

INDIANA

10



GEDENKSCHRIFT
GERDT KUTSCHER
TEIL 2

GEBR. MANN VERLAG BERLIN

Anne Marie Hocquenghem – Hernán Aguilar

Le piment et l'iconographie mochica

Los datos de arqueólogos, iconólogos, etnohistoriadores y etnólogos sobre el ají en los Andes son reunidos y analizados con el fin de interpretar las representaciones de esta planta de cultivo en la iconografía moche (Costa Norte del Perú entre 200 y 700 d. C.).

LES INFORMATIONS ARCHEOLOGIQUES

Les piments (*Capsicum*) font partie de la longue liste de plantes d'origine andine (Heiser 1964; Pickersgill et Heiser 1977: 821 – 823). Des graines de piment, d'une espèce non identifiée et sans doute sauvage, ont été retrouvées dans les niveaux datés d'il y a quelque 6 000 ans des sites de la région d'Ayacucho, Andes centrales, fouillés par MacNeish (1977: 780). Des piments d'une espèce cultivée, rouge et orange, ont été retrouvés dans les niveaux les plus anciens du site de Huaca Prieta, côte nord, fouillé par Bird (Bennet et Bird 1949: 120; Towle 1961: 82; Pickersgill 1969: 55 s.). Des piments semblables à ceux de Huaca Prieta ont été retrouvés dans les niveaux datés d'environ 4 000 ans du site de Punta Grande, côte centrale, fouillé par Moseley (Pickersgill 1969: 56). Enfin des piments on été déposés, avec d'autres plantes dans les tombes de la côte péruvienne depuis la période initiale de la céramique jusqu'à l'arrivée des Espagnols (Towle 1961: 80 – 82, 132 s.).

LES INFORMATIONS ICONOGRAPHIQUES

Les piments figurent dans l'iconographie des hautes cultures andines depuis le premier horizon, Chavín. Ils sont gravés dans la pierre, modelés et peints sur les vases de terre cuite, tissés, brodés ou peints sur les textiles (Yacovleff et Herrera 1934 – 1935: 277 – 279; Infantes Vera 1964: 158 – 168; Lathrap 1977; Sawyer 1979: 129 – 150).

Sur les vases mochicas, déposés dans les tombes de la côte nord du Pérou il y a environ 2 000 ans, les piments sont modelés ou peints avec réalisme. Comme d'autres aliments, cacahouètes, maïs, écrevisses, cochons d'Inde, les piments sont présentés dans des Calebasses (fig. 1, 2, 3; Tello 1938: pl. 187, 190, 191). Ces plats sont placés, avec des jarres, devant des personnages importants du sexe masculin dans des scènes de festin ou encore déposés dans des tombes (fig. 4, 5, 6; Donnan et McClelland 1979: fig. 2, 3, 6, 7, 13, 21, 22). Des piments sont rongés par des souris (fig. 7, 8; Tello 1938: pl. 175). Avec les plantes cultivées dans les Andes les piments semblent pousser sur le dos d'un crapaud mythique (fig. 9; Kidder 1968; Hocquenghem 1978: 136, 1979: 228). Les piments font aussi partie du corps d'un être mythique phytomorphe (fig. 10). Enfin les piments figurent dans le contexte des scènes de combat, ils flottent dans le décor, sont tenus par les guerriers et les prisonniers et accrochés sur les massues (fig. 11; Alcina 1979: fig. 103; Hocquenghem 1978).

Aucun texte se réfère directement aux images présentées sur les vases, pour tenter de comprendre le rôle joué par le piment dans la culture mochica il peut être utile de considérer les informations ethno-historiques et ethnographiques sur les coutumes et les croyances andines qui concernent cette plante.

LES INFORMATIONS ETHNO-HISTORIQUES

Les Espagnols qui ont débarqué en Amérique ont découvert des plantes qu'ils ne connaissaient pas et parmi celles-ci les piments, qu'ils ont nommé "piment des Indes" ou "ají". Ils ont aussi noté les caractéristiques et les différentes utilisations de ces piments, en particulier dans les Andes où les Indiens les appellent *uchu* ou *utsu* en Quechua et *huayca* en Aymara (annexe I – III).

Les premiers Augustins (*Relación* 1918: 15, 48) notent que dans la région de Huamachuco pour faire pénitence les Indiens se privent de piment, qui avec le sel accompagne tous les plats. Ils remarquent aussi que lorsque les Indiens récoltent des piments anormaux, jumeaux ou triplés, ils donnent à ceux-ci le nom de *mama-uchu*, les conservent et

