

LA COMIDA CEREMONIAL DURANTE EL RITUAL DE LA "SIEMBRA DEL AGUA", EN SAN PEDRO DE CASTA, LIMA-PERÚ

SP.24: Sacralización de la comida y ritualización del comer como estrategias de superación de desigualdades en América Latina

Ponentes

Nombre	Pertenencia Institucional
Hernan Cornejo Velázquez	Universidad Nacional Mayor San Marcos

Introducción

La comida ceremonial en San Pedro de Casta, es un banquete gastronómico complejo que contiene simbolismos alimentarios relacionados con prácticas de sacralización de la comida; protocolos andinos de cortesía y hospitalidad; pensamientos binarios y sistemas de oposiciones entre campesinos-visitantes; códigos gustativos de platos horneados/guisos, tubérculos/granos, bebidas tradicionales/bebidas envasadas; fortalecimiento de identidades comunales, revitalización de antiguas faenas comunales de los incas; responsabilidad ecológica de limpieza de canales de riego y lagunas; continuidad de cuerpo de creencias de ritos y mitos en torno al agua y la lluvia; y continuar sembrando alimentos ancestrales y reafirmando la soberanía alimentaria.

San Pedro de Casta, es un extenso distrito de aproximadamente 928 habitantes (2017), ubicado en la margen izquierda del valle de Santa Eulalia, provincia de Huarochirí. Se encuentra a 80 km de la gran ciudad de Lima, y a una altitud de 3,021 msnm. Históricamente descienden de los antiguos Yauyos Chacallas, legendarios constructores de acequias, reservorios y canales de irrigación. Y desde tiempos prehispánicos ocuparon tres grandes zonas agro-pastoriles. En la parte alta se posesionaron los comuneros de Casta. La zona intermedia y templada los comuneros de Maiway y Opica. En la parte cálida Cumpi y Huinco.

En la actualidad, San Pedro de Casta es un pueblo de pequeños agricultores, pastores de ganado vacuno y ovejas, y pequeños comerciantes. Los agricultores o comuneros siembran, maíz, cebada, yucas, camotes, papas, hortalizas; y también cultivan árboles frutales como manzanas, y chirimoyas. Además, combinan sus tareas con la crianza de vacas, ovejas y aves de corral. Debido a la falta de empleo y centros educativos la mayoría de jóvenes y padres de familias migran a la ciudad y se emplean en diversos oficios y la mayoría inician emprendimientos de pequeñas comercios y servicios múltiples. Los casteños, adquieren el estatus de comuneros

(campesinos), cuando son aceptados e incorporados oficialmente en una solemne asamblea comunal y desde entonces deben cumplir obligaciones y responsabilidades durante toda su vida hasta llegar a la ancianidad. En su vida cotidiana son muy aficionados a la carrera de caballos, el canto y la composición colectiva de Hualinas (huayno costumbrista), y sobre todo muy amantes de su pueblo y sus costumbres.

Esta ponencia, tiene dos partes. La primera realiza una descripción etnográfica de la comida ceremonial. La segunda explica el simbolismo de la comida ceremonial, los aspectos significantes de la sacralización de la comida, a través del plato *tótem* la *Carapulcra*; y el cuerpo de creencias de ritos y mitos; el simbolismo de los manteles blancos; y los ancianos como portadores de la cultura. También se aborda el funcionalismo de la comida ceremonial, con los valores andinos de cortesía y hospitalidad; el trueque e intercambio de semillas; el encuentro de poblaciones de tres pisos ecológicos; y el funcionalismo de las prácticas de la sacralización de la comida. Al final presento, los aspectos estructurales de oposiciones binarias, relacionados con los códigos gustativos y memoria del sabor; y también la dualidad complementaria del *yanantin* y la equidad de género en San Pedro de Casta.

