

# LA GASTRONOMÍA Y EL AMOR EN EL ANTIGUO PERÚ, VISTOS POR FERNANDO CABIESES

## UNA ENTREVISTA INÉDITA

Carlos Paz Ríos

ERAN LAS DIEZ DE LA MAÑANA DE LA PRIMAVERA LIMEÑA DE 1998. Don Fernando Cabieses subía con paso decidido los escalones que lo conducirían a su despacho del Instituto Nacional de Medicina Tradicional, ubicado en el segundo piso del Ministerio de Salud, que él dirigía. Un pequeño rincón detrás de tres anaqueles plomizos cobijaba un escritorio de metal, un sillón de cuero desvencijado y un par de sillas con el tapiz gastado. Al verme, sus pequeños ojos azules destellaron alegría. Me dio la bienvenida con un abrazo y me pidió que lo acompañara a su austero recinto, cuya única gracia era mirar hacia el jardín botánico que el maestro había forjado a pulso con el correr de los años. Casi al instante ordenó a su secretaria dos cafés y sacó de su cajón dos paquetes con galletas de vainilla que él mismo colocó en un plato de té. Se veía muy dueño de sí: un hombre correctamente vestido, pequeño de estatura, de sonrisa y ademanes inteligentes y decididos. Estaba frente a uno de los pocos grandes hombres que nos ha regalado la historia. Luego de contarme una anécdota de cómo había logrado que el instituto que dirigía estuviera en los predios del ministerio, me dijo: «Comencemos, Carlos, no hay tiempo que perder».



**Doctor Cabieses, usted está inscrito en esa vasta relación de médicos humanistas que nos refiere la historia y que van desde Hipócrates, medico, filósofo, educador, escritor, pasando por Lucas el evangelista, Pinel, Schweitzer y Peabody, entre otros tantos. Usted, aparte de Medicina, estudió Biología, Antropología, Historia y Arqueología.**

Agradezco su gentileza, Carlos... ¿Sabe usted cuál era el lema de Peabody? «Empatía, tacto, gentileza y, si es necesario, firmeza forman parte de las cualidades que debe reunir un médico, en la misma medida en que la destreza manual forma parte de las cualidades de un cirujano». ¡¿No es genial?!

**Don Fernando, usted, además de ser un tratadista sobre las plantas con propiedades medicinales del Perú milenario, de cuyo trabajo dan cuenta varios libros de su autoría, también ha incursionado en la novela etnohistórica. En *Narraciones de una conquista*, usted reconstruye la violenta conquista del Perú, a partir de eventos reales y personajes históricos citados por las crónicas del siglo XVI y XVII. ¿Qué lo llevó a introducirse en estos ángulos de la historia?**

Esa pregunta puede implicar curiosidad en usted, pero no implica rareza en mí. Entre los grandes hombres que han hablado sobre la historia del Perú hay muchos médicos. Tello, por ejemplo, el gran arqueólogo peruano, se distinguió por el modo de descubrir realmente el Perú. Pedro Weiss, que también era médico y profesor de Patología, hizo grandes contribuciones a la historia de la medicina peruana y de nuestra cultura. Juan

Lastres, Herminio Valdizán, Carlos Enrique Paz Soldán y Félix Arias Schreiber hicieron grandes contribuciones a la historia. El médico Arturo Jiménez Borja, otro gran personaje, fue mi maestro; vive todavía<sup>1</sup>, es un hombre muy dedicado a la historia. Aparte de ser un destacado terapeuta y endocrinólogo, es un culturólogo dedicado al estudio de máscaras, instrumentos y vestidos indígenas. También a la restauración de monumentos arqueológicos. Él ha impulsado la formación de museos de sitio, como Puruchuco y Pachacámac. Ha escrito obras importantes como *Moche*, *La danza en el antiguo Perú*, *La comida en el antiguo Perú*, *Cuentos y leyendas del Perú*, así como *Imagen del mundo aborigen* y *Puruchuco*, tal vez el edificio más bello de nuestro pasado prehispánico y muy bien conservado gracias a él.

