

PRODUCTOS AGRÍCOLAS EN UN PUEBLO DE PESCADORES: EL HUARCO, CERRO AZUL



Lic. Bryan Núñez Aparcana
 bryannuap@gmail.com
 Proyecto Integral El Huarco

Autor

27 de agosto de 2021

El antiguo valle de Huarco ha sido mencionado de forma destacada por un gran número de cronistas españoles, entre ellos Garcilaso de la Vega (1973 [1609]), quien describe una población aproximada de 30 000 habitantes. Esta población logró edificar grandes complejos arqueológicos, entre los que destacan la Zona Monumental Arqueológica El Huarco, también conocido como Cerro Azul. El Huarco fue construido sobre un promontorio rocoso en la bahía de Cerro Azul en el valle bajo de Cañete, en la costa centro sur del Perú, (cf. Cieza de León 1962 [1550]; Guzmán 2004)

El Huarco fue construido en el periodo Intermedio Tardío (1270-1470 d. C.), está relacionado con el grupo local Huarco, y fue considerado un lugar estratégico del valle de Cañete durante la administración Inca (1470-1532 d. C.) (Areche 2013; Guzmán 2004; Marcus 2016). En la actualidad, Cerro Azul es un balneario con una importante actividad de pesca artesanal y de agricultura. Debido a su proximidad al mar y a la abundancia de recursos marinos, El Huarco se encuentra a pocos kilómetros de áreas fértiles con soportes de agua, como ha sido mencionado en las crónicas españolas:

“[...] Adelante de este valle de Mala, poco más de cinco leguas, está el de Guarco, bien nombrado en este reino, grande y muy ancho y lleno de arboledas de frutales. Especialmente hay en él cantidad de guayabas muy olorosas y gustosas y mayor de guabas. El trigo y el maíz se da bien, y todas las más cosas que siembran, así de las naturales como de lo que plantan de los árboles de España” (Cieza de León 1953 [1553]).

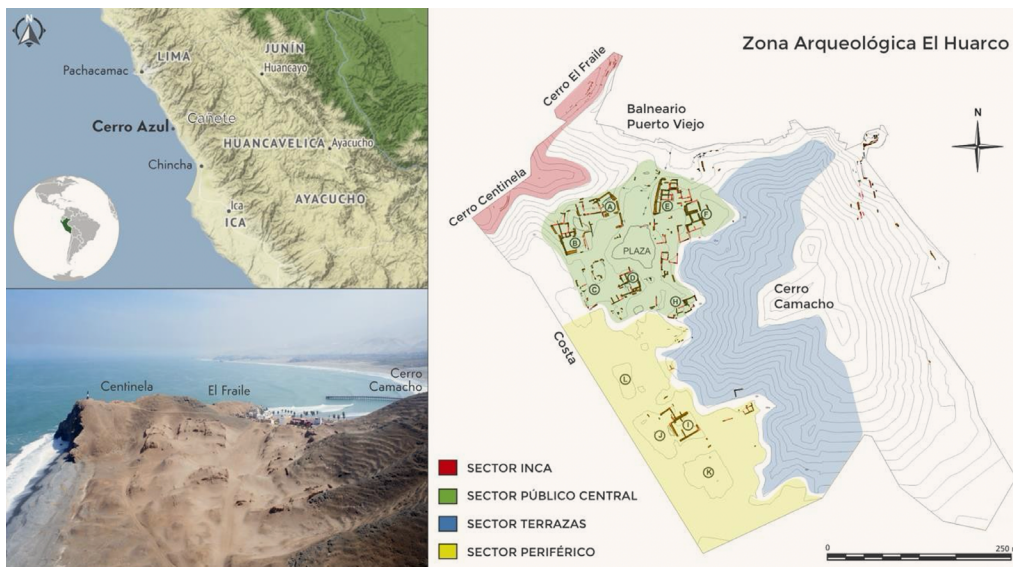


Figura 1. Mapa con la localización de El Huarco-Cerro Azul en la costa centro sur del Perú (modificado de Map data © OpenStreetMap contributors) y vista panorámica de la Zona Arqueológica El Huarco-Cerro Azul (Fotografía: Proyecto Qhapaq Ñan-Sede Nacional).

Este trabajo presentará la evidencia de los recursos agrícolas, a partir del análisis de las temporadas 2014 y 2016 realizadas por el Proyecto Integral El Huarco del Qhapaq Ñan – Sede Nacional, y complementado con la información obtenida por la Universidad de Michigan a cargo de la Dra. Joyce Marcus (Marcus 2016), que permitirá obtener un esbozo general sobre los productos agrícolas en la dieta de los antiguos huarcos de Cerro Azul.

