del Amaru Cancha, en Cuzco, con diseño esquemático serpentiforme	480
Figura 23.6. <i>Iglesia de indios</i> , Templo de San Pedro Apóstol de Andahuaylillas, Cuzco	481
Figura 23.7. <i>Uncus</i> incas decorados con <i>tocapus</i> cuadrados concéntricos <i>Tambo Toqo</i>	483
Figura 23.8. Detalle de basilisco en un <i>llimpiscaquero</i> del siglo XVII	485
Figura 23.9. Mujer con follaje vegetal en su mitad inferior, de clara inspiración grotesca, en pintura mural del Templo de San Pedro Apóstol de Andahuaylillas, en Cuzco	486
Figura 23.10. Amaru dragontino reconfigurado en quero de madera policromado del siglo XVII	487
Figura 23.11. “Centauro andino” sobre cabeza de otorongo desde donde sale un arco iris por su boca	488
Figura 24.1. <i>El corazón de oro</i>	494
Figura 24.2. <i>Lxs Enchaquiradx</i> s de <i>Engabao</i>	496
Figura 24.3. <i>El corazón de oro</i> . Video instalación	497
Figura 24.4. <i>RI RI RI RI RI RI</i> . Vasijas de piedra tallada con sistema sonoro (fragmento)	505

Figura 24.5. <i>RI RI RI RI RI RI RI</i> . Instalación + registro de acción ritual sonora	506
Figura 24.6. <i>Umawaka</i> (detalle). Sofía Ferrín. Instalación con libros y papel	508
Figura 24.7. <i>Lecturas, miradas y grafías</i> . Eduardo Kingman Garcés.	509
Figura 24.8. <i>Sinchi Wakañan, arte desde otro saber</i> . Caraguay	511

Tablas y gráficos

Tabla 1.1. Temas y localización de las ponencias presentadas al I Congreso Internacional de Etnohistoria, Buenos Aires, 1989	24
Tabla 1.2. Temas de las ponencias presentadas al X Congreso Internacional de Etnohistoria, Quito, 2018	25
Tabla 3.1. El primer período de la tributación bajo Agustín Carbajal, 1937-1954 (en bolivianos)	83
Tabla 18.1. Diferenciación étnica a principios del siglo XX, según las narrativas de los siona de Buenavista.	390
Gráfico 8.1. Sistema de cargos en las cofradías de la Natividad y del Rosario, 1650-1700	203
Gráfico 8.2. Sistema de cargos en las cofradías de la Natividad y del Rosario, 1700-1750	204

SÉPTIMA SECCIÓN
OBJETOS Y ESCRITURA

Capítulo 22

La chicha sagrada de los inkas en las crónicas cusqueñas

Felipe Vargas

Chicha de maíz, crónicas y chicheras

La chicha de maíz o *aqha* es una bebida fermentada y alimenticia de profundo origen prehispánico en el mundo andino. Durante el Tawantinsuyu cumplió funciones sociopolíticas y religiosas fundamentales en el Estado Inka,¹ para su funcionamiento y proceso de expansión. Este rol de la chicha fue percibido, en parte, por los españoles, que registraron algunos de sus usos y significaciones, dispersos en muchas de las crónicas sobre la historia inka y el período de conquista.

En este artículo me aproximo a un grupo de crónicas para abordar las características de la chicha durante el Tawantinsuyu y reviso las crónicas cusqueñas y andinas, según Franklin Pease (1995). Ampliamente mencionada por los cronistas, la chicha fue parte importante de distintas esferas de la vida inka, precolombina y colonial. Su relación en la religión, mitología, ritualidad, sociedad, economía, política y otros espacios es registrada por los distintos cronistas, durante tiempos de paz y de guerra.

¹ Para simplificar y comprender mejor algunos elementos claves en los estudios andinos, como *aqlla*, *auqui*, etc., se ha mantenido, en general, el nombre quechua singular, sin pluralizarlo ni con el sufijo quechua *kuna* ni el castellano 's', sino solo en referencia al artículo, a excepción de *inka*, para la cual pluralizamos con la 's' castellana. Me refiero a *Inka* para el soberano o *Sapan Inka*, al igual que para el Estado Inka, pues su existencia descansa en su soberano. Ocupo *inka* e *inkas* para referirme a la etnia, élite del *Tawantinsuyu*.