1. DESCRIPCIÓN ETNOGRÁFICA DE LA COMIDA CEREMONIAL

La comida ceremonial es un banquete gastronómico en tres etapas definidas por tradición y dura aproximadamente 4 horas. Su estructura es sencilla. 1) Recepción de ollas y manteles. 2) El ritual del “Boleo” y el intercambio de semillas. 3) Degustación del plato *tótem* de la *Carapulcra* y otros platos preparados y bebidas. En cada etapa, las tres comunidades se inmovilizan y permanecen sentados en sus respectivos círculos durante todo banquete; y sólo las señoras y jóvenes casteñas se encargan de servir los platos e interactuar con los

visitantes. Paso a explicar cada etapa.

a) Primera etapa: Recepción de ollas y manteles.

A partir de las 12:00 del mediodía, las mujeres casteñas (casadas, viudas, y solteras), llegan a la laguna Pampacocha con sus ollas y algunas canastas. El *Camachico* (Comunero que se encarga de recolectar alimentos) de cada comunidad se encarga de registrar la cantidad de ollas y la cantidad de platos aproximadamente. Además, tiene que registrar los manteles bordados. Luego del registro de ollas y manteles, inmediatamente, las cocineras casteñas y con la ayuda de mujeres jóvenes y viudas proceden a limpiar los espacios y extienden los manteles blancos bordados con iconografías de colores.

Las extensas “mesas” de color blanco se distinguen y todos las autoridades, los comuneros, visitantes se sientan y esperan las indicaciones. El orden de ubicación de las comunidades son los siguientes: Las autoridades y el consejo de ancianos se ubican al centro, a un costado de la huaca de la laguna madre de Pampacocha. Al lado derecho, o parte norte, la comunidad de Huinco; en la parte sur, la comunidad de Kumpi; y se forma un cuarto círculo de los invitados o “foráneos” al lado derecho de la laguna Pampacocha. Con relación al orden y distribución, los *Camachicos* siempre permanecen parados y controlando el orden, la distribución espacial y también la disciplina de los participantes. Verifican que todos estén sentados en orden y en sus respectivos círculos. La explanada de la laguna de Pampacocha es un amplio espacio que puede albergar a más de 2,000 personas. Esta etapa tiene una duración aproximada de 30 minutos.

b) Segunda etapa: Ritual del “Boleo” e Intercambio de semillas.

El ritual del “Boleo” se inicia con el estruendoso ruido de un cohete, aproximadamente a la 1:00 pm, el Principal (Comunero más antiguo), y su comitiva hace su ingreso a la explanada de la laguna de Pampacocha. El Principal camina descalzo y cargando una cruz adornada con flores, muy solemne. Inmediatamente, se dirige a su antigua huaca que está a un costado de la laguna, y se inicia el “boleo”, un ritual sagrado que consiste en realizar un ‘Pago’ a la mamacocha. Sólo las autoridades participan de este ritual privado. Mientras el Principal reza, arrodillado, implora y fuma un cigarro, mastica coca y bebe chicha. Luego de algunos minutos, se levanta muy ceremonioso, y se prepara para dar un discurso. Entre tanto, todos en silencio esperan el ansiado discurso. El Principal, luego de agradecer a las huacas y dioses de la lluvia, anuncia que los buenos augurios para el presente año y hace sus finales recomendaciones para continuar con la tradición y se despide con lágrimas de la multitud. Todos aplauden y ordena el inicio del trueque e intercambio y la comida ceremonial. El ritual del “Boleo” dura aproximadamente 20 a 30 minutos.

Inmediatamente un cohete resuena en el cielo y se inicia el tradicional intercambio de semillas. Las mujeres casteñas se levantan de sus respectivos círculos, y caminan en diferentes direcciones llenado en sus faldas pequeñas bolsas y realizan el intercambio de semillas, alimentos. Es un momento de alta fraternidad. Los intercambios están acompañados de abrazos y muestras de alegría. Y nuevamente retornan a sus respectivos círculos y se preparan en servir los platos a la gran multitud. Igualmente, los visitantes que han llegado también entregan sus regalos y presentes al Principal y demás autoridades. La mayoría de visitantes entregan frutas, botellas de aguardiente, vino, bolsas de coca y cajetillas de cigarrillos. Después del intercambio todos vuelven a sus respectivos círculos y esperan los ansiados platos preparados. La etapa del intercambio es breve, y puede durar aproximadamente 5 a 10 minutos.

c) tercera etapa: Degustación del plato tótem: La *Carapulcra*; y otros platos deliciosamente preparados.

