

Informe El Taki, el gran banquete del Inca

Por: Gloria Hinostroza

Taki era el nombre de origen quechua con el que se conocía a los banquetes que se preparaban para el Inca como parte de las fiestas tradicionales en su honor, este extraordinario banquete duraba un mes y era una fiesta desbordante de vida en la que se bebía y comía los más finos potajes.

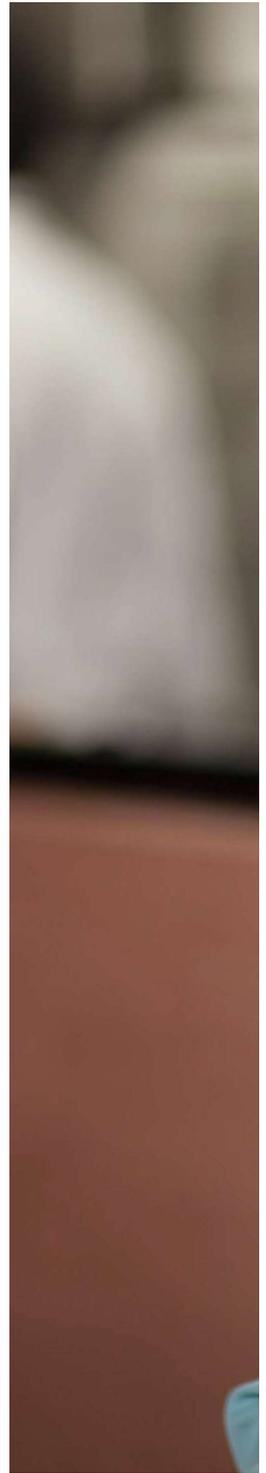
La mesa del Inca, puesta sobre finos mantos bordados, ostentaba los más exquisitos platos del reino del Perú o *Pirúá*, palabra quechua que significa “el depósito de todas las cosas”.

El Inca, sentado en sus andas de oro, era el corifeo de la alegría y del desborde sensual en el que “cuanto más se bebía, más señor se era”. La música y los bailes llenaban el ambiente de exuberante júbilo, mientras se sellaban pactos o acuerdos bélicos o de paz.

La chicha o *azua*, era la principal protagonista de estos banquetes, esta bebida era de fabricación casera y se producía en variadas calidades. “Las doncellas encerradas por el inca, que los españoles llamaban *mamaconas* (eran una especie de) monjas que se dedicaban al culto, y entre otras cosas aprendían a tejer y bordar, a hacer vinos preciosos y manjares delicados”, cuenta “La Relación de las Costumbres Antiguas” de un jesuita anónimo.

En el tiempo de los incas, beber constituía un ceremonial que se iniciaba con la “*Tinka*” o pago a la tierra, que consistía en verter unas gotas al suelo y luego todos bebían de una sola vasija o *anccosani*.

“La comida, así como todo cuanto rodeaba al antiguo peruano, era sentida a modo de algo viviente”, escribió Arturo Jiménez Borja.

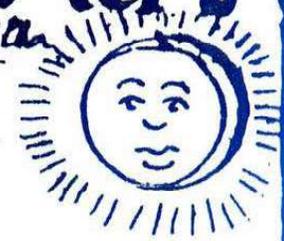
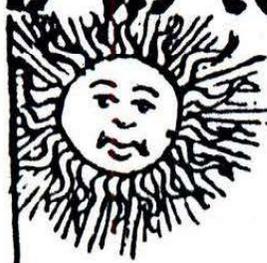




Chef Gloria Hinostroza, investigadora y promotora de la gastronomía peruana.
Fotografía: ULCB

TRAVAXO PAPAOCATARPVIVACHA

dezienbre - capac yntiraymiquilla



labra dor de papos



dezienbre - capac yntiray mi dezienbre



Para los antiguos peruanos no había diferencias entre lo material y espiritual; el acto de comer y beber era de índole religioso y cada alimento estaba dotado de sentimientos humanos.

Una manifestación de estas creencias era la fiesta de las paltas, llamada *Acaymita*, que duraba seis días con sus noches y consistía en llevar jóvenes y muchachas a practicar el amor en un campo sembrado de estos productos, porque pensaban los antiguos peruanos que este acto realizado entre vegetales y frutales beneficiaba su maduración.