Chichera, oficio femenino

La chichera o *aqhaq* es un personaje central en la producción de la chicha. Fue y es oficio femenino. Tanto en la esfera doméstica, como en la estatal, la mujer ha sido la encargada de su elaboración.

La socialización para enseñar ese oficio en el Tawantinsuyu se iniciaba tempranamente; era durante la Octava Calle, según la clasificación censal presentada en Guaman Poma. Empezaban niñas, de cinco a nueve años, eran llamadas *pucllacoc uarmi uamra* o niñas juguetonas.



Figura 22.1. OTABA CALLE, PVCLLACOC VAMRA. La “octava calle” o grupo de edad. Pukllakuq wamra, niña juguetona de edad de cinco años.

Fuente: Guaman Poma ([1615] 2001, f. 229, 231. Dibujo 87).

Estas dichas comienzan a trabajar, hilar zeda dilicada y lo que pudían y traer de comer yuyos de la labransa y ayudaban a hazer chicha y servían de criar a los menores y le trayáa cargado a los niños (Guaman Poma [1615] 2001, f. 230, 232).

La socialización se iniciaba ayudando en el ámbito familiar. La chicha era, junto con otras, una de las labores femeninas que toda niña debía aprender. El cronista dibuja a una pequeña de cinco años que va descalza, con *acsu* y *tocapo*, su *lliclla* sobre los hombros y un cántaro pequeño, aríbalo o *p'uyñu* en su espalda, sostenido por un cordón que se sujeta alrededor de su cabeza (figura 22.1).

La niña ha dado paso a la jovencita y con ello a la ayuda en las labores familiares y en responsabilidades con el grupo familiar. A esa temprana edad era la encargada de elaborar la chicha cotidiana para su familia nuclear. La preparación de chicha para ocasiones especiales u otras variedades sofisticadas de la bebida, quedaba en manos de una mujer más experimentada, de mayor edad.

La *Cuarta Calle* u *Oncoc Cumo* no es una división etaria, agrupa a las mujeres enfermas, jorobadas, tullidas, de todas las edades. Ellas fueron muy valoradas por la élite de la sociedad inka debido a su gran dedicación en sus labores. Nos relata Guaman Poma que “suelen ser grandes texedoras de rropa y cocineras y chicheras y chocareras para el entretenimiento del Ynga y de los señores prencipales” (Guaman Poma [1615] 2001, f. 222, 224).

***Aqlla*, chicheras del Estado**

Durante el desarrollo y expansión del Tawantinsuyu, el Estado Inka realizó una significativa reorganización social para disponer de trabajadores a tiempo completo, alejados de sus relaciones originales de parentesco. Así, conformó un nuevo grupo social, llamado *yana*. Según Pease ([1993] 2007) y Rostworowski “la contraparte femenina de los *yana* fueron las *mamacona*, o sea el reclutamiento masivo de muchachas sacadas de sus lugares de origen” (Rostworowski [1988] 2006, 249). Eran escogidas en cada provincia por el Apo Panaca, funcionario estatal

representante de las *panacas* o *ayllus* reales. Las *aqlla* destacaban por la alta calidad de su trabajo, belleza y su noble origen.

La socialización para la elaboración de la chicha durante el *Tawantinsuyu* discurre, por lo tanto, en dos niveles: el familiar, del *ayllu*, donde se inician las primeras enseñanzas desde la niñez, y el estatal, especializado, que se enseña en el *aqllawasi* a las mujeres escogidas, recluidas.

Zuidema, siguiendo a Cobo, señala que entre todas las niñas menores de nueve años se las seleccionaba y dividía en clases según criterios de belleza y perfección física. “Durante cinco años, se les enseñaba el arte del tejido, la preparación de la chicha y otras habilidades.” (Zuidema [1986] 2016, 76). Esto corresponde a la *Uinachicoc aclla* o casa de doncellitas, según Guaman Poma. “Entravan de quatro años las muchachas, que aprendían a travajar, texer, hilar y lo demás cosas que se les mandava [...] Entrando de quatro años, estaban en esta casa hasta dies años, aprendían oficio de muger” (Guaman Poma [1615] 2001, f. 300, 302, f. 301, 303). Una de esas labores y oficios femeninos es la preparación de la chicha, labor que ya mencionara el propio cronista en la descripción de la Octava Calle, para las niñas de ese grupo etario.