Esta etapa tiene dos rondas. En la primera ronda se sirve la *Carapulcra*, un majestuoso plato tótem, de origen prehispánico. La segunda ronda viene una variedad de platos horneados, guisos, y también frutas frescas. La bebida principal es la chicha de maíz.

La primera ronda de degustación se inicia con la *Carapulcra*, un antiguo plato prehispánico, preside el festín. Con un estruendoso cohete, las cocineras casteñas inician el festín sirviendo a las altas autoridades; luego a los visitantes, y al final a sus respectivos familiares y miembros del círculo comunal. Con gran destreza las cocineras casteñas sentadas frente a sus grandes ollas, sirven cientos de platos, para el año 2023, se ha calculado aproximadamente más de 2,000 comensales. Con la ayuda de las mujeres jóvenes y viudas se encargan de repartir los platos en orden. La *Carapulcra* hace recordar a los asistentes los orígenes de la domesticación de la papa, las antiguas técnicas de deshidratación de la papa, la domesticación del maní, y las antiguas técnicas de cocción de alimentos en ollas de barro, y con leña. Esta etapa dura aproximadamente 30 a 40 minutos.

En la segunda ronda se sirven una gran variedad de platos horneados y guisos. Desde los aclamados chicharrones de chanco, pachamancas, y cuyes al horno con maní; hasta los legendarios guisos de frejoles, aji de gallina, estofados, y arroz con pollo. El gran esplendor de la cocina peruana se ha presente. Todos los mejores sabores y variedades de carnes, papas, camotes, yucas, habas, y ocas se degustan con alegría. Cada plato constituye verdaderas sorpresas. Los comensales visitantes vitorean de alegría, admiración, y ternura.

Cuando todos están saciados de comida, un nuevo cohete resuena y es señal que ha concluido la comida ceremonial y todos deben retornar al pueblo. Esta tercera etapa tiene una duración de cuatro horas aproximadamente.

2. EL SIMBOLISMO Y FUNCIONALISMO DE LA COMIDA CEREMONIAL EN SAN PEDRO DE CASTA

La comida ceremonial durante el Ritual del Agua, es un banquete gastronómico complejo, que contiene simbolismos relacionados con la sacralización de la comida, a través de la degustación del plato tótem de la *Carapulcra*; la repetición del calendario sagrado y cuerpo de creencias; activa los valores asociados a la cortesía y hospitalidad; y el simbolismo de los manteles bordados. También, la comida ceremonial cumple diversas funciones como el trueque e intercambio de semillas; el encuentro de poblaciones de tres pisos ecológicos; y las prácticas de sacralización de la comida que permiten continuar sembrando alimentos ancestrales y reafirmar la soberanía alimentaria. A final presento los aspectos estructurales relacionados con los códigos gustativos de los platos y preparaciones; y los principios opuestos de dualidad complementaria a través del *Yanantin* y la equidad de género.

1. La sacralización de la comida a través de la *Carapulcra*: Un antiguo plato tótem preside el festín gastronómico:

El historiador Fernad Braudel, decía: “un simple olor de cocina puede evocar toda una civilización” (1984). Efectivamente, la *Clapulcra* es un majestuoso plato tótem que preside el festín gastronómico. La *Calapulcra* es un plato prehispánico, un guiso andino que se prepara con papa seca, carne de alpaca o llama, maní tostado; y se adereza con manteca, ají amarillo, cebolla, ajo, hierbabuena, pimienta, y comino. El cronista Diego González Holguín en 1608, menciona al plato como “guisado cozido con piedra ardiendo” (1952, p. 68). Igualmente, Ludovico Bertonio en 1612, registra el plato de la *Calapurca* como “carne o pescado cocido con piedras calientes que están abrazando echadas en agua, con que se cuece la comida sin otra lumbre” (2006, p. 132).

