

A SAGRADA CHICHA DOS INCAS, NAS CRÔNICAS DE CUSCO

Felipe Vargas Faulbaum

Mestrando em Antropología Social – Universidad Nacional de San Antonio Abad del

Cusco (UNSAAC)

feliperplexo@gmail.com

Resumo

Através da revisão de crônicas focadas na área de Cusco, compilamos informações sobre as formas incas de preparar o cauim de milho ou chicha de milho. Revelando a existência de uma chicha secreta ou sagrada dos Incas e sua importante função na cerimônia do *warachikuy* ou rito de passagem dos jovens príncipes incas ou *auquis*. Observamos também o importante papel auxiliar de jovens donzelas ou *ñusta callixapa*, ligadas à chicha de milho, durante essa cerimônia.

Esclarecemos o processo de ensino do ofício feminino de chichera durante o *Tawantinsuyu*. As diferentes etapas da aprendizagem, segundo as faixas etárias, e os seus espaços de treinamento no nível comunitário e estatal.

Este artigo é uma análise de uma pequena parte do tecido cultural que abarca a chicha para a elite inca e as diferentes nações do *Tawantinsuyu*. Esperamos contribuir para a abertura de uma janela que nos permita observar alguns aspectos importantes do tecido chichero.

Abstract

Information about South American beer (chicha) Inca's preparation was obtained from Spanish chronicle focused on the Cuzco region. This revision indicated the existence of a sacred chicha, which had an important role in the princes' rite of passage of *warachikuy*. It also indicated a strong relationship between chicha and young noble women (*ñusta callixapa*) in this ceremony.

Complementarily, the revision characterizes the labor of female chicha brewers (*chicheras*). In specific, this paper attempts to provide information on how this activity

was taught in the context of the Inca Empire, considering both the state and community level.

Chicha had multiple meanings and roles in the Inca society. However, this paper focuses only on some of these elements. Despite this, I hope this revision will provide a new insight into the importance of chicha for the Inca society.

Palavras-chave: Chicha de milho, *Tawantinsuyu*, *warachikuy*.

Keywords: South American beer, Inca Empire, *warachikuy*.

I. Chicha de milho, crônicas e chicheras.

O cauim de milho ou *aqha* é uma bebida fermentada e nutritiva de origem profunda pré-hispânica no mundo andino. A *chicha de jora* ou *aqha* é feita a partir do cozimento da farinha de milho germinada, *jora* ou *wiñapu*, em panelas grandes com bastante água. Esta preparação é filtrada através de uma cesta ou *isanka*, recolhendo o líquido doce ou *upi* num grande recipiente de argila ou *raqi*. É adicionada uma porção de borra ou *q'oncho*, uma fração espessa depositada no fundo do *raqi*, de uma preparação anterior, para sua fermentação. Depois de três dias e misturada com o *seq'e*, um líquido aguado originado depois de um segundo cozimento da mesma farinha utilizada, se obtém a *aqha* ou chicha de jora, pronto para o seu consumo. (OLIVERA, 1993)

Atualmente, a chicha de jora é um elemento cultural de grande importância na dinâmica social das comunidades camponesas andinas, recentemente declarada Patrimônio Cultural da Nação do Peru por meio da Resolução Viceministerial N°157-2015 do Ministério da Cultura do Peru.

Não existe acordo sobre a origem da denominação chicha. Para alguns, é uma palavra do Caribe, que se refere a preparações fermentadas à base de milho conhecidas pelos conquistadores nas Antilhas. Outros sugerem sua origem na língua *cuna*, do Panamá, vindo da *chichah* que significa milho e *co-pah* que significa bebida. (PARDO, PIZARRO, 2016, p. 19) A versão da origem *cuna* é aceita pela Real Academia Espanhola.

Uma vez que o termo foi adotado, documentado em espanhol desde 1521, os hispânicos o espalharam por todo o continente para denominar qualquer preparação fermentada, independentemente de sua matéria-prima. Em quéchua de Cusco, sua denominação é *aqa* ou *aqha*, em quéchua yunga ou ancashino *azua*. (MONTIBELLER, 2008) No Brasil, também foi assumida uma denominação geral para a bebida fermentada de origem indígena. “Assim, cauim em Tupinambá e caguy em Guarani, definem genericamente qualquer tipo de bebida fermentada embriagante, não considerando nem os ingredientes nem a forma de produção.” (NOELLI; BROCHADO, 1998, p. 118) A denominação cauim prevaleceu entre elas.