Tras este período de cinco años, las mejores de entre ellas eran enviadas a la capital provincial. Y era de entre estas ‘niñas escogidas’, o *acllas*, que se seleccionaba a las ‘*acllas del Sol*’, que durante toda su vida permanecerían vírgenes y se encargarían del servicio de los templos. Las otras niñas asumirían el título de ‘*acllas del Inca*’ (Zuidema [1986] 2016, 76).

Existían, por tanto, dos grandes grupos. Las “*aqlla del Sol*”, destinadas a las labores de los cultos, y las “*aqlla del Inka*”, a las necesidades del Estado. Conocidas como “mujeres escogidas”, las *aqlla* significaban para el Estado fuerza de trabajo para la fabricación de finos textiles y preparación de bebidas para los ritos. Las bellas mujeres entre las “*aqlla del Inka*” eran distribuidas como esposas principales o secundarias entre la parentela del Inka y curacas provinciales (Rostworowski [1988] 2006). Las “mujeres escogidas” eran seleccionadas para redistribuir bienes o productos dentro del sistema de reciprocidad y estrategia política inka.

Guaman Poma realiza una descripción de cada clase de *aqlla*. El cronista indio no desconoce el generalizado oficio de chichera dentro de las

aqlla. Si bien ya nos proporcionó una valiosa descripción censal de la población femenina, solo explica la elaboración de chicha entre las tareas de dos clases de *aqlla*, ambas dentro del grupo de las “*aqlla* del Inka”.

Se trata de jóvenes mujeres de 25 años: “Vírgenes aclla de los Yngas, quéstos eran hermosas y le serbían a los Yngas, eran doncellas. Quéstas texían rropa y hacían chicha y hacían las comidas y no pecavan con ellas” (Guaman Poma [1615] 2001, f. 299, 301). Las de esta clase eran vírgenes perpetuas. También menciona esa labor para una segunda clase: la de mujeres que no eran vírgenes, sino que tenían marido o eran segundas esposas del Inka.

Otra casa de acllaconas del mismo Ynga, que algunas destas eran vírgenes, algunas estavan corronpidas y amanzebas del mismo Ynga. Eran hijas de prencipales y éstas se ocupavan sólo en hazer rropa para el Ynga mejor que tafetán y seda. Y hacía linda chicha que de tan bueno madurava un mes llamado **yamor toctoy asua** y lindas comidas para el Ynga. Éstas fueron de treynta años; jamás pecavan con otra persona ni aunque fuese muger de pobre yndio, no avía de pecar con otra persona en toda su vida. Y después de muerto el dicho su marido nunca fue adúltera (Guaman Poma [1615] 2001, f. 300, 302, f. 301, 303, el resaltado es mío).

¿Por qué esta omisión del cronista para las demás clases de *aqlla*? ¿Debemos asumir que las “*aqlla* del Sol” desconocían la elaboración de la chicha, a pesar de sus propias informaciones censales? Más que una omisión, pareciera subrayar esta labor para dos clases de las *aqlla* del Inka. ¿Qué elemento especial busca subrayar?

Yamor aqha o aqha mama, chicha sagrada de los inkas

La finalidad de los *aqllawasi* es lograr finos productos para la redistribución estatal. Había chicha y comidas especiales, elaboradas por las *aqlla*, para los abundantes ritos, fiestas, ceremonias y consumo exclusivo del Inka.

Cómo el Ynga se regalava de muchos rregalos. Comía escogido mays, capya utco sara, y papas mauay, chaucha y carnero llamado cuyro blanco, y comía chiche, conejo blanco y mucha fruta y patos y chicha muy

suave que madurava un mes que le llaman **yamor aca**. Y comía otras cosas que no tocava los indios, so pena de muerte (Guaman Poma [1615] 2001, f. 332, 334, el resaltado es mío).