Desde el pasado hasta nuestros días, el valle de Cañete ha sido una región de vasta diversidad agrícola, por ello, los pobladores prehispánicos de El Huarco en Cerro Azul establecieron redes de intercambio fomentadas por la Red Vial Inca. En la siguiente imagen se observan los sitios arqueológicos relacionados a la ocupación local Huarco e Inca en el valle de Cañete; entre ellos, podemos observar a la quebrada de Ihuanco, un área agrícola ubicado a 2 kilómetros de distancia de la zona arqueológica, que en la actualidad es el área más productiva de Cerro Azul y que en el pasado pudo servir como principal fuente de recursos agrícolas.



Fig. 2. Mapa de ubicación de sitios contemporáneos durante época Huarco e Inca (modificado de Google Earth).

Productos agrícolas de consumo en El Huarco

Las especies de consumo identificadas en nuestros análisis provienen principalmente de valle bajo, probablemente relacionadas con las áreas de cultivo de la quebrada de Ihuanco y en los alrededores de los sitios arqueológicos de Huacones-Vilcahuasi y Cerro de Oro en el distrito de San Luis. De igual forma, se han ubicado productos procedentes de valle medio, tales como la papa o chirimoya, que pudieron ser obtenidas del área de Lunahuaná.

Entre otros productos de consumo destaca el maíz; con un 60% de aparición, seguido por las legumbres representadas por el maní y frijoles en sus variedades de frijol común y pallar. Los frutos como la lúcuma también son representativas, así como la ciruela del fraile y la guayaba. Otro cultivo importante es ají que aparece en las variedades que hoy conocemos (como el ají amarillo y el ají limo); y el zapallo, también relevante con las variedades que se conocen en la actualidad, como el loche y el macre. En el caso de las raíces, la más representativa es la achira, producto que actualmente ya no es consumido, pero que contiene una gran fuente de nutrientes.

Usos	Tipo	Especie	Nombre común	Altitud aprox. (msnm)
Consumo	Granos	<i>Zea mays</i>	Maíz	0-800
	Frutos	<i>Anona cherimola</i>	Chirimoya	700-2400
		<i>Bunchosia armeniaca</i>	Ciruela del fraile	100-2600
		<i>Capsicum baccatum / chinense</i>	Ají var. Amarillo/limo	0-2000
		<i>Cucurbita moschata</i>	Zapallo loche	0-2500
		<i>Curubita sp.</i>	Zapallo macre	0-2500
		<i>Apodanthera sp.</i>	Yuca del monte*	0-¿?
		<i>Campomanesia lineatifolia</i>	Chamba	0-300
		<i>Psidium guajava</i>	Guayaba	0-1500
		<i>Pouteria lucuma</i>	Lúcuma	0-3000
	Legumbres	<i>Arachis hypogaea</i>	Maní	0-1000
		<i>Inga feuillei</i>	Pacay	0-3000
		<i>Canavalia sp.</i>	Pallar de gentil	0-900
		<i>Phaseolus lunatus</i>	Pallar	0-1200
		<i>Phaseolus vulgaris</i>	Frijol común	0-2500
	Raíces	<i>Canna edulis</i>	Achira	0-3000
		<i>Ipomoea batata</i>	Camote	0-3000
		<i>Manihot esculenta</i>	Yuca	0-600
<i>Solanum tuberosum</i>		Papa blanca*	1000-3800	
Hojas	<i>Erythroxylum coca</i>	Coca	200-1200	

Cuadro 1. Especies agrícolas. En asterisco se muestran las identificadas por Joyce Marcus (2016)