No *Tawantinsuyu*, a chicha cumpriu funções sócio-políticas e religiosas fundamentais para o funcionamento e processo de expansão do Estado Inca. Este papel da chicha foi percebido em parte pelos espanhóis, que registraram alguns de seus usos e significados, dispersos em muitas das crônicas sobre a história inca e o período de conquista.

Realizamos uma aproximação a um grupo de crônicas para abordar as características da chicha durante o *Tawantinsuyu*. Revisamos as crônicas cusquenhas e indígenas, segundo Franklin Pease (1995). No momento, incluímos os textos: *Suma y narración de los incas* de Juan Diez de Betanzos escrita em 1551; *Relación de las fábulas y ritos de los Incas* do padre Cristobal de Molina "El Cusqueño", de aproximadamente 1575; *Relación de antigüidades deste reyno del Pirú* do cronista indígena Joan de Santa Cruz Pachacuti Yamqui Salcamaygua, escrito em meados de 1613 e *Nueva corónica y buen gobierno* de Felipe Guaman Poma de Ayala, de 1615.

Amplamente mencionada pelos cronistas, a chicha era uma parte importante das diferentes esferas da vida inca, pré-colombiana e colonial. Sua presença na religião, mitologia, ritualidade, sociedade, economia, política e outras foram registradas por diferentes autores, tanto em tempos de paz como de guerra.

Chichera, ofício feminino.

A chichera¹ ou *aqhaq* é central na produção de chicha. Foi e é um ofício feminino. Tanto no âmbito doméstico quanto no estatal, a mulher era a responsável por sua produção. Atualmente, a chichera é a principal responsável pela produção da chicha; dona, suporte e espírito de sua chichería ou *picantería*². (OLIVERA, 1993)

A socialização para ensinar o ofício no *Tawantinsuyu* começa cedo. Mais especificamente, se inicia durante a *Octava Calle* (Oitava Rua), segundo a classificação do censo apresentada em Guaman Poma. Nesse grupo se incluem meninas de 5 a 9 anos de idade, chamadas *Pucllacoc uarmi uamra* ou meninas brincalhonas. “Estas começam a trabalhar, fiar seda delicada e o que podiam e trazer ervas do cultivo e ajudavam a fazer chicha e serviam para criar os menores e traziam carregados os bebês.” (GUAMAN POMA, 2001, f. 230 [232]. Tradução minha) A socialização começa ajudando no âmbito familiar. A chicha era, junto com outras, uma das tarefas femininas que toda menina tinha que aprender.



Figura 1: OTABA CALLE, PVCLLACOC VAMRA.

Fonte: <http://www.kb.dk/permalink/2006/poma/231/es/text/?open=idp267968>

O cronista desenha uma menina de 5 anos com os pés descalços e com vestido ou *acsu* e cinto ou *tocapo*, seu cobertor ou *lliclla* sobre os ombros e um pequeno jarro, aríbalo ou *p'uyñu* nas suas costas, suportada por uma corda ao redor da sua cabeça.

¹ Mulher que prepara a chicha.

² Local onde se vende chicha junto com pratos de comida tradicional, própria do Sul de Peru.

Com mais idade continua a educação das meninas. O grupo de meninas de 8 a 12 anos de idade ou *Sexta Calle* (Sexta Rua), chamadas *Coro tasqueonas* ou meninas jovens com cabelo curto. Elas “entravam a servir às senhoras principais para aprender a fiar e a tecer coisas delicadas e serviam de pastoras de gado e de sementeiras, chácaras, e de fazer chicha para seu pai e mãe, e outros ofícios.” (GUAMAN POMA, 2001, f.226 [228]. Tradução minha)

A menina deu lugar à jovem e ajuda nas tarefas familiares em responsabilidades com o grupo familiar. Naquela idade precoce, ela era a encarregada de fazer a chicha diária para sua família nuclear. A preparação da chicha para ocasiões especiais ou outras variedades sofisticadas da bebida estava nas mãos de uma mulher mais experiente, de maior idade.

A *Cuarta Calle* (Quarta Rua) ou *Oncoc Cumo* não é uma divisão etária, agrupa as mulheres doentes, corcundas e aleijadas de todas as idades. Elas são altamente valorizadas pela elite da sociedade inca pela sua grande dedicação ao seu trabalho. Guaman Poma nos diz que “costumam ser grandes tecedoras de roupa e cozinheiras e chicheras e chocareras para o entretenimento do Inca e dos senhores principais.” (GUAMAN POMA, 2001, f. 222 [224]. Tradução minha)

Aqllas, chicheras do estado.