Entre esos productos finos y exclusivos se encuentra la chicha que madura en un mes, llamada *yamor aqha* o *yamor toctoy asua*, que se caracteriza por su mayor grado alcohólico. El nombre en quechua *yunga* que utiliza el cronista nos permite aclarar algunas de sus características. “*Toqtoy*, cloquear la gallina que ha terminado de ovar” (AMLQ 2016, 318), hace referencia a su mayor poder embriagador. De uso exclusivo del Inka y relacionada con la élite cusqueña es, parafraseando al Inca Garcilaso, la chicha secreta de los inkas.

Guaman Poma la menciona además para las celebraciones del *Inka Raymi* en abril.

Y el dicho *Ynga* tenía muy grande fiesta; conbidaua a los grandes señores y prencipales y a los demás mandones y a los yndios pobres y comía y cantaua y dansaua en la plaza pública. En esta fiesta cantaua el cantar de los carneros, *puca llama*, y cantar de los rrios aquel sonido que haze. Esto son natural, propio cantar del *Ynga*, como el carnero canta y *dize “yn”* muy gran rrato con compás. Y con ello mucho cunbite y uanquete y mucho uino, *yamur aca* (Guaman Poma [1615] 2001, f. 243, 245, el resaltado es mío).

Otros cronistas también aportan datos sobre esta chicha sagrada de los inkas. Cristóbal de Molina, “El Cusqueño”, hace referencia a esta chicha especial en relación con los preparativos del *warachikuy*, próximo a realizarse en el Cusco durante el *Qhapaq Raymi* venidero. Estas actividades se efectúaban durante octubre, mes que él nombra *Ayarmaca*, por corresponder a las festividades del *warachikuy* entre los *ayarmaca*.

Y en el Cuzco entendían en haçer gran cantidad de chicha para la fiesta que se avía de haçer llamada capac raymi. Llamavan a este modo de haçer chicha, **cantaray** [...]. Y así, en este mes entendían en hazer muchas diferencias de chichas y en adereçar lo neçesario para la fiesta (Molina [1575] 2010, 69, f. 18r-f. 19v, el resaltado es mío).

Juan de Betanzos también menciona el vocablo *cantaray*, al dar cuenta de los meses del año inka establecidos por Pachacútec Inka Yupanqui. Noviembre es llamado *Cantaraiquis* según Betanzos:

Al mes de nobienbre llamó este señor cantaraiquis. En este mes comienza a hazer la chicha que an de beber en el mes de diziembre y henero, do comienza el año y hacen la fiesta de los orejones, según que la ystoria os a contado, a los quales meses Ynga Yupangue nombró en la manera que ya avéis oydo (Betanzos [1551] 2015, f. 33, 186).

De nuevo, *cantaray* o *kantaray* es un término que está relacionado con esta chicha sagrada, elaborada el mes previo al *warachikuy* cusqueño. Sin embargo, según el diccionario de la AMLQ (2016), *Kantaray* es el nombre del mes de octubre.

Es decir que se habla de una chicha sagrada de los inkas, conocimiento subrayado por Guaman Poma como correspondiente a las “*aqlla del Inka*”, y él a su vez nombra el mes, anterior a la realización del *warachikuy* cusqueño. ¿Qué relación tiene esta variedad *yamor aqha* o *kantaray* con el *warachikuy*? ¿Qué funciones cumple en este ritual? ¿Esta chicha se utiliza solo en esta ceremonia? ¿Qué importancia tiene el *warachikuy* en la sociedad inka? ¿Por qué el tiempo de maduración de esta chicha corresponde a un mes? Será necesario mantener en pausa estas interrogantes hasta realizar un análisis chichero del rito del *warachikuy* o rito de iniciación de los jóvenes inkas.

Chicha y ritualidad

La chicha fue una bebida de uso generalizado en el Tawantinsuyu. Se elaboraba dentro de la comunidad o del *ayllu*, y en el ámbito estatal. La mención a la chicha se encuentra presente en una gran diversidad de actividades cotidianas, agrícolas, políticas, festivas, militares, religiosas, ceremoniales y rituales. La élite inka realizaba distintos ritos durante el año, con lo cual configuraba el espíritu de su religión y sustento ideológico de la conformación del Estado. Dentro de la profusa ritualidad desplegada, el *Intip Raymi*, la *Situa* y el *Warachikuy* son las

tres principales ceremonias de la élite inka y en cada una de ellas la chicha de maíz juega un papel importante.