También, la palabra *Calapulcra* encierra la conjunción de dos términos: *cala* (piedra) y *pulcra* (asar). Es una antigua técnica de cocción que consiste en echar pequeñas piedras calientes en una olla de barro que contiene papa seca, trozos de carne de alpaca o llama condimentados con ají amarillo, hierbabuena, sal y otros condimentos. La preparación de la *calapulcra* es muy laboriosa. Requiere de un día para la preparación y también la intervención de varias personas. Desde el día anterior se remoja la papa seca. Recién al día siguiente se prepara el guiso sancochado y el resultado final es un guiso sustancioso.

Además, la *Calapulcra* tiene dos valores culturales agregados. Es la conjunción de la verticalidad ecológica donde la agricultura (sin riego), la ganadería y los ingredientes como el ají colorado, hierbabuena y sal se asocian magistralmente. Un plato comestible contrapuestos simbólicamente. Y también es la evidencia de la ausencia del maíz en esta preparación. En esta preparación prehispánica la papa hace su rol principal y se convierte en estandarte de alimentos opuestos y complementarios como *huari* (agricultores) y *llacuz* (ganaderos).

La sacralización de la *Calapulcra* en San Pedro de Casta, se asocia a la antigüedad prehispánica del plato, la forma de preparación con técnicas ancestrales, además de los valores culturales de verticalidad ecológica; todo

ello hace que esta preparación sea un plato *tótem* donde la cocineras casteñas recuerdan la simbología de la domesticación de la papa, el triunfo tecnológico de la deshidratación de la papa, el técnica de cocción, y también el sentido colectivo de la preparación.

2. La comida ceremonial conmemora y repite el cuerpo de creencias de ritos y mitos relacionados con el agua, la lluvia, y los alimentos ancestrales.

Mircea Elide, sostiene que el calendario sagrado es el “eterno retorno” y la repetición del tiempo sagrado para la regeneración de las fuentes de agua, el cultivo de alimentos ancestrales, y evitar la catástrofe de la sequía. “El calendario sagrado regenera periódicamente el Tiempo, porque los hace coincidir con el tiempo del origen, e tiempo <<fuerte>> y <<puro>>... permite a los hombres vivir periódicamente en la presencia de los dioses” (1967, p. 106). La fiesta del agua en San Pedro de Casta, es el ritual de la regeneración de las fuentes del agua, y es el tiempo en que los comuneros pueden conversar con los dioses del agua y suplicar la abundancia de agua, lluvias para irrigar sus campos y cosechar sus alimentos. Es el tiempo cósmico del año, que durante ocho días santifica y honra a sus dioses visitando sus antiguas huacas, realiza labores de limpieza de canales, cantando huaylinas y en sus versos ruegan por generosas lluvias y fuentes de agua.

3. El simbolismo de los manteles bordados hacen recordar que anteriormente fueron poblaciones de artesanos y hábiles tejedores.

Los manteles blancos finamente bordados y además supervisados por los *Camachicos*, hacen recordar a las nuevas generaciones, que San Pedro de Casta era también un pueblo de artesanos y hábiles tejedores. La memoria histórica de las habilidades y destrezas de los pobladores casteños se evidencian en los finos manteles blancos, bordados con diversas iconografías de flores y figuras geométricas.

Las mujeres casteñas conservan un antiguo sistema pictográfico que se expresan en sus bordados, y representan los textiles de los Andes. En sus manteles expresan sus conocimientos culturales, las deferentes cosmogonías, informaciones relacionadas con el cielo, las estrellas, las diferentes flores locales y ecología. A través de los colores y el grosor de los hilos y franjas, las tejedoras casteñas clasifican las variedades de maíz, papas, además de registrar sus lagunas y canales de riego. Además una variedad de rombos, rayas, líneas toman diversas formas y motivos textiles que ellas interpretan y pueden explicar fácilmente. Son manteles blancos finamente bordados que hacen recordar a las siguientes generaciones las habilidades y destrezas que deben conservarse. Es un mundo de pictogramas y simbolismos. Un verdadero archivo iconográfico y también de uso de tintes naturales, e hilos finos. Las “mesas” del banquete anual, sirven para recordar que San Pedro de Casta anteriormente era un pueblo de artesanos y buenos tejedores.