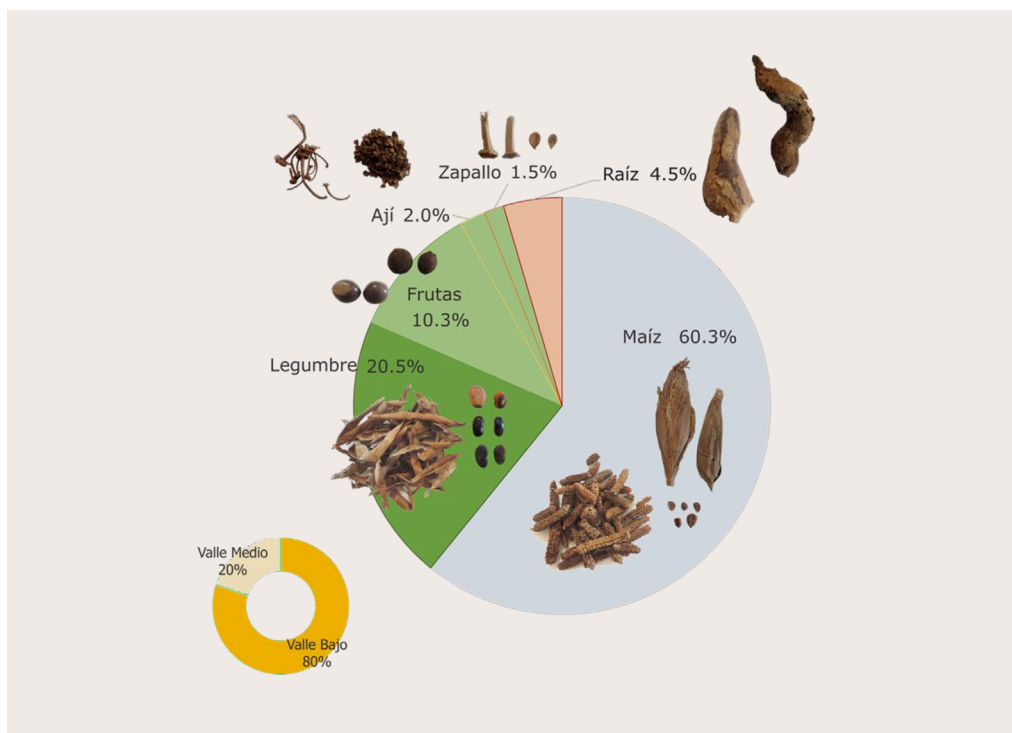


Fig 2. Proporción de especies de consumo en El Huarco.

Productos agrícolas de uso industrial en El Huarco

Dentro de la categoría de uso industrial, se identificaron algunas especies de maderas y fibras, entre las cuales se encuentran el junco, la totora y la puya. El algodón es la especie de uso principal y se presenta en el registro arqueológico en los siguientes colores: blanco, crema, pardo claro, oscuro y rojizo, además de la variedad *brasilensis*; propia del área amazónica, que identifica Joyce Marcus (2016) a través de semillas en un contexto funerario.

Esta presencia de material del área amazónica se complementa en menor medida con la existencia de plumas de aves exóticas, de caña de Guayaquil y de una semilla trabajada de *nectandra*, importante en contextos funerarios ychsma.

Usos	Tipo	Especie	Nombre común	Altitud aprox. (msnm)
Industrial	Caña	<i>Gynerium sagittatum</i>	Caña brava	0-2400
		<i>Phragmites australis</i>	Carrizo	0-1000
		<i>Guagua angustifolia</i>	Caña de guayaquil*	Amazónica
	Madera	<i>Acacia sp.</i>	Huarango	0-800
		<i>Prosopis sp.</i>	Algarrobo	0-500
		<i>Salix humboldtiana</i>	Sauce	0-600
		<i>Schinus molle</i>	Molle	0-500
	Espinas	<i>Opuntia sp.</i>	Nopal	100-2500
	Fibra	<i>Gossypium barbadense</i>	Algodón	0-1500
		<i>Scirpus sp.</i>	Totora	0-1500
		<i>Cyperus sp. / Juncus sp. / Typha sp.</i>	Junco	0-1500
		<i>Tillandsia sp.</i>	Puya	-
	Pigmentos	<i>Bixa orellana</i>	Achiote*	-
	Frutos	<i>Carduspermum sp.</i>	Vaina de globo	100-2000
		<i>Sapindus saponaria</i>	Choloque	0-1300
<i>Lagenaria siceraria</i>		Mate	0-¿?	
Pastos	<i>Poaceae / Cenchrus sp.</i>	Pasto	-	
Algas	<i>Sf. Chondracanthus chamissoi</i>	Cochayuyo	-	
Semilla trabajada	<i>Nectandra sp.</i>	Nectandra	Amazónica	

Cuadro 2. Especies agrícolas, en asterisco se muestran las identificadas por Joyce Marcus (2016)



Fig 3. Productos agrícolas de uso industrial.

En el caso de las hojas, se observa una gran cantidad de estas, provenientes de árboles de pacay y chamba (d), las mismas que fueron identificadas, agrupadas y se encontraron completas junto a improntas de caña y barro, usadas para la construcción de techados pequeños. En cambio, las hojas de achira (b) y guayaba (c) muestran en un 70% la remoción del limbo, característica posiblemente relacionada con su consumo. En el caso de la achira, se le atribuye el consumo de la raíz y el uso medicinal de su hoja. Se observa también esta hoja en asociación con bolas algodón despepitado.



Fig 4. Frutos y semillas de choloque, semillas de nectandra y hoja de coca.

Otro producto identificado es la *Sapindus saponaria*, también denominado choloque. Se trata de un fruto que contiene saponina, detergente natural de baja espuma localizado en la superficie interna del endocarpio (g), que probablemente haya sido usado para limpiar objetos, piel, cabello, etcétera. En la imagen H de la esquina superior derecha de la figura 4, se puede observar el efecto de la saponina al ser frotada los endocarpios mezclados con agua. Su presencia está relacionada a contextos domésticos, lo mismo que sucede en El Huarco. Otro punto importante es la poca presencia de coca, propia del valle medio, lo que podría sugerir su bajo consumo.