Warachikuy, ñusta callixapa y yamor aqha

En noviembre, según Molina y Guaman Poma, o diciembre según Betanzos, se realiza la ceremonia del *warachikuy*, de gran importancia en el calendario e instaurada por Manqo Qhapaq a inicios de la historia inka. Es un rito de pasaje a través del cual los mozos inkas, príncipes o *auqui*, se horadaban las orejas y adquirirían sus calzoncillos, llamados *wara*, simbolizando con ello su paso a la adultez.

Esta ceremonia dura todo un mes y tiene múltiples ritos intermedios, de los que destacamos solo los relevantes para el análisis chichero. Esta ceremonia, si bien es realizada por distintas etnias no inkas, involucra durante ese mes exclusivamente a la élite inka de la *llaqta* del Cusco. Por lo tanto, todos sus participantes corresponden a parientes de la nobleza inka, miembros de la más alta jerarquía social del Tawantinsuyu.

La ceremonia se inicia con una fiesta preliminar, donde las parientes mujeres entregan camisetas de lana negra a los iniciados, príncipes inkas. A los pocos días se realiza una segunda fiesta, donde se reafirma la importancia y participación activa de esas parientes en la ceremonia.

E dende a çinco días se tornen a juntar otra vez y hagan otra fiesta, en la qual fiesta hagan aquellas mugeres **cuatro cántaros de chicha**, los quales cántaros de chicha **estén hechos desde que en esta fiesta fueron hechos hasta que toda la fiesta del sol se acabe** e que estén sienpre bien tapados, los quales cántaros lleva cada uno çinco arrobas. [...] Y que dende a otros çinco días este moço baya ayunando al çerro Guanacaure yendo solo y coja otro haze de paja y repártala a aquella[s] mugeres que la chicha le hizieron (Betanzos [1551] 2015, f. 28, 178, el resaltado es mío).

Si los iniciados eran jóvenes inkas o *auqui*, entonces las parientas de los iniciados corresponden a *palla*, señoras pertenecientes a las *panacas* inkas. Son ellas quienes preparaban cuatro cántaros de chicha sagrada, que maduraba durante toda la ceremonia, es decir durante un mes, correspondiendo entonces a la chicha conocida como *yamor aqha* o

aqha mama (Olivera 2001). Esta chicha tiene un rol fundamental en el *warachikuy*, el rito de pasaje que convierte a los mozos inkas en *auqui*. Por lo tanto, se comprende que sean miembros femeninos de la élite inka quienes la elaboren, ellas son depositarias y herederas de esta chicha sagrada y secreta de los inkas.

Entre las descripciones de Betanzos sobre el *warachikuy* destaca la presencia de un personaje femenino, quien ejecuta un importante rol auxiliar en las distintas pruebas, fiestas y ritos.

Y dende a un mes que este ayuno començare, los tales parientes le traygan una moça **donzella** que no aya conoçido barón, la qual moça estando ansimesmo en el ayuno haga çierto cantarillo de chicha, al qual cantarrillo llamen cáliz, y esta moça ande sienpre en compañía de esta [sic] moço en los sacrificios e ayunos que mientras la fiesta durase sirviéndole; y esta chicha hecha por la tal moça los parientes del nóbel le tomen e lleven por delante, e ansimismo la moça con él, llevando aquel cantarillo de chicha llamado cáliz (Betanzos [1551] 2015, f. 28v, 178-179, el resaltado es mío).

Cristóbal de Molina también da cuenta de estas jóvenes escogidas para servir chicha y auxiliar a los *auqui* durante el *warachikuy*.

Y mucha cantidad de donzellas, que para servir en la dicha fiesta heran deputadas y escoxidas, salían este dicho día a la plaza vestidas de unos vestidos que llaman cuzco axo y cochilliquilla; que eran de hedad de honçe, y doze años y catorçe años. Heran de prinçipal casta, llamávanlas **ñusta callixapa**. Servían de llevar unos cantaricos pequeños de chicha y d'estar puestas enparados con ella como adelante se dirá (Molina [1575] 2010, 70, f. 19v, el resaltado es mío).

