

CAPÍTULO 5

Tradiciones nativas americanas: incas, aimaras y mapuches

INCAS

El territorio montañoso del Imperio inca tuvo un impacto en sus formas de cultivo

- El Imperio inca llegó a extenderse a territorios de lo que hoy son los países de Perú, Ecuador, Bolivia, Colombia, Argentina y Chile.
- Cubría unas 2.500 millas a lo largo de la costa oeste de Sudamérica



Andenes de cultivo en Moray, Perú

TERRAZAS DE CULTIVO O ANDENES



Sistema de irrigación en Machu Pichu

El cultivo en terrazas en el montañoso terreno andino permitió:



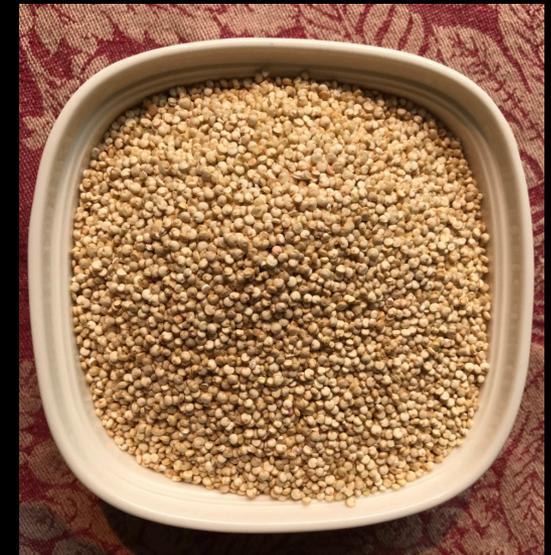
- ❖ usar el suelo, rico en minerales
- ❖ aprovechar los microclimas, que permiten variedad de cultivos durante todo el año
- ❖ canalizar el agua de lluvia por medio de un sistema de irrigación

CULTIVOS

Los tres cultivos más importantes eran la papa, el maíz y la quinua, que siguen siendo alimentos fundamentales



Papas y maíz a la venta en La Paz, Bolivia



La quinua aporta todos los aminoácidos esenciales

ALIMENTOS INCAS - OTROS TUBÉRCULOS



Olluco



Olluco a la venta en el mercado
junto con ajíes y otras hortalizas



La palabra
'olluco'
proviene del
quechua
ulluku

OTROS TUBÉRCULOS: MELLOCO Y OCA



En Ecuador el olluco se denomina 'melloco,' término que viene del quechua *millucu*

Las papas y otros tubérculos crecen bien en zonas de gran altitud, por lo que son un alimento básico. Para conservar las papas durante todo el año se someten a un proceso de liofilización que convierte a la papa en chuño

CHUÑO



El chairo es un plato tradicionalmente elaborado por los aimara que contiene chuño



Chuño blanco

[Min. 19:](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=cnemHFMQ6Bg>

EN AMÉRICA DEL SUR SE
CULTIVAN MUCHOS TIPOS DE AJÍES



Ají limo



El ají amarillo es
ingrediente indispensable
para hacer el plato
peruano **ají de gallina**

Ají escabeche



EL CHIRMOL, CHILMOL, PEBRE, SALSA CRIOLLA, LLAJUA Y PICO DE GALLO TODOS TIENEN CARACTERÍSTICAS COMUNES, PUDIENDO COMBINAR AJÍES O CHILES, TOMATES, CEBOLLA, AJO, CILANTRO, PEREJIL, ORÉGANO, SAL Y VINAGRE O LIMÓN



El ají es componente fundamental del acompañamiento. Acostumbra a servirse con la comida en muchos de los países hispánicos



En parejas: ¿Cómo explicas las similitudes entre el pebre chileno y las salsas de otras cocinas latinoamericanas?

MERKÉN

El ají puede comerse fresco, pero también se seca para poder consumirse a lo largo del año. Una vez seco, se tritura y mezcla con otros ingredientes para hacer aderezos como el merkén, de origen mapuche



Papas al merkén

EL **ZAPALLO O CALABAZA** ES PARTE INTEGRANTE DE LA DIETA AMERICANA Y UN CULTIVO COMPLEMENTARIO DEL **MAÍZ**, LOS **FRIJOLES** Y EL **AJÍ O CHILE**, POR LO QUE ES FRECUENTE QUE SE CULTIVEN JUNTOS



EN PAREJAS

1. ¿Cuáles son los principales alimentos incas?
2. ¿Qué tipo de cultivos se practicaban en el Imperio inca?
¿Por qué?
3. ¿Cómo influye la geografía en el tipo de cultivos predominantes?
4. ¿Cómo eran las comunicaciones dentro del Imperio inca?
5. ¿Por qué te parece que eran tan importantes las llamas y las alpacas en los territorios del Imperio incaico?
6. ¿Qué razones se te ocurren para explicar que la producción de chicha estuviera sobre todo al cargo de las mujeres?
7. ¿Quién es la Pachamama?

