

→ LIMA MILENARIA. EL COMERCIO EN CAMPAÑA

En la competencia de los alimentos, ganó el sabor

El proceso de domesticación de plantas en el Perú empezó hace unos 9.000 años. Desde entonces, y a pesar del ingreso de productos foráneos, el gusto por lo propio le dio personalidad a la gastronomía.

— JAVIER LIZARZABURU

¿Qué significaba vivir a orillas del mar más rico del planeta? Que los antiguos limeños solo tenían que caminar a la playa, lanzar una red y recoger abundante pescado. “No tenían que meterse más allá de 100 metros”, dice el arqueólogo Rommel Ángeles, de Pachacámac.

También iban mar adentro, pero porque les gustaba la variedad. No por necesidad. Según Pedro Vargas Nalvarte, de la huaca Pucllana, la dieta de los pobladores lima de hace 1.500 años consistía básicamente en alimentos procedentes del mar: 30 variedades de peces (los favoritos: tiburón, caballa, jurel) y 40 variedades de moluscos. En cuanto a los productos del valle, en la huaca miraflores comían de todo: zapallo, calabaza, maní, ají, y se endulzaban con chirimoya, lúcuma o guayaba.

El belga Peter Eeckhout, que se ha pasado años investigando en Lima, llegó al punto de identificar los peces que recogían según su ubicación en el mar. Por ejemplo, peces como el jurel, el bonito y la caballa estaban siempre frente a las playas, justo detrás de la línea de las olas. Esto hacía fácil recogerlos con red. Otros, como la corvina y el lenguado, preferían la revoltosa fuerza de las olas al reventar y es ahí donde se los hallaba.

Es muy posible que esta abundancia haya tenido que ver con la decisión de esos pobladores

“Son años en los que se acumula conocimiento. Es como el maíz, que al principio era de un tamaño y con el tiempo fue mejorando”

Denise Pozzi-Escot

de quedarse en la zona y complementar sus dietas con productos agrícolas. Para cuando eso sucede, aquí ya se estaba levantando la primera arquitectura monumental en lo que hoy es la ciudad de Lima: Paraíso, hace unos 4.000 años. Y ya para entonces, la mayoría de los cultivos que conocemos hasta hoy se había domesticado en distintas partes del actual territorio peruano (ver recuadro).

DESTINO DE LA GEOGRAFÍA
El hecho de contar con 84 de las 104 zonas climáticas del planeta también tuvo que ver con la posibilidad de expandir la exploración agrícola a distintos niveles. El asunto es que una combinación de elementos hizo de este territorio no solo cuna de civilización en el mundo, sino también uno de los cinco centros de producción de alimentos.

Según el biólogo Jared Diamond, autor del ‘best seller’, ‘Guns, Germs and Steel’, los Andes y la Amazonía son un punto del planeta donde se empezó a producir alimentos de manera independiente, y solo a través de la domesticación de cultivos autóctonos.

Para Denise Pozzi-Escot, directora del Santuario de Pachacámac, el hecho de que los antiguos peruanos le dieran rienda suelta a su curiosidad, a su necesidad, o a su creatividad, permitió que a lo largo de nueve mil años ese proceso de selección y descarte fuera mejorando los



VARIEDAD. Los productos de la imagen superior aparecieron en un fardo de casi mil años de antigüedad en Pachacámac. Entre los contenidos figuraba: (1) maíz (2) lúcuma (3) papa (4) zapallo (5) distintos tipos de ají (6) palta (7) maní (8) frejoles (9) pallares (10) ciruela (11) hojas de coca. En la imagen de abajo se muestran los mismos productos, y otros, comprados en el mercado de Surquillo el día de ayer.



CONTINUIDAD. A lo anterior se añadieron peces y mariscos que también formaban parte de la dieta de los antiguos limeños. Sobre el plato hay dos camarones y debajo: caballas, choros, bonito y machas.

EN PACHACÁMAC

Huerto de cultivos prehispánicos para escolares

Es un nuevo proyecto que se lleva a cabo con apoyo del BID. La idea es que los niños de la zona se vinculen con la agricultura ancestral y vengán, siembren, cosechen y se lleven a su casa un producto. Según la directora del santuario, Denise Pozzi-Escot, “también es una forma de educar, porque estamos relacionan-

do el campo con la cultura”. Su objetivo es que los cultivos prehispánicos ocupen un lugar importante en la dieta diaria de las familias de los niños. Aquí cultivan zapallo, maíz, camote, pepino y varios otros productos. “El museo de hoy finalmente también tiene una función social”, dice la arqueóloga.



Origen de los cultivos en el Perú

Las siguientes son fechas aproximadas de cuando se cultivan estas plantas en territorio peruano. No indican necesariamente fechas de domesticación ni sugiere que el Perú sea el único lugar de origen. Es posible que algunos productos hayan llegado hace miles de años como consecuencia del comercio o el intercambio, pero faltan evidencias que lo confirmen.