4. Los ancianos como portadores de la cultura en San Pedro de Casta.

Los comuneros más antiguos o los viejos mayores asumen el cargo más alto de la comunidad que denominan *Principal*. El cargo de *Principal* se elige el último día de la Fiesta del Agua, y tiene una duración de un año. Durante los doce meses se encarga de orientar los antiguos derechos comunales, salvaguardar de los valores éticos y sociales, y en muchos casos intervienen en asuntos de la convivencia armónica de la comunidad. Es el portador de cultura. Se viste como *Sacerdote andino* y se encarga de reproducir los mitos, ritos y celebraciones de la comunidad; y sobre todo realiza ‘ritos de pago’ y ‘predicciones’ para el año agrícola.

Al final de su mandato, durante la Fiesta del Agua, el *Principal* recorre por última vez cada una de las huacas, canales de riego, y la laguna madre. Y en cada lugar sagrado realiza con la mayor solemnidad los ritos y pagos, y dialoga con los dioses de la lluvia y manantiales de agua. Luego de cinco días de intensas jornadas rituales, el jueves, durante el comida ceremonial se despide de todos los miembros y parientes de la comunidad. Este último adiós es muy conmovedor porque ha realizado un recorrido sagrado y sabe que muy pronto, volverá a las *paqarinas* o fuentes de agua. La comunidad de San Pedro de Casta reconoce y valora el aporte y sabiduría de los adultos mayores y alienta la participación. La comida ceremonial es el espacio para reconocer públicamente al Principal y también para despedirlo con todos los altos honores por su contribución como portador de la cultura.

**5. La comida ceremonial activa valores andinos asociados al cortesía y hospitalidad y sistemas de oposiciones complementarias
entre campesinos-visitantes.**

El antropólogo Stanley Brandes, sostenía que la función de las comidas “servían para mostrar públicamente prestigio y poder, reducir los conflictos y demostrar la jerarquía social entre los invitados” (1998, p. 511). Efectivamente, durante la comida ceremonial participan más de 2,000 mil comensales, donde se activan los protocolos andinos de cortesía y hospitalidad; y también es la oportunidad para mostrar públicamente las diferencias, las jerarquías sociales entre los invitados y comuneros. En la cima de la laguna madre de Pampacocha, tiene una amplia explanada donde se puede recepcionar cómodamente más de dos mil personas. En la explanada no hay sillas, ni mesas. Los campesinos se ordenan en tres grandes círculos (tres pisos ecológicos), y se habilita un cuarto círculo para los visitantes o “foráneos” que llegan al ritual. Todos son bienvenidos y las muestras de amistad se evidencian en la cantidad de platos y preparaciones que ofrecen a los visitantes. Las madres casteñas inicialmente extienden varias mantas de color blanco finamente bordados y los abastecen la

“mesa”, con variedad de frutas (naranjas, manzanas, plátanos, y panes de variados tamaños y sabores. Luego, sirven una variedad de platos y preparaciones. Los vínculos sociales establecidos entre comuneros se muestran compartiendo sus alimentos en sus respectivos círculos.

Durante el banquete todos permanecen en sus respectivos círculos o espacios designados. Los Camachicos se encargan de controlar y fluya los platos y todos estén muy bien atendidos. La logística de atención es admirable, las madres casteñas y jóvenes solteras que se encargan de servir y distribuir equitativamente a todos los invitados y comuneros. Cuando todos han quedado satisfechos se rompe la armonía y el Principal ordena el retorno al pueblo, ordenadamente de acuerdo a las jerarquías y pisos ecológicos.

6. La comida ceremonial permite el trueque e intercambio de semillas.

Cuando el Principal (Sacerdote andino y Comunero más antiguo) ordena el inicio de la comida ceremonial, se produce un intenso movimiento de todos los comuneros y madres de familia de los tres pisos ecológicos. Todos se saludan cordialmente, algunas madres de familia intercambian semillas, otros comuneros intercambian productos cultivados, y los jóvenes también entregan regalos. Los comuneros mayores permanecen sentados en sus respectivos lugares, y los Ministriles cuidan el orden de los desplazamientos.