### ¿El doctor Arturo Jiménez Borja fue uno de los pioneros en la investigación sobre la comida en el antiguo Perú?

Antes que lo hiciera Jiménez Borja, ya otros importantes historiadores habían escrito sobre la comida en el Perú prehispánico: Max Uhle, Larco Hoyle, Julio C. Tello, etc. Pero él hizo un intento pionero al interpretar la visión andina de la comida en el plano de lo mitológico, anímico y sexual. Pero volvamos a su pregunta. A los médicos, la historia quizá nos viene de lo primero que nos enseñan en el código de medicina clínica. Somos historiadores natos, nos gusta escribir la historia de las gentes y, por supuesto, nos enamoramos de la historia de las gentes antiguas.

### Por cierto, usted es uno de los referentes más destacados en lo que a alimentación del antiguo peruano se refiere. Su libro *Cien siglos de pan* se agotó rápidamente y tuvo que hacerse una segunda edición. ¿Cómo llegó usted al conocimiento de lo que comía el antiguo peruano?

La respuesta es muy amplia, mire usted. El hombre primitivo ponía comida en la tumba de un congénere porque creía que había una vida después de la muerte. Este es un aspecto que diferencia a los humanos de los animales. El hombre tiene un concepto distinto del cadáver. Lo entierra, le pone una flor y comida al lado. Así lo hicieron los antiguos peruanos, porque después de abrir una tumba se encontraban restos de los alimentos que comían en vida. Por otro lado, la tónica de examen de los restos humanos ha avanzado tanto en los últimos 40 años, que si usted encuentra un pedazo de hueso de un esqueleto, los especialistas le dirán cuál era la dieta del dueño de ese esqueleto. Además, la cantidad de alimentos insolubles que se depositan en los huesos revelan la fuente de alimentación de ese esqueleto.

### ¿Y cuál era la dieta de los antiguos peruanos?

Los primeros hombres que habitaron estas tierras comían lo que recolectaban y cazaban plantas y raíces, la antigua llama que era conocida como *guanaco*, y el antiguo caballo. En esta parte del mundo surgió un caballo pequeño (*Hippidion*) en los estratos de la edad Pleistocena Superior, que después se extinguió. Al parecer, algunos de estos ejemplares migraron al Asia, donde, con el correr del tiempo fueron domesticados.

Pero continuemos con el tema. El peruano primitivo era nómada, comía lo que recolectaba y cazaba, hasta que en algún momento encontró un gran depósito de alimentos en los roquedales de la costa; a los que solo tenía que recoger y llevárselos a la boca (choros, ostras, abalones). Esto le permitió detenerse a buscar habitación y permanecer en el lugar.

Y es que la agricultura, y con ella el sedentarismo, no nació porque el hombre o su familia tenía hambre. Cuando esto sucedía, el hombre recolectaba, pues no tenía tiempo de sembrar, esperar y cuidar la cosecha hasta que diera su fruto. De allí

<sup>1</sup> Arturo Jiménez Borja falleció dos años después de esta entrevista.

que la sedentarización esté relacionada con la llegada del hombre a los roquedales ubicados en la desembocadura de los ríos, lugares que contienen grandes depósitos de alimentos. Allí es donde los antiguos peruanos, que habitaban nuestras costas durante el Arcaico Temprano, fabricaban chozas con palos, costillas de ballena y fibras vegetales entrelazadas. Esta gente vivía de los recursos del mar. Es dentro de estas condiciones de vida y alimentación que comienzan luego a desarrollar la agricultura: el frijol, el pallar y la calabaza. Ejemplos de estos grupos son los llamados hombres de Santo Domingo (Ica) y Chilca (Lima) del Periodo Arcaico Temprano (6000 a. C.-4000 a. C. aproximadamente).

Al desarrollarse la agricultura, comenzaron a aparecer los elementos cultivados junto a las tumbas. Los más antiguos son el pallar —que es un tipo de frijol—, algunas calabazas, algunos frutos como la lúcuma, etc. De esa manera, los estudiosos nos pudimos dar cuenta de que el sujeto pertenecía al grupo sedentario.