les vénèrent en tant qu'ancêtres responsables de la prochaine récolte. Polo de Ondegardo (1916: 192) rapporte que dans la région de Cuzco les Indiens s'abstiennent de manger du piment et du sel à l'occasion des rites de fertilité de la terre. Garcilaso de la Vega (L. VIII, ch. 12, 1963: 309) se souvient des différentes formes et couleurs des piments, le *rocot-uchu* arrondi et les petits *chinchu-uchu*, qui condimentent tous les plats. Il se rappelle que pour faire pénitence les Indiens se privent du plaisir de manger du piment et qu'ils utilisent cette plante pour guérir les yeux et éloigner la vermine. Les informateurs d'Avila (ch. 28, 1980: 185 – 187) indiquent que dans la région de Huarochirí des plats, de pommes de terre et de viande séchée bien pimentée, accompagnés de maïs grillé et d'alcool de maïs, la *chicha*, sont présentés aux vivants et aux morts à l'occasion des rites du mois de Novembre au moment de la fête de la Toussaint. Arriaga (1920: 30, 50, 57) répète plusieurs fois que faire pénitence, pour les Indiens consiste à se priver de piment et de sel. Pérez Bocanegra (1631: 198, n. 98) demande aux Indiens de confesser l'utilisation des piments dans les cures. Cobo (L. XIII, ch. 24, 1890 – 1893, IV: 93; L. IV, ch. 25, 1890 – 1893, I: 371 – 374) reprend les informations des chroniqueurs et des extirpateurs d'idolâtries qui l'ont précédé dans les Andes et redit que pour faire pénitence les Indiens ne mangent pas de piment et pas de sel, ceci dans le cas des jeûnes ordinaires, dans le cas des jeûnes extraordinaires ils se privent aussi de viande, d'alcool et de femme.

Au XVIème et au XVIIème siècle le piment est donc le condiment le plus apprécié, il accompagne avec le sel tous les plats, il est offert aux personnages importants, il est utilisé par les guérisseurs. Les Indiens considèrent certains fruits anormaux comme les ancêtres responsables de la future récolte. Enfin faire pénitence signifie dans les Andes se priver de piment et de sel.

LES INFORMATIONS ETHNOGRAPHIQUES

De nos jours deux espèces de piments se distinguent au premier abord: le rocoto de forme arrondie et l'ají de forme allongée. Ces piments sont cultivés dans les régions chaudes ou tempérées. Les habitants des hautes terres froides se procurent des piments grâce au système d'échange, très rarement ils sont obligés de les acheter sur les marchés le dimanche.

Les piments sont consommés frais ou secs, toujours avec du sel, *kachi*. Dans la région de Huaraz l'ají se nomme *kapllaq* et lorsqu'il est sec *panqa utsu*. Sec le *panqa utsu* est moulu avec un peu de sel et un peu d'eau pour former une pâte qui peut se conserver une quinzaine de jours. Cette pâte accompagne tous les plats non sucrés et sert à conserver la

viande, à éloigner la mouche à vers appelée *queresa*. Le piment condimente les plats ordinaires de pommes de terre *papa-utsu*, d'oeufs *ruru-utsu*, de cacahouètes *imtsik-utsu* ainsi que d'ulluco, de yuca, de haricots, de maïs et les soupes. Le piment ne peut pas manquer dans les plats de fêtes, les "piquants" de viandes et de poissons, en particulier de cochon d'Inde grillés sur la braise *haka-kanka* accompagnés de maïs grillé *kamtsa* et d'alcool de maïs qui, dans cette région, porte le nom de *aswa*.

Les agriculteurs andins abandonnent une partie de leur récolte, donc des piments, aux oiseaux ou aux petits rongeurs. Ces animaux vont témoigner de leur générosité après leur mort, ils vont permettre à leur âme de rejoindre les lieux d'origine, les *pacarinas*. De retour dans les *pacarinas* les âmes des agriculteurs vont cultiver, sans peine, des terres riches et bien irriguées. De retour dans un village, dans la région du lac Titicaca, l'ethnologue qui demande des nouvelles d'un paysan peut entendre la réponse: il est parti planter du piment vers Arica sur la côte sud, ce qui veut dire il est mort (Núñez del Prado Bejar 1970: 110 et observation personnelle).

La terre porteuse de récolte est encore invoquée dans les Andes sous le nom de *pachamama*, elle est associée au crapaud et à la Vierge Marie. Il n'est pas rare d'entendre dans les prières indiennes "pachamama Santa María sapo", terre Sainte Marie crapaud. La coutume de conserver les piments anormaux ou les autres fruits se perd lentement, les agriculteurs achètent plutôt aujourd'hui des représentations de plantes taillées dans de la pierre tendre, les *illas* qu'ils considèrent comme les ancêtres de la prochaine récolte (Mariscotti de Görlitz 1976, 1978).

Il est reconnu que manger du piment stimule, donne du courage, de la résistance, de l'agressivité. Pour avoir le courage et la résistance nécessaires pour passer les hauts cols des Andes il faut emporter du piment, du sel, du maïs grillé. Les femmes et les enfants qui ne mangent pas de piment dans les circonstances ordinaires doivent en prendre pour combattre le mal des montagnes, le *soroche*. Pour rendre courageux et agressifs les jeunes chiots il faut leur frotter les babines avec du piment. Dans la pharmacopée andine, le piment est encore utilisé pour combattre les maux de tête, d'estomac, des yeux, pour se défendre des insectes, de la vermine. D'après Uscátegui (1965: 91 s.) le piment contient de la vitamine A, de la tiamine, de la riboflavine, de la niacine, de l'acide ascorbique et de la capsaïcine qui stimule la sécrétion biliaire et active la circulation du sang, ce qui procure sans doute une sensation de bien être.