El trueque e intercambio de semillas se produce en un ambiente de alegría, abrazos y sonrisas de alegría y satisfacción. Los comuneros manifiestan que el intercambio de semillas de maíz, papas, olluco, y alfalfa, propician el reforzamiento genético de las variedades locales y también la adaptación a nuevas tierras y climas.

7. La comida ceremonial incentiva el encuentro de poblaciones de tres pisos ecológicos y el fortalecimiento de identidades comunales.

En 1972, El antropólogo John Murra, sostuvo la teoría del control vertical de los andes, donde los andinos cultivaban múltiples ambientes naturales, donde colonos o *miqmaq* colonizaron simultáneamente distintas área geográficas (1975, p. 60). Paul Gelles dice “Los casteños distinguen tres zonas productivas dentro de su territorio: cálida, templada, y fría” (1986, p. 113). Efectivamente, cada piso ecológico tiene comuneros que tienen tierras y espacios de pastizales para sus cultivos y pequeños ganados. La comida ceremonial propicia el encuentro y reconocimiento de antiguos linajes y parentesco, y también futuras relaciones de parentesco entre los jóvenes de Carhuayumac y Comao-Pacha, o Yanacancha, y Hualhuacocha.

8. Las prácticas de sacralización de la comida permiten continuar sembrando alimentos ancestrales y reafirmar la soberanía alimentaria.

La comida ceremonial de San Pedro de Casta es una forma de reafirmar la soberanía alimentaria, de seguir cultivando una variedad de cultivos en los tres pisos ecológicos, sin la intervención de monopolios de semillas y agroquímicos. El sistema de tradicional de policultivos –una antigua herencia prehispánica- se reafirma y hace evidente que la autonomía y la cohesión social del sistema comunal se reafirma cada año con la Fiesta del Agua y la comida ceremonial. Los campesinos de San Pedro de Casta cultivan la tierra para producir alimentos para el autoconsumo, y el intercambio familiar y comunal. Muy pocos cultivos llegan al mercado urbano. Los bajos precios de los productos, no les permiten competir con la gran variedad de productos producidos por las empresas agroindustriales. Los campesinos no sólo valoran la tierra, el agua, y la ecología; sino, cada año renuevan sus milenarias tradiciones y también sus costumbres alimentarias.

9. Códigos gustativos y memoria del sabor a través de platos horneados/guisos, tubérculos/granos, bebidas tradicionales/bebidas

envasadas;

Además, del plato tótem de la Carapulcra, en el festín gastronómico en San Pedro de Casta se sirven una gran cantidad de platos de la cocina peruana. Y se puede apreciar una permanente dicotomía de sabores intensos entre platos horneados/guisos, por ejemplo preparaciones complejas como choncho al horno y en contraposición con guiso de frejoles. La dicotomía de tubérculos/granos, específicamente papas y camotes sancochados, frente choclos sancochados. Además, la fuerte competición entre bebidas de chicha fermentada (chicha de maíz) y en contraposición de bebidas azucaradas envasadas e industrializadas (gaseosas y cerveza).

Los códigos gustativos y gran variedad de sabores nos remiten a la memoria del sabor, a las antiguas preparaciones, el orgullo identitario, y también las habilidades y destrezas culinarias de las cocineras casteñas. Las preparaciones son altamente valoradas por los participantes y hacen llegar sus satisfacciones mediante halagos en voz alta: “riquísssimo mamita. Su plato ha estado delicioso. Gracias mamita”. “Hace mucho tiempo que no he comido esta *Carapulcra* y me has hecho recordar a mi abuelita que lo preparaba con mucho cariño”. “Hummm... el chanchito al horno, ha estado para chuparse los dedos. Me encantó”. Estas frases de reconocimiento también revelan el sistema de oposiciones complementarias. Técnicas de cocción, condimentación, y uso de ingredientes locales, cultivos que siembran y cosechan en sus chacras; además de los pequeños hornos familiares que tienen en casa.