Durante o desenvolvimento e a expansão do *Tawantinsuyu*, o Estado Inca fez uma reorganização social significativa para dispor de trabalhadores por tempo integral, distanciado de suas relações de parentesco originais, formando um novo grupo social, chamado *yana*.

Segundo Pease (2007) e Rostworowski (2006) “a contraparte feminina dos *yana* foram as *mamacona*, ou seja, o recrutamento massivo de meninas tiradas de seus lugares de origem.” (ROSTWOROWSKI, 2006, p. 249. Tradução minha) Escolhidas em cada província pelo *Apo Panaca*, funcionário oficial do estado, representante das

panacas ou *ayllus*³ reais. As *aqllas* ou mulheres escolhidas destacaram-se pela alta qualidade do seu trabalho, beleza e origem de nobreza.

A socialização para a elaboração da chicha durante o *Tawantinsuyu*, portanto, é executada em dois níveis. No nível da família, do *ayllu*, onde se iniciam os primeiros ensinamentos desde a infância. E num nível estatal, especializado, que é ensinado no *aqllawasi*⁴ às mulheres escolhidas, reclusas.

Zuidema (2016), seguindo o Bernabé Cobo, padre jesuíta e cronista do século XVII, aponta que todas as meninas com menos de nove anos eram selecionadas e divididas em classes segundo critérios de beleza e perfeição física. “Durante cinco anos, se ensinava às meninas a arte do tecido, a preparação da chicha e outras habilidades.” (ZUIDEMA, 2016, p. 76. Tradução minha) Corresponde à *Uinachicoc aclla* ou casa de donzelas de Guaman Poma. “Entravam com quatro anos, as meninas, que aprendiam a trabalhar, tecer, fiar e o resto das coisas que as mandavam [...] Entrando com quatro anos, estavam nesta casa até os dez anos, aprendiam ofício de mulher.” (GUAMAN POMA, 2001: f. 300 [302] – 301 [303]. Tradução minha) Uma dessas tarefas e ofícios femininos é a preparação de chicha, ensino que já nos apresenta o próprio cronista na descrição da *Octava Calle* (Oitava Rua), para as meninas dessa faixa etária.

Depois deste período de cinco anos, as melhores delas eram enviadas à capital provincial. E era destas ‘meninas escolhidas’, o *acllas*, que se selecionavam as ‘*acllas do sol*’, que durante toda a sua vida permaneceriam virgens e se encarregariam do serviço dos templos. As outras meninas assumiriam o título de ‘*acllas do Inca*’. (ZUIDEMA, 2016, p. 76. Tradução minha)

Havia, portanto, dois grandes grupos. As ‘*aqlla do Sol*’, destinadas as tarefas dos cultos, e as ‘*aqlla do Inca*’, destinadas às necessidades do Estado.

As mulheres escolhidas significaram para o Estado uma força de trabalho para a fabricação de têxteis, a preparação de bebidas para os rituais e mulheres belas distribuídas como esposas principais ou secundárias entre os parentes do Inca e curacas⁵ provinciais (ROSTWOROWSKI, 2006). Mulheres escolhidas, selecionadas para redistribuir dentro do sistema de reciprocidade e estratégia política inca.

³ Família estendida ou comunidade de indígenas andinos.

⁴ Casas das acolhidas reclusas, onde moravam as *aqlla* em reclusão perpetua.

⁵ Cacique andino.

Guaman Poma faz uma descrição de cada classe de *aqlla*. O cronista indígena não desconhece o generalizado ofício de chichera dentro das *aqllas*. Embora já nos tenha fornecido uma descrição valiosa do censo da população feminina, apenas explicita a elaboração de chicha entre as tarefas de duas classes de *aqlla*, ambas dentro do grupo '*aqlla do Inca*'.

Moças de 25 anos, “Virgens *aqlla* dos Incas, que eram bonitas e serviam aos Yngas, eran donzelas. Estas tecian roupa e faziam chicha e faziam as comidas e não pecavam com elas.” (GUAMAN POMA, 2001, f. 299 [301]. Tradução minha) Essa classe eram virgens perpétuas.

Ele também menciona esse trabalho para uma segunda classe. Estas mulheres não eram virgens, tinham marido ou eram segundas esposas do Inca.