Le piment joue un rôle important dans les rapports sociaux andins. A l'occasion d'une réunion familiale, amicale, ou d'une fête communale des repas s'organisent et les hôtes comme les invités échangent des piments qui poussent sur leurs terres. Au moment du repas les piments sont servis, avec des petits plats de sel et de l'alcool de maïs, aux convives du sexe

masculin. Chacun des commensaux choisit un piment qu'il pense pouvoir finir de manger. En effet certains piments piquent, brûlent, d'autres sont plus doux. La force ou la faiblesse des piments dépend de leur degré de maturité. Les jeunes prennent des piments doux et respectent les piments forts. Les adultes s'attaquent aux piments piquants, forts. C'est en fait une situation de combat qui se présente, chacun doit vaincre son piment avec l'aide du sel et de l'alcool. Cet affrontement permet d'établir une hiérarchie entre ceux qui participent au repas. L'homme le plus courageux, le plus agressif, est celui qui a osé s'attaquer et réussit à vaincre le piment le plus fort. Ce vainqueur est souvent connu dans la famille, la communauté ou même la région. Il est présent dans toutes les compétitions, comme celles des combats avec les taureaux ou les condors au moment du carnaval. Il se bat à chaque occasion et ne manque pas de montrer qu'il est capable de dépenser plus d'argent que tout autre (voir annexe III).

Dans l'affrontement avec le piment l'homme attaque avec son courage, sa résistance et son agressivité la brûlure de la plante. Une force est reconnue à l'homme et au piment ce qui permet d'établir ce qui nous paraît être une relation métaphorique: l'homme est fort comme le piment. En fait pour être courageux, résistant et agressif l'homme doit manger du piment et pour être le plus fort il doit avoir été capable de manger le piment le plus fort, celui qui a été respecté par les autres, la relation est donc métonymique: la force du piment fait partie de la force de l'homme. Faire cette distinction peut paraître sans intérêt mais il nous a semblé que c'est en établissant des relations métonymiques et non métaphoriques que les agriculteurs andins réussissaient à construire un mode intégré capable de résister aux changements, aux dislocations (Hocquenghem et Sándor 1981).

ANALYSE ICONOLOGIQUE

La confrontation des textes du XVI^{ème} et du XVII^{ème} siècle, des observations actuelles et des scènes modelées et peintes il y a plus de deux millénaires permet de proposer une interprétation de l'iconographie mochica. Celle-ci nous a paru illustrer les mythes et les rites andins tels que les ont notés les chroniqueurs, les extirpateurs d'idolâtries et les ethnologues (Hocquenghem 1978, 1979). Les données ethno-historiques et ethnographiques sur l'utilisation profane et rituelle du piment dans les Andes permettent d'éclairer le rôle de cette plante dans l'iconographie mochica.

Les calebasses de piments, de cacahouètes, de maïs, d'écrevisses et de viandes placées avec des jarres sont les plats et la boisson des repas de fêtes andines. Ces plats sont offerts aux personnages importants. Les piments rongés par les souris correspondent à la part de la récolte qui est abandonnée aux petits animaux pour que ceux-ci puissent témoigner de la générosité des agriculteurs. Le crapaud mythique porteur des plantes cultivées est en relation avec la terre et l'être mythique phytomorphe avec la prochaine récolte de piments. Les piments apparaissent dans le contexte des scènes de combat puisqu'ils sont en rapport avec le courage, la résistance et l'agressivité des hommes, des guerriers. Les images ne permettent pas de montrer que les Mochicas utilisaient le piment pour guérir certains maux, pour éloigner les insectes et la vermine et qu'ils se privaient d'en manger pour faire pénitence, bien que ceci puisse avoir été possible.

Si cette méthode d'interprétation des images est valable elle permet de comprendre le sens de l'ensemble de l'iconographie, la signification de chacune des différentes scènes ainsi que le rôle de chaque détail particulier. Il semble possible de reconstituer non seulement les coutumes et les croyances des Mochicas mais aussi leur forme de pensée symbolique.

ANNEXE I: "Del árbol *mulli* y del pimientó"

Garcilaso de la Vega: *Comentarios Reales* (L. VIII, ch. 12; 1963: 309)

Con estas frutas, y aun por la principal de ellas, conforme al gusto de los indios, pudiéramos poner el condimento que echan en todo lo que comen, sea guisado, sea cocido o asado, no lo han de comer sin el que llaman *uchu*, y los españoles *pimiento de las Indias*, aunque allá le llaman *aji*, que es nombre del leguaje de las islas de Barlovento. Los de mi tierra son tan amigos del *uchu*, que no comerán sin él aunque no sea sino unas yerbas crudas. Por el gusto que con él reciben en lo que comen, prohibían el comerlo en su ayuno riguroso, porque lo fuese más riguroso, como en otra parte dijimos. Es el pimiento de tres o cuatro maneras; el común es grueso, algo prolongado, y sin punta, llámanle *rocot uchu*: quiere decir pimiento grueso, a diferencia del que se sigue; cómenlo sazonado o verde, antes que acabe de tomar su color perfecto, que es colorado. Otros hay amarillos, y otros morados, aunque en España no he visto más de los colorados. Hay otros pimientos largos de un gema poco más poco menos, delgados como el dedo meñique o merguerite, éstos tenían por más hidalgos que los pasados, y así se gastaba en la casa real y en toda la parentela; la diferencia de su nombre se me ha ido de la memoria; también le llaman *uchu* como al pasado; pero el adjetivo es el que me falta. Otro pimiento hay menudo y redondo, ni más ni menos que una guinda con su pezón o palillo; llámanle *chinchí uchu*, quema mucho más que los otros sin comparación, críase en poca cantidad, y por ende es más estimado. Las sabandijas ponzoñosas huyen del pimiento y de su planta. A un español venido de Méjico oí decir que era muy bueno para la vista, y así comía por postre y a todas sus comidas dos pimientos asados. Generalmente, todos los españoles que de Indias vienen a España lo comen de ordinario, y lo quieren más que las especias de la India

Oriental. Los indios lo estiman tanto, que lo tienen en más que todas las frutas que hemos dicho.