Las características del territorio andino dan origen a la fantástica técnica que tenían los antiguos peruanos para cultivar y domesticar las especies silvestres. Así surge el maíz, importantísimo en la dieta del antiguo peruano. En forma paralela, surge también el maíz en México. Se dice que las civilizaciones americanas son civilizaciones del maíz, porque su alimentación se basa en este grano. En realidad, el maíz silvestre, que no es el maíz actual desde el punto botánico, se originó en Centroamérica y de allí pasó a México y al Perú.

Simultáneamente, en México y en el Perú crecieron diversas y diferentes variedades de maíz.

La papa, un alimento muy antiguo, es oriunda del Perú. No migró hacia el norte hasta cerca de 200 años después del descubrimiento. La papa, denominada «el tesoro de las Indias», fue vista con mucho recelo en Europa durante mucho tiempo.

Los antiguos peruanos también desarrollaron el zapallo, los frijoles y los pallares, el más fino de los frijoles. También desarrollaron el ají, originario del Alto Perú. Actualmente, el ají en todo el mundo es muy especial, desde el punto de vista sociológico.

#### ¿Sociológico?

Sociológico, sí, porque el ají tiene olor pero ningún sabor. El aroma del ají lo encuentra usted en el pimiento común y corriente, pero el pimiento no pica. De los cuatro sabores que permite reconocer la boca (dulce, ácido, amargo, salado), el ají no tiene ninguno. Lo que llama la atención del ají es que pica, produce dolor. El hombre busca el dolor en el ají porque por lo general es un ser masoquista. El ají existe hoy en todo el mundo y a todas las cocinas del mundo. El ají es una hierba muy especial. La capsaicina, componente activo del ají, solo funciona para los mamíferos. Si usted agarra un ají, lo exprime y le pone una gota en el ojo de un pájaro, este no va a sentir el menor estrago: las aves no son sensibles a ese componente activo del ají.

#### **Hablar del ají me ha despertado otra curiosidad. ¿Los antiguos peruanos condimentaban sus alimentos?**

Claro que sí. El ají era importantísimo para la condimentación. El ají y la sal eran los dos elementos de la alimentación más importantes en la condimentación de los alimentos. Tanto así que en contrapartida tenían el ayuno social, que se llamaba *sasi*, y consistía en no comer ají ni sal y guardar castidad. ¡Aja! O sea, abstinencia de amar [risas].

Esto del ayuno resultó muy interesante en el proceso de la conquista. Cuando los españoles llegaron al Perú, se encontraron con estas costumbres que no obedecían

a cuestiones estéticas sino sociales. Por ejemplo, si hubiésemos vivido en esa época, y yo, en mi humilde nivel de profesor, le hubiera pedido al inca (en este caso a usted) una reunión para hablar sobre determinado tema, de seguro me habría mandado decir: «Díganle a Cabieses que ayune una semana, yo voy a ayunar un día». Era una forma de demostrar la jerarquía.

#### **Y de sacrificio.**

Decididamente, era una muestra de sacrificio ofrecido a los dioses. Imagínese, no comer ni sal ni ají y no tener sexo durante el ayuno [risas]. Si usted lee la historia del encuentro entre Pizarro y Atahualpa, verá que demoró en realizarse porque el inca no completaba el plazo de ayuno que él mismo se había impuesto.

El concepto del ayuno era el que tenemos ahora, pero el ají, ese condimento que le daba vida a la comida del antiguo peruano, estaba presente y era fundamental para romper el ayuno.

Volviendo a nuestro ejemplo. Después que yo había cumplido con el ayuno impuesto, usted me recibía y en dicho acto aparecían unas muchachas representando simbólicamente el sexo y nos entregaban a cada uno una escudilla con sal y ají. Los dos comíamos sal y ají antes de empezar a conversar. Esa mezcla de sal con ají se llamaba *chupe*, que definitivamente no es el *chupe* que conocemos y comemos.

Los españoles obedecieron esos procedimientos impuestos por los incas, porque era la etiqueta del sitio donde llegaba; pero con el correr del tiempo le fueron agregando progresivamente leche y queso, porque comer sal con ají solo no les gustaba. Así surgieron todos los *chupes*, en la sierra y en la costa.