Las doncellas daban de beber chicha a los iniciados, proveían de ella para los sacrificios y servían a sus parientes. “Llamávanlas **ñusta callixapa**, las cuales llevaban cargados unos cantarillos pequeños de chicha para dar de verer al día siguiente a los parientes de los cavalleros, y para el sacrificio que se avía de haçer y verer los mançeivos armados cavalleros” (Molina [1575] 2010, f. 21v, 74, el resaltado es mío).

Una de las pruebas más importantes del *warachikuy* era una competencia de velocidad desde el cerro Anahuarque. Las doncellas esperaban

al final del recorrido para dar de beber chicha a los competidores, a fin de recuperar sus fuerzas perdidas.

Y allí esperavan a los que se avían armado cavalleros con la chicha para darles de vever dando bozes diçiendo: ‘¡Venid prestos, valientes mançevos, que aquí estamos esperando!’ [...] Y llegados donde estavan las dichas donçellas con la chicha, davan de vever (Molina [1575] 2010, f. 22v, 75).

El cerro Huanacauri fue *huaca* principal de los inkas; vinculado al mito de origen de “los hermanos Ayar”, fue escenario de importantes rituales durante el *warachikuy*. Allí los parientes bañaban al iniciado, le cortaban el cabello, le vestían con la camiseta de lana negra y calzaban las *ojotas* de paja que el mismo joven fabricó en sus ayunos, para que aprendiera en caso necesario de guerra. En la cabeza le sujetaban una cinta negra, encima de ella una honda blanca y del cuello atada una manta también blanca; en sus manos ponían un manojito de paja con lana colgando.

Y ya que este ansí, llegue a do la guaca está e la moça que ansí consigo lleva de aquel cantarillo cáliz hincha dos basos pequeños de chicha y delos al nóbel, el qual nóbel beva el uno y el otro delo a beber al ydolo, el qual derrama delante dél (Betanzos [1551] 2015, f. 28, 179).

Ambos cronistas agregan importantes datos sobre el *warachikuy*. En esta ceremonia, centrada en la iniciación de los varones inkas a la vida adulta, destacan el rol de un importante personaje femenino secundario: una joven doncella escogida, de temprana edad, virgen y de sangre real. Ella tenía por función cargar un cántaro pequeño para dar de beber chicha al iniciado y a su familia, y también para proveer de esta en los sacrificios realizados a las *huacas* involucradas durante la ceremonia. Su nombre, ñusta callixapa, da cuenta, a través del vocablo ñusta, de su origen real, princesa de los inkas (AMLQ 2016). Considero que la segunda denominación, *callixapa*, proviene del adjetivo *qhalilla*, que quiere decir saludable, lozano, lleno de vida (AMLQ 2016). Este adjetivo, que deriva del verbo *qhaliyay*, significa sanar, recuperar totalmente la salud quebrantada (AMLQ 2016). Esta es la princesa que otorgaba salud al iniciado a través de la chicha.

Si bien existe un rito de pasaje particular para las jóvenes doncellas, llamado *Quicochikuy* (Molina [1575] 2010), relacionado con su primera menstruación, no es menos cierto que su participación en el *warachikuy* con el mencionado personaje central debió ser un importante reforzamiento simbólico del rol femenino vinculado a la chicha y al servicio del hombre y parientes mediante la chicha de jora o de maíz.

La ceremonia del *warachikuy* llega a su término luego de un mes de festividades, pruebas y rituales. En otra importante huaca inka, la fuente de Calizpuquio, los iniciados se lavan y visten con otras finas camisetas. Luego son apedreados con tunas por sus parientes, quienes obsequian una honda para cada uno de los jóvenes.

Y esto acavado, cada uno destos nóbeles a de bolver a su casa, la qual casa ha de allar muy linpia e muy buena lumbre hecha en ella y todos sus parientes e parientas en ella y entonçes an de sacar los **quatro cántaros** de chicha que hizieron en el principio de la fiesta, de los quales cántaros an de beber todos y al tal nóbel an de embriagar con la tal chicha de tal manera que de sí no tenga sentido; e desque ya esté así, anle de sacar del aposento y donde a ellos mejor les paresçiere allí le oraden las orejas (Betanzos, 2015, 181, f. 30 v, el resaltado es mío).