ANNEXE II: “Del ají”

Bernabé Cobo: *Historia del Nuevo Mundo* (L. IV, ch. 25; 1890—93, I: 371 — 374)

Entre las legumbres que producen el fruto en sus ramas, tiene el *Ají*, después del *Maíz*, el primer lugar, como la planta más general y de mayor estima entre los indios de cuantas se hallaron en esta tierra; porque entre las especias que dió Dios á los naturales della, es tan recibida de todas las naciones deste Nuevo Mundo, que no se ha hallado ninguna que no tuviese el uso della y en mucha estimación; y no sólo de los indios es hoy muypreciado el *Ají*, sino también de los españoles moradores destas Indias, y aun de los que no han pasado á ellas, pues se da ya con no menor abundancia en España que en esta América, y no es menos bien recibido su uso que el de la pimienta de la India Oriental. Sólo se halla esta diferencia entre la pimienta y el *Ají*, que éste, por darse con más abundancia y á menos costa nuestra, es tenido en menos que la pimienta, que nos cuesta más cara por venir de lejos; mas, esta menor estimación es general en todas las cosas que fácilmente alcanzamos.

La mata del *Ají* es copada y de agradable parecer; levántase del suelo dos ó tres codos, más y menos según la tierra donde nace es fértil ó flaca; la hoja se parece á la de la yerba mora ó á la de la albahaca de hojas anchas. Aunque son muchas las diferencias que se hallan de *Ají*, en los que es la mata, ramas y hojas, no hay variedad, sino en una particular especie de que luégo diré. Echa unas florecitas blancas y pequeñas de ningún olor, y á éstas sucede el fruto, que son unas vainillas llenas de pepitas blancas, el cual, uno es grande como limas y ciruelas grandes, otro tan pequeño como piñones y aun como granos de trigo, y entre estos dos extremos hay muchas diferencias en su tamaño. En el color se halla no menor variedad, aunque todo *Ají* conviene en ser verde antes de madurar. La misma discrepancia se halla en la forma y hechura; porque uno es redondo, otro prolongado y otros de otras muchas formas. Empero todo *Ají* conviene en ser agudo, mordicativo y picante, mayormente las pepitas. El mayor de todos se llama *Rocoto*, pronunciada la R como en este nombre, caridad; cuya hoja es muy diferente de las de las otras especies de *Ají*, porque es mucho mayor, no tan lisa, de un verde oscuro, y algo parecida á la hoja del torongil; el *Ají* desta planta es muy grande, del tamaño de una lima, y aun como una mediana naranja, redondo, y alguno prolongado; uno de color verdinegro, y otro muy colorado; no quema su cáscara como la de los otros *ajíes*, sino que se deja comer cruda, como si fuera otra fruta.

Otro *Ají* hay largo y grueso, mayor que el más largo dedo de la mano, y éste se halla de muchos colores; uno es colorado muy encendido, otro verde oscuro, otro morado, negro, amarillo, y otro verde claro. Otra suerte hay de *Ají* largo como el primero, pero que hacia la punta se va estrechando y acaba puntiagudo, el cual también es de muchos colores. Otro se halla un poco menor que éste, del tamaño y hechura de un dátil; otro *Ají* hay como aceitunas, y todos ellos son de varios colores. El más hermoso á la vista es uno tan parecido en el color, tamaño y hechura á las guindas, que se engañara una persona fácilmente pensando que lo son. Hállase otro *Ají* muy picante y tan pequeño como piñones. Finalmente, son tantas las diferencias que se hallan de *Ají* en estas Indias, que pasan de cuarenta.

Es el *Ají* tan regalada y apetitosa salsa para los indios, que con él cualquiera cosa comen bien, aunque sean yerbas silvestres y amargas; y los más rigurosos ayunos que hacían en su gentilidad, era abstenerse de comer cosa guisada con *Ají*. No sólo se come el fruto desta planta, sino que también sus hojas se echan en los guisados como el perejil y la yerba buena, en especial en el llamado *Locro*, en que echan tanto *Ají* los indios, y aun algunos españoles, que los que no están acostumbrados á él, no lo pueden comer sin derramar lágrimas, que les saca la fuerza del *Ají*. También de las hojas tiernas del *Ají* se hace tan buena salsa como de perejil. Cómese el *Ají* verde, y también se guarda de dos ó tres maneras: en escabeche, que es muy regalado y lo suelen embarcar los que navegan; y seco, y éste, uno se guarda entero, y otro molido. La planta se puede podar de un año para otro, mas no da tanto fruto como lo que se siembra cada año. Es el *Ají* más cálido que la pimienta y acrecenta la gana del comer, y por eso es tan apetitoso; comido con moderación y templanza, ayuda á la digestión. Su polvo hervido con vino y dello echando unas gotas en el oído, quita el dolor causado de intemperie fría ó por ventosidad; y así mismo, hervido el polvo con vinagre, quita el dolor de muelas. Llámase *Ají* en la lengua de la Isla Española; en la mexicana *Chilli*, y en las dos lenguas generales del Perú, *Uchu* en la quíchua, y *Huayca* en la aymará.