(...) outra casa de *aqlla* do próprio Inca, que algumas destas eram virgens, algumas estavam corrompidas e eram mancebas do próprio Inca. Eram filhas dos principais e estas se ocupavam somente em fazer roupa para o Inca melhor que tafeté e seda. E fazia linda chicha que de tão boa amadurecia um mês, chamada *yamor toctoy asua* e lindas comidas para o Inca. Estas tinham trinta anos; jamais pecavam com outra pessoa, nem que fosse mulher de pobre índio, não iria pecar com outra pessoa em toda sua vida. E depois de morto o seu marido, nunca foi adúltera. (GUAMAN POMA, 2001, f. 300 [302] – 301[303]. Tradução minha. O destacado é meu)

Por que essa omissão do cronista para as outras classes de *aqllas*? Devemos supor que as '*aqlla do Sol*' desconheciam a elaboração da chicha, apesar de suas próprias informações do censo? Mais do que uma omissão, parece sublinhar este trabalho para duas classes das '*aqlla do Inca*'. Que elemento especial busca sublinhar?

***Yamor aqha* ou *aqha mama*, chicha sagrada dos Incas.**

O objetivo dos *aqllawasi* é obter produtos finos para a redistribuição do Estado. Chicha e refeições especiais, preparadas pelas *aqllas*, para os abundantes ritos, festas, cerimônias e consumo exclusivo do Inca.

Como o Inca se presenteava com muitas regalias. Comia milho escolhido, *caypa utco sara*, e batatas mauay, *chaucha* e carneiro chamado *cuyro* branco, e comia *chiche*, coelho branco e muita fruta e patos e chicha muito suave que amadurecia um mês que se chamava *yamor aca*.

E comia outras coisas que os índios não tocavam, sob pena de morte. (GUAMAN POMA, 2001, f. 332 [334]. Tradução minha. O destacado é meu)

Entre estes produtos finos e exclusivos está a chicha que amadurece em um mês, chamada *yamor aqha* ou *yamor toctoy asua*, que se caracteriza pelo seu alto teor alcoólico. O nome em quéchua yunga que o cronista utiliza nos permite esclarecer algumas características. “*Toqtoy*, cacarejar da galinha que acabou de botar os ovos” (AMLQ, 2016, p. 318. Tradução minha), refere-se ao seu poder embriagante. De uso exclusivo do Inca e relacionado à elite cusquenha é, parafraseando o Inca Garcilaso de la Vega (2016), a chicha secreta dos Incas.

Guaman Poma também menciona as celebrações do *Inca Raymi* no mês de abril.

E o tal Inca fazia uma grande festa; convidava aos grandes senhores e principais e aos demais mandões e aos índios pobres e comia e cantava e dançava em plena praça pública. Nesta festa, cantava o cantar dos carneiros, *puca llama*, e o cantar dos rios, aquele som que fazem. Este som natural, próprio do cantar do Inca, como o carneiro canta e diz *yn* por muito tempo e com compasso. E com isso, muito convite e banquete e muito vinho, *yamur aca*. (GUAMAN POMA, 2001, f. 243 [245]. Tradução minha. O destacado é meu)

Outros cronistas também fornecem dados sobre essa sagrada chicha dos incas. Cristóbal de Molina, 'El Cusqueño' refere-se a esta chicha especial por ocasião dos preparativos do *warachikuy*, que em breve será realizada em Cusco durante o *Cápac Raymi*. Atividades realizadas durante o mês de outubro, que ele nomeia por *Ayarmaca*, porque corresponde às festividades de *warachikuy* entre os *ayarmaca*.

E no Cusco faziam grande quantidade de chicha para a festa que se havia que fazer chamada *capac raymi*. Chamavam a este modo de fazer chicha **cantaray**. [...] E assim, neste mês, se ocupavam em fazer muitas variedades de chicha e em enfeitar o necessário para a festa. (MOLINA, 2010, f.18r-f.19v, p. 69. Tradução minha. O destacado é meu)

Juan de Betanzos também menciona a palavra '*cantaray*', quando dá conta dos meses do ano inca estabelecidos por Pachacútec Inca Yupanqui. Novembro, chamado *Cantaraiquis* segundo Betanzos.