9.000 años	Calabaza	Nanchoc (Cajamarca)
8.000 años	Quinua	Nanchoc
	Maní	Nanchoc
7.000 años	Maíz	Paredones (La Libertad)
	Papa	Altiplano andino (Puno)
6.000 años	Lúcuma	¿?
	Pallar	Chilca (Lima)
5.000 años	Algodón	Nanchoc
	Zapallo	¿?
4.000 años	Frejol	Guitarrero (Ancash)
	Chirimoya	Los Gavilanes (Ancash)
	Palta	Los Gavilanes
	Camote	Los Gavilanes
	Guayaba	Los Gavilanes
	Pacae	Los Gavilanes
	Yuca*	Buena Vista (Lima)
	Ají*	Buena Vista
3.000 años	Papaya	¿?
	Piña	¿?
	Tomate	¿?

* No se domestican en Lima. Pero en Buena Vista se han encontrado los restos más antiguos registrados con seguridad. La yuca se domesticó en la Amazonia. Con el avance de las investigaciones se espera que se descubran evidencias más antiguas en otras partes del país.

Nota: Es posible que haya cultivos más antiguos pero la evidencia no está bien registrada, o hay contradicciones en la secuencia estratigráfica. Futuros estudios lo confirmarán.

FUENTES: RICHARD BURGER, JOAQUIN NARVAEZ, GLORIA HINOSTROZA, VARIAS FUENTES.

productos para beneficio de su población. Era solo cuestión de tiempo entonces que, con estos antecedentes, la comida peruana alcanzara la reputación que hoy tiene.

“Son años en los que se va acumulando conocimiento. Es como el maíz, que al principio era de un tamaño y con el tiempo se fue mejorando. Iban cosechando e iban viendo qué les servía y qué no, y terminamos con los productos que estos días podemos conseguir en cualquier mercado”, afirma.

Durante una visita al santuario, ella nos mostró una serie de insumos locales que fueron hallados en una momia de unos mil años, entre ellos maíz, lúcuma, papa, zapallo, frejol y otros productos, tal como aparece en la foto superior de esta nota. La mayoría se conservó en relativo buen estado justamente por las condiciones del arenal.

EL TRIUNFO DEL SABOR

La cultura más antigua que se desarrolló en Lima, de la que se tiene noticia, es la que construyó los templos en forma de U, hace unos 3.500 años. Desde esa

“Que en Lima todavía se comen estos productos refleja la calidad de los cultivos desde el punto de vista de la nutrición y el sabor”.
Richard Burger

época ya se tiene evidencia de lo que se comía en estos valles. Su principal investigador, quien la llama cultura Manchay, es el estadounidense Richard Burger. Él ha pasado más de 30 años trabajando en los sitios de Cardal, Manchay Bajo y Mina Perdida, en Lurín. Para esta nota, él contestó por correo electrónico desde la universidad de Yale.

“En los tres sitios donde hemos excavado hay evidencias de muchas plantas comestibles, incluyendo yuca, papa, camote, guava, pacae, maní, calabaza,

LIMA MILENARIA

Una propuesta para la capital



Es una campaña de este Diario que busca difundir la información que sale a la luz sobre la ciudad prehispánica de Lima. Este trabajo quiere también sensibilizar a autoridades, empresas y público sobre el papel del patrimonio en una visión de desarrollo y ciudadanía. El 12 de enero de este año, la alcaldesa Susana Villarán firmó el decreto que declara Lima Ciudad Milenaria-Ciudad de Culturas. Queda pendiente la ordenanza.

Síguenos en Facebook:
Recuperemos la memoria de Lima Milenaria

zapallo, frijoles, palta, y otros vegetales y frutas. Casi todo cultivado en los terrenos del valle”, escribió. En todos los sitios arqueológicos de Lima donde se ha excavado, los hallazgos han sido similares. En algunos casos parece que no consumían papa, y en otros se prefería el maíz, pero el panorama es similar.

Y más allá de comprobar que nuestra dieta ha cambiado relativamente poco en los últimos 3.000 años, salvo la adición fundamental del arroz, el limón o la cebolla, ¿qué nos dice esta continuidad? “El hecho de que en Lima sigan comiendo estos productos —dice Burger— refleja la calidad de los cultivos desde el punto de vista de la nutrición, de la productividad y el sabor”. Para él, con la llegada de los españoles, los productos autóctonos entraron en seria competencia con los foráneos. “Y compitieron exitosamente”, comentó, porque no solo sobrevivieron [los seguimos comiendo] sino porque le dieron un sello de originalidad a la comida peruana. Una originalidad que no es fortuita. Llegar hasta aquí ha sido un largo camino. Y bien recorrido.