ANNEXE III: "El ají y los quechuas hoy"

Texte d'Aguilar. Plutôt que de transcrire des informations enregistrées sur bande magnétique nous avons préféré présenter un texte écrit directement en Quechua de Ancash.

Utsu

Wayintsikchoomi mikuyaq kayaa primo-kunawan, peekunam pensionista kayaq, kolehyuchoo karnin. Tseemanmi papaininkuna, tiookuna, ari llapanmi domingu karnin, Karasman shamuyaptin, ellukaa-yaq.

Tseemanmi yapakaayaq partidariokuna, komadriikuna, kompadriikuna y ahijadukuna. Tseechoomi keekaq Don José Milla, peemi wayichoo yanapakoq. Ishkee, kima killakuna uayichoo karirninmi, illakaq y kutinmi kutimoq.

Mikii horam llapankuna takuyaq huk hatungaree mesachoo. Jose Millam huk kunku hananchoo takoq.

Mikii horam manam faltaqtsu tsee utsu, tsee toqutu, tsee kapllaq aqashqa o mana aqashqa. Tsee roqutukunam huk platillu hananchoo churareekayaq, platillu chopinchoomi kachi kareekaq tsee utsuntawan mikuyanampaq.

1 *kunku*: asiento de madera de maguey.

Ají

En nuestra casa comíamos con nuestros primos, ellos eran pensionistas durante el tiempo que estudiaban en el colegio. Allí, a la casa, llegaban sus padres, mis tíos. Se reunían cuando era domingo o cuando venían a Caraz.

Allí se añadían nuestros partidarios, compadres, comadres y ahijados. También estaba allí Don José Milla, él ayudaba en la casa durante dos o tres meses, luego desaparecía para regresar otra vez.

A la hora de comer nos sentábamos en una mesa grande. José Milla se sentaba aparte sobre un *kunku*¹.

En las comidas no faltaba ese ají, ese rocoto, ese kapillaco molido o sin moler. Esos rocotos sobre un platillo estaban, en medio del platillo estaba la sal para que coman con el ají.

Mana kachi kaptenqa mantsakuyaqmi huk poqu roqututa aqchiita. Puntatam aqchiriyay tsee roqututa o kapllaqta chopimpa tseemanmi kachitariyay mana allaapa utsunampaq. Ari tseeno kachitar, kachitarmi llapan utsuta usharyay.

Kapllaq utsuntawanmi mikuyay kayaa papata, eetsata: hakata, tsarkita. Tarwita, numyata, imtsikta, tsoqlluta. Ari imeeka eekeetapis washa markantsikchooqa utsuntawanmi mishkin.

Utsutaqa pipis rantintsu, llapan gentikunam tsakillatapis pakaraayan. Noqakunamanqa huertakunapeqmi shamoq, mana tseeqa mamaniipa komadrinkunam qaree tukurnin apayaamoq.

Mikii horam: Mansuetu, Marcial y tiuntsik Hunuchum kapchukurkuyay utsu utsoqta roqutu o kapllaqta y qaqlankunachoomi rikaatsiyay imanoo sinchi kayanqanta piñay utsuta bensita munayaptin.

Mati platillo hananchoomi requishqa roqutu, requishqa kapllaq kekaayaq: Kee yana muru roqutu Don Hunuchupam, yateetsu! Keemi Marcialpa y kee ichik llullu utsu yulaq muru Amachiitupam, nirninmi asikuyay.

Don Jose Millam upaallalla muru utsunta kashkinman tullpurir y kuyurir huk uchkuman pakaareq.

Jose Millam yachatsiyamaq imanoo allqu piña kanampaq utsuta qontsik. Peemi yachatsiyamaq imanoo punata bensintsik utsunta kamtsanta mikurnin.

Kananyaqmi puna chakinchoo tsee Uchpa-Kancha nanichoo tsee Moru kostaman eewaqa, Huata markantsikman kutimoq, takuyan, amayan y uchuyan kamtsata, shintuta, utsuntawan. Tseepeqmi kali puruta orquirir, ponchunata kata-

Si no había sal tenían miedo de morder un rocoto maduro. Primero mordían el rocoto o el kapllaco por en medio, allí le echaban sal para que no pique demasiado. Así, salando salándolo terminaban todo el ají.

Con ají de kapllaco comíamos papas carnes: el cuy, el charki². El chocho, el frijol, el maní, el choclo. Y cualquier clase de alimento en la cantidad que se quiera, allá en nuestra región con ají tiene gusto.

El ají casi nadie compra, la mayoría de la gente aunque sea ají seco lo tienen guardado. A nosotros nos llegaba de la huerta, o si no, las comadres de mi madre lo traían en forma de regalo.

A la hora de comer: Manzueto, Marcial y nuestro tío Honorato se servían los rocotos o kapllacos más picantes y en sus caras hacían ver lo valiente que eran, mientras querían al ají bravo vencer.

Sobre un plato o sobre un platillo conocidos rocotos o kapllacos puestos estaban: Este rocoto de pepas negras es de Don Honorato, ¡ni lo toques! Este otro es el mío, ese es de Marcial y este chiquito tierno de semillas blancas es de Amadeito, diciendo se reían.

Don José Milla remojaba las pepas de su ají en la sopa y remojándolas en ella en un agujero las guardaba.

José Milla nos enseñaba como para que bravo sea un perro ají se le da. El nos enseñaba como a la puna comiendo cancha y ají se la vence.