Si usted va a Cusco, donde se habla el quechua más puro, encuentra que el órgano genital femenino se llama *chupe*. Todo parece indicar que el quechua cusqueño relaciona el ayuno no solo con ausencia de ají y sal, sino también de sexo.

#### **Doctor Cabieses, cuentan por allí que hace algunos años usted, en compañía del legendario curandero Salomón Melchor y de su esposa, la talentosa cocinera María, recreó en sociedad el primer banquete precolombino. ¿Podría contarnos cómo lo hizo?**

Simplemente busqué en los inconmensurables vestigios iconográficos y me puse a mezclar y probar. Claro, tomando siempre en cuenta que no debía faltar ni sal ni ají bien picante.

Los estudios estratigráficos hechos en el templo del Cerro Sechín muestran abundantes depósitos de excretas de cuy en el primer periodo de la cultura Paracas, denominado Cavernas, así como los pellejos y huesos de cuyes enterrados con restos humanos en las tumbas de las principales autoridades y señores de las culturas preincaicas. Los huacos mochicas y vicús me mostraron la importancia del cuy en la alimentación del antiguo poblador peruano. Los huacos también me revelaron que hace más de dos mil años, en la mesa del gobernante moche, había langosta, lenguado, palometas, corvinas, sardinas, pejerreyes, tortugas marinas, calamares, pulpos, cangrejos, conchas blancas y negras, erizos, langostinos, chitas, tollos y guitarras, que hasta hoy se encuentran en el mar. Así como también se encuentra hoy, como hace miles de años, la papa, la oca, el olluco, la yuca, el maní y el camote. También sobre la Tierra permanece en producción latente el maíz, la palta, el tomate, el ají, el rocoto, el pallar y frijol. Y también hay llamas, patos silvestres, venados, perdices y conejillos. Amén de frutos deliciosos como las lúcumas, guayabas y chirimoyas, y hierbas aromáticas como la muña, el sachá orégano y el huacatay. Se sigue produciendo quinua y creo que hoy más que antes el tarwi, la cañihua y otros cereales.

Los antiguos peruanos comían exquisiteces dignas de ser comparadas con los mejores platos del mundo. Sin embargo, la antigua comida peruana ha variado bastante. Hoy solo una que otra todavía se elabora como antaño. Es el caso del olluquito con charqui, del que lo único que ha variado es que ya no se usa muña ni huacatay, sino culantro y perejil. No es el caso del chupe de hoy, porque lleva leche y huevos. Toda comida que lleva leche y huevos ya no es oriunda del antiguo Perú. Los antiguos peruanos tuvieron un imperio sin leche ni huevos. Los españoles trajeron también otros alimentos, como la hierbabuena, la menta, la cebolla, el arroz. Estos alimentos fueron rápidamente absorbidos por el pueblo, ya que los consideraban prestigiosos, y se dejaron de lado los alimentos peruanos. Los alimentos se consumen por el prestigio que tienen dentro de cada cultura. A los españoles no les gustaba la comida peruana, porque era diferente de la que consumían en su tierra y terminaron por imponer la suya.

Poca gente ha tomado en cuenta que en 1492 no solamente ocurrió el descubrimiento de América, sino que, por esas cosas del destino, ese año se consolidó el imperio y la nacionalidad española al dominar a los árabes y botar a los judíos. Estas tres cosas fueron las que cambiaron la faz del mundo. Mire usted, si el árabe se quedaba en España, tenía que ser cristiano; si el judío decidía quedar, tenía que cristianizarse. Esto determinó que muchos árabes y judíos, luego de cristianizarse, se enrolaran en la empresa conquistadora del Nuevo Mundo. Esto lo ha estudiado bien Juan José Vega. Este historiador expresa que muchas mujeres moriscas vinieron al Nuevo Mundo (dos carabelas llenas). Su objetivo era casarse con los conquistadores y con los jefes indígenas. Ellas trajeron un nuevo tipo de comida. Juan José Vega señala que las mujeres moriscas que llegaron con Francisco Pizarro juntaron el jugo de naranjas agrias, el ají, el pescado y las algas locales, y crearon un plato llamado *sibech*, que en lengua árabe significa «comida ácida» o cebiche. Pero ese origen que se le atribuye al cebiche es discutible aún. En la cultura Mochica, hace dos mil años se preparaba lo hoy conocemos como *cebiche* a base de pescado fresco que se cocinaba con el jugo fermentado de tumbo, una fruta de origen local.