10. *Yanantin* y la equidad de género en San Pedro de Casta

Yanantin es el principio de la dualidad complementaria. Son valores andinos de oposición complementaria hombre/mujer, como dos energías complementarias. Estos principios de complementariedad del *Yanantin* en San Pedro de Casta, se reproducen con gran vitalidad. La participación de la mujer durante el ritual del agua, la comida ceremonial, trabajos comunales, limpieza de canales, y entonación de cantos sagrados (walinas), se presentan como dos energías (masculina y femenina) que interactúan en equidad.

La relacionalidad *Kari-Warmi* (hombre-mujer), fluyen en armonía durante los trabajos colectivos. Además, las autoridades del agua reconocen públicamente los derechos y oportunidades a las madres viudas, separadas, madres solteras. Los adultos mayores de la comunidad, manifiestan que “el *Yanantin* trae beneficios a la comunidad, armonía, *allin kausay* (vida feliz); sin *Yanantin*, no hay fertilidad, no hay felicidad. Cuando hay *yanantin*, los dioses se alegran y nos envían lluvias y abundantes alimentos”. En San Pedro de Casta, los valores de *yanantin* se evidencian y se reafirman públicamente durante las celebraciones rituales.

Conclusiones

1. La fiesta del Agua y la Comida ceremonial es un mecanismo de cohesión social de la comunidad; frente a la privatización del agua, la parcelación de tierras, la competencia desleal de precios bajos de los supermercados. La primera semana de octubre los campesinos de San Pedro de Casta reafirman su voluntad de continuar con sus tradiciones, cuerpo de creencias, el reforzamiento de identidades, y el cultivo de alimentos tradicionales. La comida ceremonial pertenece y activa el cuerpo de creencias y antiguos simbolismos relacionados con el

alimento. La *Carapulcra* representa el plato tótem, donde se recuerda la domesticación de la papa, las técnicas de deshidratación de la papa, antiguas formas de cocción, la gramática culinaria de las recetas donde los aderezos andinos cobran vigencia. Además, la comida ceremonial propicia el intercambio de semillas, y el encuentro de comuneros de los tres pisos ecológicos. La gran variedad de platos finamente preparados pone de manifiesto la monumentalidad de la gastronomía peruana y el gran capital cultural que mantienen las legendarias cocineras casteñas.

2. Metodológicamente la comida ceremonial de San Pedro de Casta se ha abordado desde tres enfoques diferentes de estudio. El primer enfoque, es el simbolismo del plato, la sacralización de la comida ceremonial, el cuerpo de creencias y calendario sagrado, el simbolismo de los manteles blancos, y el rol de los ancianos como portadores de la cultura. El segundo enfoque del funcionalismo de la comida, se relaciona con los valores andinos de hospitalidad y cortesía; el trueque e intercambio de semillas; el encuentro de poblaciones de tres pisos ecológicos; y las prácticas de sacralización permiten continuar sembrando alimentos ancestrales. Y el tercer enfoque, presenta la perspectiva estructuralista relacionado con los códigos gustativos y la memoria del sabor; y los principios opuestos de dualidad complementaria a través del *yanantin* y la equidad de género en San Pedro de Casta.

Bibliografía de la ponencia

Brandes, S. (1988). La comida ceremonial en Tzintzuntzan. *América Indígena*. XLVIII(3), 503-520.

Cornejo, H. (2006). El simbolismo de la comida arequipeña. *Investigaciones sociales*, X(17), 41-65.

Eliade, M. (1967). *Lo sagrado y lo profano*. Madrid, España: Ediciones Guadarrama.

Gelles, P. (1986). Sociedades hidráulicas en los andes: Algunas perspectivas desde Huarochirí. *Allpanchis*, 27(XVIII), 99-147.

González Holguín, D. (1952). *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua qquichua o del Inca*. Lima, Perú: Editorial de la

Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Llanos, O. y Osterling, J.P. (1981). *Ritual de la fiesta del agua en San Pedro de Casta*. Lima, Perú: Pontificia Universidad Católica del Perú.

Murra, J. (1975). *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Lima, Perú: Instituto de Estudios Peruanos.

Robles Mendoza, R., y Rojas Robles F. (2019). *La fiesta del agua. Agricultura de riego y culto a los dioses del agua*. Lima, Perú: Tarea.