Hasta hoy día en la parte baja de la puna, en Uchpa-Cancha, en el camino que va a la costa de Moro los que regresan a Huata, nuestra tierra, se sientan, descansan y se sirven el *shintu*³ la *cancha*⁴ con ají. Después, sacando el *kali puru*⁵

2 *Charki*: carne seca.

3 *Shintu*: arvejas tostadas y cocidas.

4 *Cancha*: maíz tostado.

5 *Kali puru*: calabaza pequeña donde se guarda la cal.

kurkur, bestiankunata, ashnunkunata pu-shakurkur chaqchar eewkuyan puna naa-nipa.

Ari tsee punachoo beta nishqa nunata tsarinmanshi mana roqutu, mana utsu kaptenqa, mana kamtsa kaptenqa. Awkis nunakunaqa kukawanmi punata, sheekiita bensiyán. Wamrakunaqa, warmikunaqa kamsatam, utsutam wanayan.

echándose el poncho a la espalda acompañando a sus burros o bestias *chakchando*⁶ se van por el camino de la puna.

En esa puna else llamado soroche al hombre podría atacarlo, dicen, si no hubiera el ají, si no hubiera la cancha. Claro los hombres mayores o adultos con su coca a la puna, al cansancio ven- cen. Pero los niños, las mujeres la can- cha y el ají necesitan.

Berlín, 23 de Setiembre de 1981.

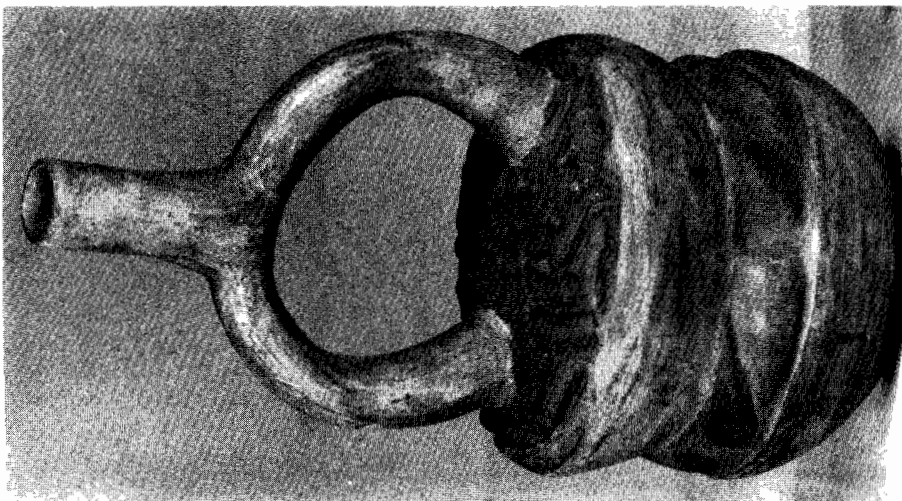
BIBLIOGRAPHIE

- Alcina Franch, José
1979 *Die Kunst des alten Amerika*. Freiburg, Basel, Wien.
- Arriaga, Pablo Joseph de
1920 *La extirpación de la idolatría en el Perú*. [1621] Lima.
- Avila, Francisco de
1980 *Rites et traditions de Huarochiri*. Texte quechua établi et traduit par Gerald Taylor. Paris.
- Bennett, Wendell C., et Junius B. Bird
1949 *Andean Culture History*. New York: American Museum of Natural History (*Handbook Series*, 15).
- Cobo, Bernabé
1890 -- 1893 *Historia del Nuevo Mundo*. [1653] 4 t., Sevilla.
- Donnan, Christopher B., et Donna McClelland
1979 *The Burial Theme in Moche Iconography*. Washington, Dumbarton Oaks (*Studies in Pre-Columbian Art and Archaeology*, 21).
- Garcilaso de la Vega, Inca
1963 "Comentarios Reales de los Incas." Garcilaso de la Vega: *Obras completas*, t. 2, Madrid (*Biblioteca de Autores Españoles*, 133).
- Heiser, Charles B.
1964 "Los chiles y ajíes (*Capsicum*) de Costa Rica y Ecuador." En *Ciencia y Naturaleza*, 7.2: 50 - 57, Quito.
- Hocquenghem, Anne Marie
1978 "Les combats mochicas: Essai d'interpretation d'un matériel archéologique à l'aide de l'iconologie, de l'ethno-histoire et de l'ethnologie." En *Baessler-Archiv*, N. F., 26: 127 - 157, Berlin.
- 1979 "L'iconographie mochica et les rites de purification." En *Baessler-Archiv*, N. F., 27: 215 - 252, Berlin.
- 1979a "L'iconographie mochica et les rites andins: Les scènes en relations avec l'océan." En *Cahiers des Amériques Latines*, 20: 113 - 129, Paris.

6 *Chakchar*: acto de masticar coca.