Ao mês de novembro, este senhor chamou cantaraiquis. Neste mês se começa a fazer a chicha que irão beber no mês de dezembro e janeiro, começa o ano e fazem a festa dos orelhões, segundo o que a história conta, a tais meses Inca Yupanqui nomeou da maneira que já haveis escutado. (BETANZOS, 2015, f. 33, p. 186. Tradução minha)

Novamente, *cantaray* ou *kantaray*, relacionado a essa sagrada chicha, elaborada um mês antes do *Warachikuy* cusquenho. Segundo o dicionário AMLQ (2016), *Kantaray* é o nome do mês de outubro. Ou Novembro para o calendário de Betanzos, o qual está deslocado um mês.

Uma chicha sagrada dos incas, conhecimento sublinhado por Guaman Poma para as '*aqlla do Inca*', que por sua vez nomeia o mês, anterior a realização do *warachikuy* cusquenho.

Que relação tem esta variedade *yamor aqha* ou *kantaray* com o *warachikuy*? Que função cumpre neste ritual? Essa chicha é usada apenas nessa cerimônia? Quão importante é o *warachikuy* na sociedade inca? Por que o tempo de maturação desta chicha corresponde a um mês?

Será necessário manter estas perguntas em pausa até fazer uma análise da chicha no rito *warachikuy* ou rito de iniciação dos jovens Incas.

II. Chicha e ritualidade

A chicha foi amplamente utilizada no *Tawantinsuyu*. Foi elaborada no nível da comunidade ou do *ayllu* e no nível estatal. A menção da chicha está presente numa grande diversidade de atividades cotidianas, agrícolas, políticas, festivas, militares, religiosas, cerimoniais e rituais.

A religiosidade andina, de raízes milenarias, é envolta de uma profunda devoção aos maiores acontecimentos da vida humana e social. Através de uma ritualidade profusa que preenche o calendário anual, os diferentes grupos étnicos e nações do *Tawantinsuyu* preparam as suas actividades agrícolas, econômicas e sociais, em meio de grandiosas cerimônias.

A elite inca realiza diferentes ritos durante o ano, configurando o espírito de sua religião e sustento ideológico da conformação do Estado. Dentro da profusa ritualidade exibida, o *Intip Raymi*, a *Situa* e o *Warachikuy* são as três principais cerimônias da elite inca. Em cada uma delas, a chicha de milho desempenha um papel importante.

Warachikuy, ñusta callixapa y yamor aqha.

No mês de novembro, segundo Molina e Guaman Poma, e dezembro segundo Betanzos, a cerimônia *warachikuy* é realizada. Cerimônia de grande importância no calendário, estabelecida por *Manco Cápac* no início da história inca.

Rito de passagem através do qual os moços incas, príncipes ou *auquis*, perfuravam suas orelhas e adquiriam suas cuecas, que eles chamam de *wara*, simbolizando sua passagem para a vida adulta.

Essa cerimônia dura um mês inteiro e tem múltiplos ritos intermediários. Destacamos apenas os mais relevantes para a nossa análise. É importante ressaltar que esta cerimônia, embora realizada por diferentes grupos étnicos não incas, envolve exclusivamente a elite inca da cidade ou *llaqta* de Cusco durante este mês. E, portanto, todos os seus participantes correspondem a parentes e próximos da nobreza inca, membros da mais alta hierarquia social do *Tawantinsuyu*.

A cerimônia começa com uma festa preliminar onde as mulheres entregam camisas de lã preta aos iniciados, príncipes incas. Poucos dias depois, é realizada uma segunda festa, onde é reafirmada a importância e participação ativa dos parentes femininos na cerimônia. Nesse sentido, Betanzos descreve

E dentro de cinco dias se tornem a reunir outra vez e façam outra festa, festa na qual aquelas mulheres façam **quatro cântaros de chicha**, os quais **estejam feitos desde que nesta festa foram feitos até que toda a festa do sol se acabe** e que estejam sempre bem tapados, os quais cântaros pesam cada um umas cinco arrobas. [...] E que dentro de cinco dias este moço vá em jejum ao morro Guanacaure, indo só e recolha outra haste de palha e a reparta com aquelas mulheres que fizeram a chicha.” (Betanzos, 2015, f28, p. 178. Tradução minha. O destacado é meu)

Se os iniciados correspondem a jovens incas ou *auquis*, os parentes femininos dos iniciados correspondem a *pallas*, senhoras pertencentes às *panacas*⁶ incas. São elas que preparam quatro cântaros de chicha sagrada, que amadurecem durante toda a cerimônia, durante um mês, correspondendo então à chicha conhecida como *yamor aqha* ou *aqha mama* (OLIVARES, 2001). Como veremos, ela tem um papel fundamental no *warachikuy*, o rito de passagem que transforma os jovens incas em *auquis*. Por isso, não é menor que sejam membros femininos da elite inca aquelas que a elaboram. Depositárias e herdeiras desta sagrada chicha, segredo dos incas.