Esta etapa es fundamental en la ceremonia, ya que culmina el rito de pasaje con la horadación de las orejas, que convierte a los jóvenes inkas en orejones cusqueños, miembros adultos de la élite inka. En este momento se utilizan los cuatro cántaros de la chicha elaborada al inicio de la ceremonia por las parientas del iniciado. La chicha sagrada de los inkas, *yamor aqha* o *aqha mama*, es bebida por primera vez en su vida por los jóvenes. Es el medio que los lleva a la inconsciencia de una pesada embriaguez, instante liminal del cual despiertan convertidos en adultos, con sus orejas horadadas, como orejones cusqueños.

Q'oncho, a modo de síntesis

La revisión de los cronistas nos ha permitido reunir una copiosa información y valiosas menciones sobre la chicha de maíz en la vida social inka. Su elaboración, era un oficio femenino que se realizaba en el espacio doméstico, comunitario o del *ayllu*, y en el ámbito estatal. El oficio de chichera implicaba un largo aprendizaje que iniciaba cuando las niñas tenían cinco años; ellas pertenecían a la Octava Calle o grupo de edad, según la clasificación de Guaman Poma ([1615] 2001). A esta edad ayudaban en la preparación doméstica de la chicha, entre otras labores. La enseñanza continuaba y se profundizaba en el grupo de edad siguiente o Sexta Calle, niñas de ocho a 12 años, tanto como chichera ayudante en dicha elaboración doméstica, como para el servicio de las *palla* o señoras principales de las *panacas* inkas.

La elaboración especializada, para fines del Estado, se realizaba por las *aqlla* en los *aqllawasi* estatales. Dentro de su enseñanza se incorporaban variedades especiales de chicha, como aquella que maduraba en un mes, conocida como *yamor aqha* o chicha sagrada de los inkas. Esta variedad era exclusiva del Inka y se la ofrecía en las principales ceremonias de la élite. Cumplía también un rol fundamental en la extensa ceremonia del *warachikuy* o rito de pasaje de los jóvenes inkas. Preparada por las *palla*, mujeres parientes de los *auqui* iniciados, esta chicha especial o *yamor aqha* era la bebida mediadora en el momento liminal de dicho rito: la horadación de las orejas de los iniciados que los convertía en adultos inkas.

Resalta en la ceremonia del *warachikuy* la participación de jóvenes doncellas inkas, de diez a 12 años de edad, vírgenes. Estas eran las llamadas *ñusta callixapa*, responsables de llevar y servir la chicha a los *auqui* y sus parientes, además de proveer de ella en los distintos sacrificios realizados a las *huacas* durante el *warachikuy*. Este papel es un reforzamiento simbólico del rol femenino de servicio al hombre y parientes, que se vincula con la chicha de jora o de maíz.

Referencias

- AMLQ (Academia Mayor de la Lengua Quechua). 2016. *Simi Taje. Diccionario Qheswa-Español-Quechua*. Cusco: Academia Mayor de la Lengua Quechua.
- Betanzos, Juan de. (1551) 2015. “Suma y Narración de los Incas”. En *Juan de Betanzos y El Tahuantinsuyo*, editado por Francisco Hernández Astete y Rodolfo Cerrón-Palomino, 107-440. Lima: Fondo Editorial PUCP.
- Guaman Poma de Ayala, Felipe. (1615) 2001. *Nueva Coronica y Buen Gobierno*. Copenhague: Biblioteca Real. <https://bit.ly/33CgsO4>
- Molina, Cristóbal de. (1575) 2010. *Relación de las fábulas y ritos de los incas*. Madrid: Iberoamérica.
- Olivera, Julio. 2001. *Ajha Mama: la bebida sagrada de los incas*. Cusco: Instituto de Investigaciones Antropológicas / Qollana.
- Pease, Franklin. 1995. *Las crónicas y los andes*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú / Instituto Riva-Agüero / Fondo de Cultura Económica.
- (1993) 2007. *Los Incas*. Lima: Fondo Editorial PUCP.
- Rostworowski, María. (1988) 2006. *Historia del Tahuantinsuyu*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Zuidema, Tom. (1986) 2016. *La civilización inca en el Cusco*. Cusco: Ceques Editores.