- Hocquenhem, Anne Marie, et Andreas Sándor
 1981 "Metonymy over Metaphor: Interpretation of Moche Humming Birds." En *Andine Archäologie*, 2: 353 – 370, Berlin. Lateinamerika-Institut.
- Infantes Vera, Juana
 1964 "Vegetales que los antiguos peruanos usaron para comidas y bebidas, y que usan actualmente." En *35. Congreso Internacional de Americanistas, México 1962, Actas y Memorias*, 3. 153 – 168, México.
- Kidder II, Alfred
 1968 "Two Peruvian Frogs." En *Expedition*, 10.4: 8 – 9, Philadelphia.
- Kutscher, Gerd
 1954 *Nordperuanische Keramik. Figürlich verzierte Gefässe der Früh-Chimu*. Berlin (*Monumenta Americana*, 1).
 1983 *Nordperuanische Gefässmalereien des Moche-Stils*. Mit einer Einführung und Nachweisen von Ulf Bankmann. München (*Materialien zur Allgemeinen und Vergleichenden Archäologie*, 18).
- Larco Hoyle, Rafael
 1938 – 1939 *Los Mochicas*. 2 t., Lima.
- Lathrap, Donald W.
 1977 "Gifts of the Cayman: Some Thoughts on the Subsistence Basis of Chavín." In Alana Cordy-Collins et Jean Stern (eds.): *Pre-Columbian Art History. Selected Readings*, pp. 333 – 351, Palo Alto, Calif.
- MacNeish, Richard S.
 1977 "The Beginning of Agriculture in Central Peru." En *Origins of Agriculture*, pp. 753 – 801, Den Haag, Paris.
- Mariscotti de Görlitz, Ana María
 1976 "Autochthone Religion und katholischer Volksglaube." En G. Stephenson (ed.): *Der Religionswandel unserer Zeit im Spiegel der Religionswissenschaft*, pp. 67 – 79, Darmstadt.
 1978 "Pachamama, santa tierra. Contribución al estudio de la religión autóctona en los Andes centromeridionales." *Indiana, Beihefte*, 8, Berlin.
- Núñez del Prado Bejar, Juan Víctor
 1970 "El mundo sobrenatural de los quechuas del sur del Perú a través de la comunidad de Qotobamba." En *Allpanchis Phuturinqa*, 2: 57 – 199, Cuzco.
- Pérez Bocanegra, Juan
 1631 *Ritual, formulario e institución de curas, para administrar a los naturales de este Reyno los sacramentos del bautismo, confirmación ...* Lima.
- Pickersgill, Barbara
 1969 "The Archaeological Record of Chili Peppers (*Capsicum spp.*) and the Sequence of Plant Domestication in Peru." En *American Antiquity*, 34.1: 54 – 61, Salt Lake City.
- Pickersgill, Barbara, et Charles B. Heiser
 1977 "Origins and Distributions of Plants Domesticated in the New World Tropics." En *Origins of Agriculture*, pp. 803 – 835, Den Haag, Paris.
- Polo de Ondegardo, Juan
 1916 – 1917 *Informaciones acerca de la religión y gobierno de los Incas*. [1571] 2 t., Lima.

- Relación
1918 *Relación de la religión y ritos del Perú hecha por los primeros religiosos agustinos que allí pasaron para la conversión de los naturales.* Lima.
- Sawyer, Alan R.
1979 "Painted Nasca Textiles." En *The Junius B. Bird Pre-Columbian Textile Conference*, may 19 – 20, 1973, Washington, Dumbarton Oaks: The Textile Museum.
- Tello, Julio C.
1938 "Arte antiguo peruano." *Inca – Revista de Estudios Antropológicos*, 2, Lima.
- Towle, Margaret
1961 *The Ethnobotany of Pre-Columbian Peru*. New York (Viking Fund Publications in Anthropology, 30).
- Uscátegui Mendoza, Néstor
1965 "Notas etnobotánicas sobre el ají indígena." En *Revista Colombiana de Antropología*, 12: 89 – 96, Bogotá.
- Yacovleff, Eugenio, et F. L. Herrera
1934 – 1935 "El mundo vegetal de los antiguos peruanos." En *Revista del Museo Nacional*. 3.3: 243 – 322 et 4.1: 31 – 102, Lima.



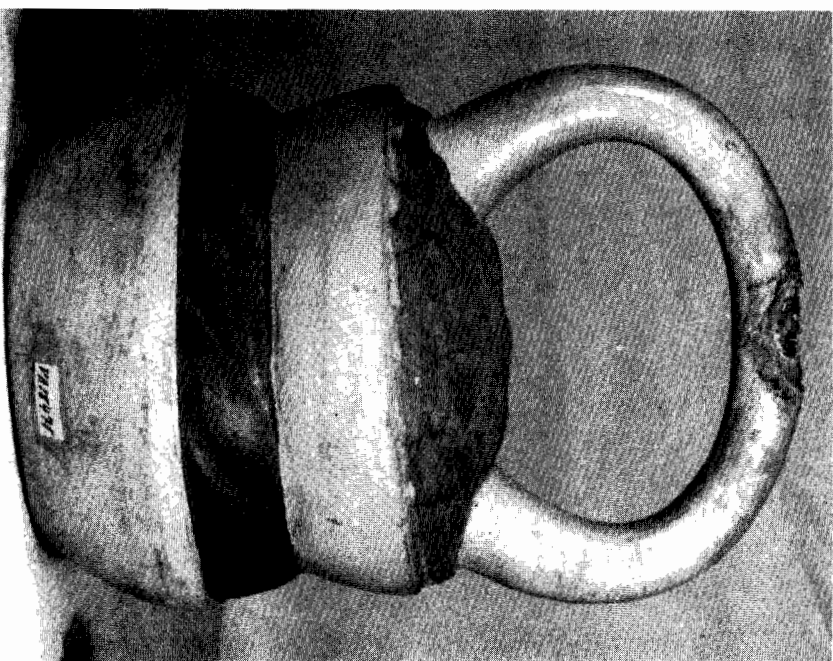
2



Figs. 1 - 2: Calabasses avec des piments et des cacahouètes (Museum für Völkerkunde, Berlin, Nos. VA 48125 et 17683).