Entre as descrições de Betanzos sobre o *warachikuy*, destaca-se a presença de uma personagem feminina, que desempenha um importante papel auxiliar, nas diferentes provas, festas e ritos.

E dentro de um mês de iniciado o jejum, os tais parentes o trarão uma moça **donzela** que não tenha conhecido homem, a tal moça estando também em jejum, faça certo cântaro de chicha, ao qual se chamará cáliz, e esta moça esteja sempre em companhia do moço nos sacrifícios e jejuns e que o sirva equanto dure a festa; e esta chicha feita por tal moça a tomem os parentes do nobre e a passem adiante, e também a moça com ele, levando aquele cântaro de chicha chamado cáliz. (BETANZOS, 2015, f28v, p. 178-179. Tradução minha. O destacado é meu)

Cristóbal de Molina também relata sobre essas jovens escolhidas para servir chicha e ajudar aos *auquis* durante o *warachikuy*.

E muita quantidade de donzelas, que para servir em dita festa eran disputadas e escolhidas, saíam este dia para a praça vestidas com uns vestidos chamados *cuzco axo* e *cochilliquilla*; que tinham idade entre onze, e doze e catorze anos. Eram da casta principal, se as chamavam de ***ñusta callixapa***. Serivam para levar uns cântaros pequenos de chicha e para estar postas em pé com eles, como mais adiante se dirá. (MOLINA, 2010, f.19v, p.70. Tradução minha. O destacado é meu)

As donzelas davam chicha aos iniciados, ofereciam-na para os sacrifícios e a serviam para seus parentes e “As chamavam ***ñusta callixapa***, as quais levavam uns pequenos cântaros cheios de chicha para dar de beber no dia seguinte aos parentes dos cavaleiros e para o sacrifícios que se tinha que fazer e dar de beber aos jovens armados de cavaleiros.” (MOLINA, 2010, f.21v, p.74. Tradução minha. O destacado é meu)

⁶ Ayllus reais incas.

Uma das provas mais importantes do *warachikuy* era uma competição de corrida no morro *Anahuarque*. As donzelas aguardavam na linha de chegada para dar chicha aos competidores, para que recuperassem a força perdida.

E ali esperavam com a chicha aos que se haviam armado de cavaleiros para dar-lhes de beber dando gritos dizendo Venham rápido, valentes moços, que aqui estamos esperando! E chegados onde estavam as tais donzelas com as chichas, davam de beber. (MOLINA, 2010, f.22v, p. 75. Tradução minha)

O morro *Huanacauri* era um santuário ou principal *huaca* dos incas, ligado ao mito de origem de ‘*Os irmãos Ayar*’, cenário de importantes rituais durante o *warachikuy*. Lá, os parentes dão banho no iniciado, cortam seu cabelo, vestem com uma camisa de lã preta e sandálias ou *ojotas* de palha que o próprio jovem fez em seus jejuns, para que ele aprenda em caso necessário de guerra. Na sua cabeça é colocada uma fita preta, um estilingue branco acima dela e um cobertor também branco amarrado no pescoço. Em suas mãos um monte de palha com lã pendurada. “E já que este assim, chegue a onde a guaca está e a moça que assim leva consigo aquele pequeno cântaro cáliz, enche dois copos pequenos de chicha e os dá ao iniciado, os quais o iniciado bebe um e dá o outro de beber ao ídolo, o qual derrama diante dele.” (BETANZOS, 2015, f28, p. 179. Tradução minha)

Ambos os cronistas acrescentam informações importantes sobre o *warachikuy*. Cerimônia focada na iniciação dos homens incas para a vida adulta, destacam o papel de um importante personagem feminino secundário. Uma jovem donzela escolhida, de tenra idade, virgem e de sangue real. Que tem por função carregar um cântaro para dar a chicha ao iniciado e à sua família, bem como para provê-la nos sacrifícios feitos às *huacas* envolvidas durante a cerimônia.