Entre los alimentos de la época podemos referir las carnes de *taruca* o venado andino, alpacas, vicuñas, patos o ñuñumas, perdices o *yutu*; la pava aliblanca o *aruncha*; había una gallina peruana o *wallpa*; los peces de mar eran llevados frescos hasta

el Cusco por los *chasquis*, que recorrían un camino especial para este fin, el pez dorado de agua dulce o *chaquechallua* era el preferido del Inca; así como langostas y langostinos, conchas y pulpos, también los camarones peruanos o *yukra*; enormes cangrejos de los manglares que llamaban *apanqoray* eran preparados con hierbas o *yuyus*, ajíes o *uchus* macerados en jugo de frutas, o vinagre de chicha llamado *mama azua*. Se condimentaba con frutos de molle o pimienta rosada, *mutuy* o alcaparras de indias, el sacha anís y sacha culantro o marancera entre muchísimos otros condimentos.

En el *Taki* se hicieron exquisitas preparaciones con el uso de diferentes técnicas culinarias: el soasado con piedras o *watia*, la *pachamanca* u olla de tierra, *kanka* o asado en una sola pieza de carne,; *pungano* o barbacoa, ahumado de carnes

“Para los antiguos peruanos no había diferencias entre lo material y espiritual; el acto de comer y beber era de índole religioso y cada alimento estaba dotado de sentimientos humanos.”

TRAVAXOS DAPAALLAIMITAPA

sta pento haucay usqui quilla



Labra dor
parhaca

14 no - haucay usqui

junio

o pescados, la *pullanka* o guiso de carne, los *chupis* o sopas densas; las que se acompañaban con picantes o *uchus* diversos, *rokros* o locros de ají y papas, o de chuño con verduras y charqui, o de zapallo llamado *kalpara* o *tukuru*, *kalapurka* o *carapulca*, *kachi-kachi* hecho con hueveras de pescado, *rachi-rachi* con mondongo y *puca uchu* de papas amarillas.

“La culinaria de este magnífico pueblo que vivió con esplendor y que nos ha dejado como legado la extraordinaria cocina tradicional peruana vigente hasta nuestros días.”

Las humitas de maíz envuelto en pancas, el pan o *tanta*, las tortillas de quinua llamadas *hupa*, el *sara tanta* o pan de maíz, la arepa o pan de maíz con levadura llamada *puchco*, acompañaban esas viandas así como numerosas salsas: *kuta* y *ukuma*, salsas de ají, *okopa* de ají con *amuka* o camarón seco, maní y huacatay, *llatán* de ají y *amuka* entre otras.

Estas elaboradas prácticas culinarias requerían de utensilios o *huaccunaccuna* de diversas formas y tamaños: la *chuana* o jarrita, *raqui macan* o jarra grande; *hinchu* era la vasija de boca ancha, la *manca* era la olla común, los *chamillico* eran ollas para hacer

guisos; *caucachi* o *hatun manca* era una olla grande, *sañu* o copa, *chimpu* o copón, los *keros* eran vasos de madera o de plata y oro. Los alimentos se servían en la *chua* o tazón hondo, la *illa* era un plato con mango. Se utilizaban cucharas llamadas *huislla*, que tenían diversos tamaños, todo esto según nos cuenta Santiago Antúñez de Mayolo.

Completaba su menú un sin número de frutas: fresas, chirimoyas, lúcumas, pacaes, pepinos, ciruelas, piñas, papayas, plátanos, cajú, guanábana, nogales, guayabas, granadilla, maní, tumbo, cacao, entre otros y para endulzar utilizaron la miel de abejas o tocto, la miel de algarrobo y de molle y la chancaca de la corteza tierna del maguey.

Su mercado sibaritismo se manifiesta en una serie de voces: *cuntoni*, que era el aroma de las comidas sazonadas y de las frutas maduras; *huptasca*, eran las comidas adobadas; *paru*, era lo tostado y sazonado; *micuycuna*, era lo bien sabroso, entre otras muchísimas manifestaciones de la culinaria de este magnífico pueblo que vivió con esplendor y que nos ha dejado como legado la extraordinaria cocina tradicional peruana vigente hasta nuestros días.