Nombre común	Uso
Madera y caña	Construcción
Espinas de nopal / huarango / algarrobo	Agujas
Pacay, chamba hojas	Techado
Algodón	Fibra
Totora	Cestería, tapetería, cuerdas, techado
Junco	Cuerdas, tapetería
Vaina de globo	Posible tapón
Choloque	Detergente natural
Mate	Vasijas

Cuadro 3. Productos agrícolas de uso industrial y su posible uso

Consideraciones Finales

El poblado de El Huarco, además de contar con una amplia variedad de recursos marinos, tuvo un importante acceso a productos agrícolas, a través del intercambio y de la producción. Utilizaron plantas de uso comestible, ritual y medicinal, contribuyendo a la formación de una dieta balanceada para sus pobladores, y a una red de intercambio fortalecida por el gobierno inca en el valle.

Esta dieta de productos marinos y animales pudo estar complementada por especies vegetales que aportaban principalmente carbohidratos y grasas, como por ejemplo de granos como el maíz, frutos como el zapallo, la lúcuma, la ciruela del fraile y el ají; legumbres como el maní y frijoles; y raíces como la yuca, la papa, el camote y la achira, actualmente poco consumida en el Perú. La investigación arqueobotánica contribuye al conocimiento de las características y de los cambios a nivel de consumo y del uso de productos agrícolas a través del tiempo. De esta manera se obtiene información relevante en la dieta y la producción de los antiguos pobladores de una sociedad. Esto puede servir para conocer la manera en la que manejamos nuestros propios recursos en la actualidad.

Referencias bibliográficas

- Chiou, Katherine; Christine A. Hastorf; Duccio Bonavía y Tom Dillehay
2014 "Documenting Cultural Selection Pressure Changes on Chilli Pepper (*Capsicum baccatum* L.) Seed Size Through Time in Coastal Peru (7,600 B.P. - Present)", *Economic Botany* [Nueva York], 68 (2), pp. 190-202.
- Cieza de León, Pedro
1962 [1550] *Crónica del Perú*, tercera edición. Madrid: Espasa Calpe (Colección Austral DVII).
- Díaz Carranza, José Luis
2014 "Culminación del Proyecto de Investigación Colcas del Valle Medio de Cañete durante el dominio Inca, Segunda Temporada, Lima" [en línea]. Disponible en: <https://qhapaqnan.cultura.pe/sites/default/files/articulos/Colcas%20del%20valle%20medio%20de%20Cañete.pdf> [23 de agosto de 2021].
- Dillehay, Tom
2012 "*Capsicum* spp. at the Preceramic Sites of Huaca Prieta and Paredones, Chicama Valley, Perú". UC Berkeley Archaeobotany Laboratory. Report #74 [en línea]. Disponible en <http://archaeobotany.berkeley.edu/Research/LabReport/lab74/lab74.pdf> [23 de agosto de 2021].
- Fernández Honores, Alejandro M. y Eric F. Rodríguez Rodríguez
2007 *Etnobotánica en el Perú Pre-Hispánico*. Trujillo: Ediciones Herbario Truxillense.
- Smith, C. Earle Jr. y Joyce Marcus
2016 "Edible, Ritual and Medicinal Plants", en Joyce Marcus (editora), *Coastal ecosystems and economic strategies at Cerro Azul, Peru*. Ann Arbor: University of Michigan Press, pp. 201-231.
- Ministerio Del Ambiente
2012 *Catálogo de Especies de Flora Silvestre incluidas en CITES*. Lima: Ministerio del Ambiente-Autoridad Científica CITES.
- Perry, Linda; Ruth Dickau; Sonia Zarrillo; Irene Holst; Deborah M. Pearsall; Dolores R. Piperno; Mary Jane Berman; Richard G. Cooke; Kurt Rademaker; Anthony J. Ranere; J. Scott Raymond; Daniel H. Sandweiss; Franz Scaramelli; Kay Tarble y James A. Zeidler
2007 "Starch Fossils and the Domestication and Dispersal of Chili Peppers (*Capsicum* spp. L) in the Americas", *Science* [Washington, D.C.].
- Ramírez Muñoz, Favio
2013 "Sistema de Almacenamiento en el Valle Medio de Cañete y su importancia para el mantenimiento del Estado Inka", *Arqueología y Sociedad* [Lima], 26, pp. 265-288.
- Sugden, Andrew
1997 *Diccionario Ilustrado de la Botánica*. Madrid: Editorial Everest.
- Whitaker, Thomas W.
1983 "Cucurbits in Andean Prehistory", *American Antiquity* [Washington, D.C.], 48(3), pp. 576-585.
- Wust, Walter H.
2006 *Ajjes del Perú*. Lima: Gráfica Biblos.