Seu nome, *ñusta callixapa* dá conta por meio da palavra *ñust'a* de sua origem real "princesa real dos Incas." (AMLQ, 2016, p. 189. Tradução minha) Para a segunda denominação, *callixapa* nós propomos que vem do adjetivo *qhalilla*, que significa "saudável, cheio de vida, exuberante." (AMLQ, 2016, p. 245. Tradução minha) Este adjetivo derivado de verbo *qhaliyay*, que significa "curar, recuperar totalmente a saúde

quebrado." (AMLQ, 2016, p. 245. Tradução minha) A princesa que concede saúde ao iniciado através da chicha.

Embora exista um rito particular de passagem para as jovens donzelas, chamado *Quicochikuy* (MOLINA, 2010), relacionado à sua primeira menstruação. Não é menos verdade que a sua participação no *warachikuy* como este personagem central deve ter significado um importante reforço simbólico do papel feminino ligado à chicha e ao serviço do homem e dos parentes através da chicha de *jora* ou de milho.

A cerimônia do *warachikuy* chega ao seu fim após um mês de festividades, ensaios e rituais. Em outra importante *huaca* inca, a fonte de *Calizpuquio*, os iniciados lavam-se e vestem-se com outras camisetas finas. Então, eles são apedrejados com figo da índia por seus parentes, que dão um estilingue para cada um dos jovens.

E isto acabado, cada um destes iniciados voltam à sua casa, a qual deve encontrar bastante limpa e iluminada e com todos os seus parentes e parentas nela e então hão de retirar os **quatro cântaros** de chicha que fizeram no começo da festa, os quais hão de beber todos e ao tal moço hão de embriagar com a tal chicha de tal maneira que, de sí, no tenha consciência; e desde que esteja assim, hão de retirar-lhe do aposento e, onde a eles lhes parece melhor, ali lhe perfuram as orelhas. (BETANZOS, 2015, f30 v, p. 181. Tradução minha. O destacado é meu)

Esta etapa é fundamental na cerimônia, o ponto culminante do rito de passagem se dá com a perfuração das orelhas que assim converte os jovens incas em orelhudos cusquenhos⁷, membros adultos da elite inca. Neste momento liminar, se apela aos quatro cântaros da chicha elaborada no início da cerimônia pelas parentas mulheres da família do iniciado. A sagrada chicha dos incas, *yamor aqha* ou *aqha mama* é bebida pelos jovens pela primeira vez na vida. É o meio que os leva à inconsciência de uma pesada embriaguez, instante liminar do qual despertam convertidos em adultos. Com orelhas furadas, como orelhudos cusquenhos, despertando para a vida adulta.

III. Borra ou *Q'oncho*, a modo de síntese.

⁷ Orelhudos cusquenhos. Nome dado aos incas cusquenhos pelos conquistadores espanhóis. Pelas suas grandes orelhas, por causa da sua perfuração.

A revisão dos cronistas nos permitiu reunir informação abundante e menções valiosas sobre a chicha de milho na vida social inca. A elaboração da chicha, em particular a chicha de milho, foi um ofício feminino que era realizado no nível doméstico, comunitário ou do *ayllu*, e no nível estatal. O ofício de *chichera* envolve uma longa aprendizagem iniciada em meninas de 5 anos de idade, pertencentes à *Octava Calle* ou faixa etária, conforme a classificação de Guaman Poma (2001). Nessa idade as meninas ajudam na produção doméstica de chicha, entre outras tarefas. O ensino continua a se aprofundar no próximo grupo etário ou *Sexta Calle*, meninas de 8 a 12 anos de idade. Tanto como assistente de *chichera* na elaboração doméstica de chicha, como para o serviço das *pallas* ou principais senhoras das *panacas* incas.

A elaboração especializada, para fins do Estado, é realizada pelas *aqllas* nos *aqllawasi* estatais. Dentro do seu ensino são incorporadas variedades especiais de chicha, que amadureceram em um mês, conhecidas como *yamor aqha* ou chicha sagrada dos incas. Essa variedade de chicha era exclusiva do Inca, presente nas principais cerimônias da elite. Cumpria um papel fundamental na extensa cerimônia do *warachikuy* ou rito de passagem dos jovens incas. É preparada pelas *pallas*, senhoras parentes do *auqui* iniciado, esta chicha ou *yamor aqha* era a bebida mediadora no momento liminar do rito de passagem, a perfuração das orelhas de iniciados que os convertia em adultos incas.