3a



3b

Fig. 3: Calabasses avec des piments et des cacahouètes (Museum für Völkerkunde, Berlin, Nos. VA 4042 et 18470).



Fig. 4: Calebasses présentées dans un festin (Collection Museo Larco Herrera, Lima; d'après Larco Hoyle 1938-39, II: Lám. 31).

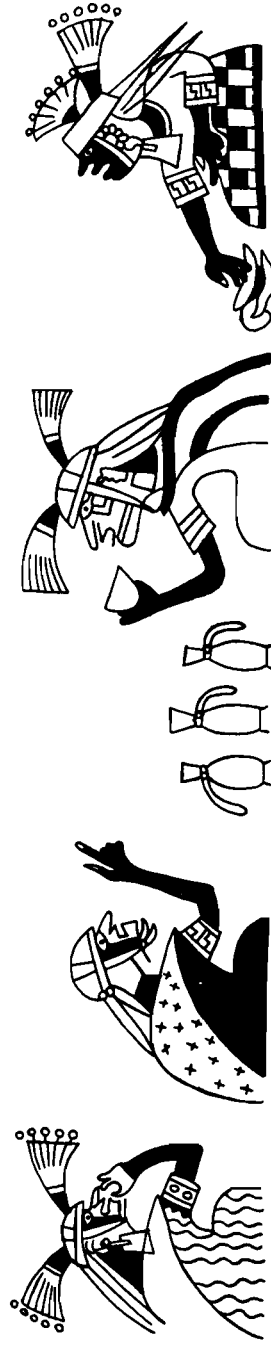


Fig. 5: Calebasses présentées dans un festin (Collection Museo de la Universidad de Trujillo, Perú; d'après Kutscher 1983: Abb. 307).

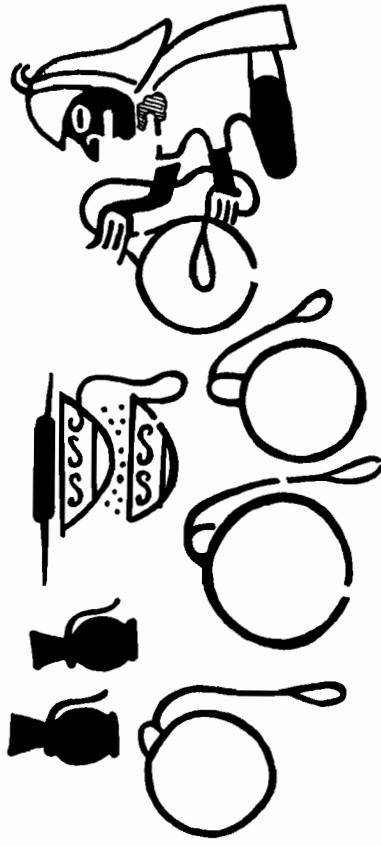


Fig. 6: Calebasses présentées dans un festin (Collection Rautenstrauch-Joest Museum, Köln; d'après Kutscher 1983: Abb. 161).

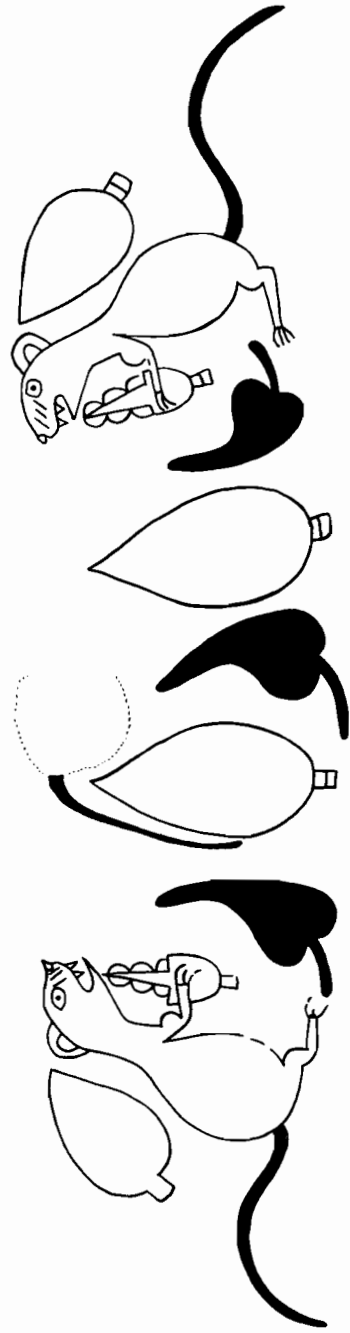


Fig. 7: Piments rongés par des souris (Collection du British Museum, London; d'après Kutscher 1983: Abb. 22).



Fig. 8: Piments rongés par des souris (Übersee-Museum, Bremen, No. 4468).

Fig. 9: Crapaud mythique portant les principales plantes cultivées dans les Andes. Dessin de Gerdt Kutscher (1954: pl. 80).



Fig. 10: Être mythique avec un corps de piments (Musée de l'Homme, Paris, No. 87551).



Fig. 11: Piments et guerriers (Museum für Völkerkunde, Berlin, No. VA 4640).