**Y el mestizaje en la comida producido por los moriscos fue enriquecido con la llegada de los esclavos negros, chinos y luego los italianos.**

Así es. El anticucho es un ejemplo. El hecho de atravesar un pedazo de carne en un pincho es típico de la comida medieval. Eso lo trajeron los españoles. Pero ahora vayamos al nombre. El nombre es peruano. En el idioma quechua *ají* significa «ucho». Al ají y la sal que le ponían a la ensartada en un pincho se le llamó *anticucho*. Con el correr de los años le fueron agregando vinagre a la carne y la receta se fue modificando.

**Doctor, hasta aquí nuestra conversación ha abordado a grandes rasgos la comida en el antiguo Perú. Ahora me gustaría abordar el tema relacionado con lo que bebía el antiguo peruano.**

En primer lugar hay que destacar una cosa que poca gente conoce y que es muy importante: ellos no bebían agua, porque beber agua para ellos era una humillación grande. Solo bebía agua el hombre que era muy pobre. Ellos bebían una gran variedad de chichas, lo que podríamos llamar la *cerveza peruana*, y que obedecía al tipo de clima, las tierras, los cereales y los frutos (maíz, guanábana, camote, papa). Generalmente era un atole espeso y nutritivo.

Como en toda sociedad, en el Perú antiguo también existían jerarquías sociales. El inca, por ejemplo, tomaba una chicha distinta del resto, que era particularmente suave y añejada, elaborada por mujeres que dominaban su preparación.

La chicha era ceremonial y marcaba el punto final de un banquete.

En la nobleza inca había una compleja etiqueta para beber, que es descrita por el cronista Betanzos. Si un señor iba a visitar a otro, llevaba consigo un recipiente de chicha y al llegar la vertía en dos copas: ofrecía una al anfitrión y la otra la bebía él. Si no se llevaba a cabo este ritual o, en su defecto, la copa ofrecida era rechazada, las relaciones entre ambas partes habían llegado a su fin.

El prestigio de la chicha cayó con la llegada del vino desde la metrópoli y el rechazo de su consumo por parte de los misioneros. Sin embargo, las chicherías continuaron existiendo y vendiendo su producto a escondidas.

### ¿Y que nos podría decir sobre el arte de amar en el antiguo Perú?

Parece que no inventaron nada nuevo. Mire, yo he tenido la impresión de que en el Perú antiguo, el hombre peruano, el hombre andino, no era un buen amante. Siempre se ha dicho de él «tumba chola», «tumba y para»; esos términos me dan la impresión de que la mujer andina es una mujer insatisfecha desde el punto amatorio.

Todo lo primitivo sexualmente hablando no tiene grandes satisfacciones. La sexualidad evolucionó junto con la mentalidad del ser humano. La vida de los primeros hombres era totalmente insegura; el sustento debía buscarse día a día en un ambiente hostil. La persecución de la caza y la búsqueda de frutos obligaban a un constante cambio de refugio. Bajo estas condiciones, la unión sexual difícilmente podía significar algo más que una satisfacción inmediata para la búsqueda de placer. Cuando el hombre se sienta, el arte de amar se desarrolla en la imaginación del hombre. Parece que esta imaginación se despertó más en la clase dirigente, en aquellos que vivían en palacios rodeados de un grupo de mujeres, que tratan cada una de ellas hacer lo mejor para convertirse en las favoritas del rey. Pero tiene que existir un harén para que el hombre pueda escoger. La función sexual adquirió entonces carácter de fiesta y ritual. Llevó a elevar el misterio sexual a divinidad. La fertilidad femenina era símbolo más alto de la fertilidad de la tierra, la Mama Pacha en el Perú.