Destaca-se na cerimônia do *warachikuy* a participação de jovens donzelas incas, de 10 a 12 anos de idade, virgens. Chamadas de *ñusta callixapa*, responsáveis em levar e servir a chicha para os *auquis* e seus familiares, além de fornecê-la nos diferentes sacrifícios realizados às *huacas* durante o *warachikuy*. Reforço simbólico do papel feminino ligado à chicha, do serviço ao homem e parentes através da chicha de *jora* ou de milho.

Referências bibliográficas.

AMLQ. **Simi Taque: Diccionario Qheswa – Español – Quechua**. Cusco: Academia Mayor de la Lengua Quechua – AMLQ, 2016.

BETANZOS, Juan de. **Suma y Narración de los Incas** [1551]. En HERNÁNDEZ ASTETE, Francisco; CERRÓN – PALOMINO, Rodolfo. (Org.) Juan de Betanzos y El Tahuantinsuyo. Lima: Fondo Editorial PUCP, 2015.

CUTLER, Hugh; CÁRDENAS, Martín. **Chicha, A Native South American Beer**. Botanical Museum Leaflets. 13 (3): 33-60, Cambridge: Harvard University, 1947.

DUVIOLS, Pierre; ITIER, César. **Relación de antigüedades deste Reyno del Piru: Estudio Etnohistórico y Lingüístico**. Cusco: Institut Français D'Études Andines – IFEA, Centro de Estudios Regionales Andinos “Bartolomé de Las Casas” – CBC, 1993

GARCILASO DE LA VEGA, Inca. **Comentarios Reales de los Incas** [1609]. Edición de Jorge Huamán Machaca. Lima: Fondo Editorial de la Universidad Inca Garcilaso de la Vega - UIGV, 2016.

GUAMAN POMA DE AYALA, Felipe. **Nueva Coronica y Buen Gobierno** [1615]. Edición de Rolena Adorno. Copenhague: Biblioteca Real – www.kb.dk, 2001.

GUAMAN POMA DE AYALA, Felipe. **Nueva Coronica y Buen Gobierno** [1615]. Edición de Franklin Pease G. Y. Lima: Fondo Cultura Económica – FCE, 2005.

MOLINA, Cristóbal de. **Relación de las fábulas y ritos de los incas** [1575]. Edición de Paloma Jiménez del Campo. Madrid, España: Iberoamérica, 2010.

MONTIBELLER, Moraima. **Chicha, vitalidad en los andes**. En León, R.; Zapata, A. (Org.), Chicha peruana, una bebida, una cultura. (pp. 74-105), Lima: Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, 2008.

NOELLI, Francisco; BROCHADO, José. **O cauim e as beberagens dos Guarani e Tupinambá: equipamentos, técnicas de preparação e consumo**. Rev. Do Museu de Arqueología e Etnología. 8: 117–128, São Paulo: 1998.

OLIVERA, Julio. **El comportamiento humano en torno a la producción de maíz y chicha de jora**. Tesis para optar al título de antropólogo social. Cusco: Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco – UNSAAC, 1993.

OLIVERA, Julio. **Ajha Mama: la bebida sagrada de los incas**. Cusco: Instituto de investigaciones antropológicas – Qollana, 2001.

PACHACUTI YAMQUI SALCAMAYGUA, Joan de Santa Cruz. **Relación de antigüedades deste Reyno del Piru** [1613]. Edición de Pierre Duviols; César Itier. Cusco: Institut Français D'Études Andines – IFEA, Centro de Estudios Regionales Andinos 'Bartolomé de Las Casas' – CBC, 1993.

PARDO, Oriana; PIZARRO, José Luis. **Chile. Bebidas fermentadas prehispánicas**. Arica: Ediciones Parina, 2016.

PEASE, Franklin. **Las crónicas y los andes**. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, Instituto Riva-Agüero, Fondo de Cultura Económica, 1995.

PEASE, Franklin. **Los Incas** [1993]. Lima: Fondo Editorial – PUCP, 2007.

ROSTWOROWSKI, María. **Historia del Tahuantinsuyu** [1988]. Lima: Instituto de Estudios Peruanos-IEP, 2006.

TOBÓN, Antonio. **Las gentes se fraguan con chicha y las culturas se encuentran**. Tesis para optar al título de historiador. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2005.

VARGAS Ugarte, Rubén. **Ordenanzas para corregidores de indios del Virrey Don Francisco de Toledo**. Derecho 17: 152-184. Lima: PUCP, 1958.

ZUIDEMA, Tom. **La civilización inca en el Cusco** [1986]. Cusco: Ceques Editores, 2016.