CHICHA

La chicha es una bebida fermentada a base de maíz, aunque también puede hacerse fermentando diferentes cereales y frutas

La chicha se vende prefentemente recién hecha en restaurantes y puestos callejeros. La chicha morada es una de las más comunes y deliciosas



**LA CHICHA MORADA NO SE FERMENTA Y PUEDE HACERSE
FÁCILMENTE EN CASA**



Se hace hirviendo maíz azul,
cáscara de piña, zumo de limón,
azúcar, canela y clavo



Se sirve fría con trocitos de piña y
manzana

EL MAÍZ SE CONSUME TAMBIÉN EN FORMA DE MAZAMORRA, QUE ES TAN POPULAR QUE SE VENDE EN PUESTOS CALLEJEROS JUNTO CON LA CHICHA EN PAÍSES COMO PERÚ



CONEJILLO DE INDIAS



En muchos países los conejillos de Indias son adorables mascotas domésticas...



...mientras que en otros...

CUY: DE LA CASA AL PLATO



En muchos restaurantes puede seleccionarse el cuy que se quiere comer

Cuyes a la venta en el mercado de San Roque de Quito



EL CUY ES COMIDA HABITUAL EN RESTAURANTES
PERUANOS Y ECUATORIANOS



LAS LLAMAS, ALPACAS Y VICUÑAS SON DE GRAN UTILIDAD EN ZONAS ANDINAS POR SU LANA Y COMO MEDIO DE TRANSPORTE



CHARQUI



El majadito de charque es plato típico de Santa Cruz, Bolivia

Aunque los camélidos son más útiles vivos, su carne también se consumía en ocasiones. Para que se conservara más tiempo, se secaba, dando lugar al charqui. Este tipo de conservación se empleó también con la carne de los animales introducidos por los europeos



Olluquito con charqui peruano



CHARQUEKÁN

El charquecán o charquekán es plato típico de Oruro (Bolivia) y se compone de charqui desalado, machacado y frito al que se unen acompañantes como mote, papas, huevo duro, queso fresco y llajua



LA **HOJA DE COCA** TIENE UN PAPEL FUNDAMENTAL TANTO EN LA MEDICINA TRADICIONAL, CUANTO EN RITUALES Y ORGANIZACIÓN SOCIAL, POR LO QUE SU CULTIVO SE CONSIDERA MUY IMPORTANTE



Hojas de coca a la venta en el Mercado Iñaquito en Quito



RITUALES RELIGIOSOS – MERCADO DE LAS BRUJAS, LA PAZ



En el Mercado de las brujas pueden comprarse toda clase de artículos para usar en rituales religiosos, incluyendo fetos de llama, que se consideran propiciatorios

AMARANTO



El amaranto es otra planta importante relacionada con rituales religiosos, sobre todo entre los aztecas



HAY MANUSCRITOS QUE DOCUMENTAN LOS SACRIFICIOS HUMANOS DEDICADOS A HUITZILOPOCHTLI



Los dulces llamados Alegrias (tzoalli) se hacen con amaranth formando una pasta parecida a la que los aztecas usaban para hacer la efigie de Huitzilopochtli

EN PAREJAS

1. ¿Quién es Huitzilopochtli? ¿Por qué está unido su culto al consumo de amaranto?
2. ¿Qué es el amaranto? ¿Cuáles son sus usos rituales?

IMÁGENES

Andenes de cultivo en Moray, Perú: Stephanie Benipal

Papas y maíz a la venta en La Paz, Bolivia; puestos de mazamorra y chicha, señales de restaurantes peruanos; puesto, señal y fetos de llama en el Mercado de Las Brujas; llama con adornos; majadito de charque, charquekán: Rafael Climent-Espino

Cuy chactado: Baylee Hall

Cuy: Kylie Luse, Vivian Mills

Hojas de coca: Vivian Mills

Otras fotos: Ana M. Gómez-Bravo