El sexo en el antiguo Perú es un tema poco tratado por los especialistas de la cultura andina. Federico Kauffmann Doig<sup>2</sup> ha desarrollado investigaciones bastante profundas sobre el tema. Él considera que el sexo en el antiguo Perú tuvo relación con la fecundidad de la tierra y se basa para afirmarlo en la existencia de muchos ritos existentes en algunos pueblos andinos, en los que se combina la sexualidad con lo mágico-religioso.

En el antiguo Perú el hombre era monógamo, excepto cuando ya escalaba posiciones. Entonces el inca o el representante del inca le concedía otra esposa, y si era muy bueno en algo, le seguía concediendo otras. Así podía llegar a tener seis u ocho mujeres que hacían las diversas tareas de la casa, tenían sexo y parían hijos con su señor. Las mujeres pasaron a ser posesión o propiedad de los nobles.

El sexo era importante para los peruanos antiguos. Un testimonio de ello son los huacos eróticos en las tumbas. Hay varias teorías que fundamentan este hecho. Unos dicen que probablemente depositar una cerámica con esas características en una tumba quería representar el inicio de una nueva vida, pues el comienzo de una vida es la cópula. Otros sostienen que el cerámico expresaba un acto de amor, un recuerdo de lo que la viuda o el viudo hacía con su consorte en vida. Según vemos, en las representaciones de la cerámica escultórica de diversas culturas preíncas (Moche, Vicús, Chimú), podemos aseverar que los antiguos peruanos practicaron una sexualidad libre de conflictos morales, y veían como algo natural el buscar el placer sin más objetivo que el placer. El norteamericano Kinsey, pionero en la investigación sobre la sexualidad humana, vino al Perú en 1954 y visitó la colección de huacos de

<sup>2</sup> Federico Kauffmann Doig ha publicado *Comportamiento sexual en el antiguo Perú* (Lima: Kompakt G. S.) en 1978, y *Sexo y magia sexual en el antiguo Perú* (Barcelona: Lexus) en 1998.

don Rafael Larco Herrera, que por entonces se encontraba en la hacienda Chiclín, y la consideró como el «más franco y detallado documento de costumbres sexuales jamás dejado por ningún pueblo antiguo». Lo dicho por Kinsey es cuestionable, pero sí podemos afirmar, sin equivocarnos, que no existe otro pueblo en el mundo cuyos vestigios sean comparables, en número y en variedad, a la riqueza plástica y representativa dejada por los antiguos peruanos en sus ceramios.

**¿Estas expresiones en los cerámicos se aprecian más en las culturas de la costa que en las de la sierra?**

Hay más testimonios porque probablemente corresponde también a que las expresiones artísticas no estaban regimentadas en el tiempo de los incas. Algunos dicen que con los incas desapareció el arte, pero eso no es verdad: se dio una forma diferente de arte, un arte más abstracto que no hacía representaciones como las de la cultura Moche.

**El arte en el Imperio incaico se convierte en mágico métrico.**

Sí, en el arte inca se utilizaron diseños geométricos y simétricos de representaciones estilizadas de animales y hombres. Aún se investiga qué es lo que puede haber sucedido para que desaparecieran las representaciones eróticas en los cerámicos. Puede que haya habido un rechazo público al acto sexual y haberse considerado de mal gusto poner huacos en las tumbas.

Además, hay que considerar que durante el incario los cadáveres de los nobles se guardaban en los palacios y no en tumbas.

Los incas no tuvieron tumbas. Cuando llegaron los españoles, confiscaron las momias y las enterraron en el Hospital de San Andrés. Y aunque todavía no las encuentran, están aquí en Lima. La historia es conocida. Pero ello no determina que durante el incario el sexo no hubiera tenido una enorme importancia.

Mire, cuando usted dice una lisura, en buen castellano dice: «¡Carajo!». ¿Sabe qué quiere decir *carajo*? «Pene». Y el español cuando lanza una lisura dice: «¡Coño!». ¿Sabe lo que significa *coño*? La vulva de la mujer. Porque todos los idiomas latinos hacen lo que hizo el latín. El latino tenía una deidad romana que era la representación del pene y la vulva. Ambas eran deidades no solamente del amor, sino de la reproducción de la vida. Entonces, para invocar algo o a alguien, ellos dicen: «Carajo», así como usted dice: «Jesús, María y José» [risas].