

## EL ALCOHOLISMO EN EL ANTIGUO PERÚ\*

*Emiliano Paico Vílchez*<sup>1</sup>

Si bien los aborígenes del antiguo Perú no conocieron bebidas alcohólicas con alto porcentaje de alcohol, que solo después de la Conquista aprendieron a beber, no estuvieron exentos de caer en el alcoholismo, enfermedad que no solamente tiene múltiples consecuencias físicas, sino también psicológicas.

La bebida que consumieron en proporción capaz de producir embriaguez es la *chicha*, que se preparaba por fermentación del maíz. Si bien es cierto que la *chicha* contiene relativamente poco porcentaje de alcohol, también es cierto que la cantidad suplía en sus efectos a la calidad. El cronista español, padre Blas Valera,<sup>1</sup> autor de *Las Relaciones de Costumbres Antiguas de los Naturales del Perú*, manifiesta que: “El beber era extremado, porque fuera de que la *chicha* era poción verdadera, da también nutrimento como si fuese comida... Hay hombres que de una sentada se bebían en una tarde una arroba de aquel vino, y estuvieron en su juicio

---

\* Recibido: 25 de julio del 2013; aprobado: 30 de octubre del 2013.

<sup>1</sup> Profesor de la Facultad de Medicina de la Universidad Privada Antenor Orrego, Cirujano Pediatra y Jefe de Especialidades Quirúrgicas del Hospital Belén de Trujillo.

*como si no hubieran bebido, con todo no podían éstos vivir sino muy enfermos...".*

El nombre de *chicha* fue traído por los conquistadores españoles a los Andes, de las Antillas, donde era fabricada una bebida semejante. El vocablo español *chicha* desplazó al nombre quechua "*aque*", "*akha*" o "*assua*" y al nombre aymara "*khusa*". En lengua mochica era conocido como "*cutzhio*", "*cochi*" o "*kocho*".

Velásquez y Maldonado<sup>2</sup> refieren que había cuatro formas de preparar la *chicha*. La primera se preparaba, según Tschudi,<sup>3</sup> de la siguiente manera: "*se echaba agua caliente sobre el maíz más o menos chancado o molido, y después de cierto tiempo se mezclaba con una cantidad de agua, determinada por la práctica, y se cocía, trasegándose después de enfriarse con la borra y dejándola fermentar...*". A esta *chicha* le llamaban "*Akha*".

La segunda forma era la siguiente: en vez de harina de maíz, empleaban la harina de maíz germinado, que contenía gran cantidad de alcohol y le llamaban "*Wiñapu*" o "*Sora*". Era una bebida sumamente fuerte, pues ocasionaba "*graves daños que traía emborrachando bravamente*", dice el padre Acosta.<sup>4</sup> Tschudi,<sup>3</sup> refiere que los Incas prohibieron beber este tipo de *chicha* porque los indígenas, bajo su efecto, cometían toda clase de excesos.

La tercera forma consistía en hacer fermentar el maíz, disuelto en agua. Mascaban el maíz por largo rato, y a la masa la denominaban *muku*. El mascado era realizado por mujeres muy jovencitas o por las ancianas, quienes eran las que preparaban la *chicha*. A este tipo de *chicha* le llamaban "*Tecti*" y era empleada en el culto religioso. A veces la dejaban fermentar durante muchos días, aumentando su poder tóxico. Otras veces la mezclaban con sustancias proteicas, como la carne sin hueso.

La cuarta y última forma se preparaba con harina de maíz tostado. El padre Acosta<sup>(4)</sup> refiere que "*la usaban los indios más pulidos por medici-*

*na, porque en efecto hallan que para los riñones y orina era muy saludable bebida, por donde apenas se halla en indios semejante mal”.*

Tschudi<sup>3</sup> también nos dice que entre los yungas o *Tsanka* de la costa, se preparaba para los sacrificios religiosos, el *Yale*, agregándole *sora* de maíz maseado y el palo de una fruta seca de forma de almendro, que los españoles llaman *espingo*. Esta bebida era fuertemente embriagadora, y, según Villagómez<sup>5</sup> *“a los que cuidan la huaca, pierden muchas veces la cabeza, y se vuelven como locos”*. Tschudi cree que el efecto embriagador de esta bebida se deba al *espingo* que se le agregaba.

Lavorería<sup>6</sup> manifiesta que cuando fallecía el Inca o algún cacique principal, era costumbre que algunos de sus servidores se mataran o les obligaban a matarse, para acompañar a la otra vida al inca o al cacique fallecido; y para que estos servidores voluntarios o forzados no sufrieran mucho, refiere Pachacuti<sup>7</sup> que, *“primero los emborrachaban dándoles a beber una chicha que hacían más fuerte y que picase y aún trastornase más presto, mezclando con ella el zumo de cierta yerba”*.

El maestro, doctor Juan Lastres<sup>8</sup>, asevera que el anestésico oficial, para toda clase de cirugía, fue la *chicha*. Tal aseveración se desprende de la cita de Betanzos,<sup>9</sup> quien refiere que, a los varones que iban a ser horadados en las orejas, aparte de las ceremonias propias para armarlos caballeros y emplearlos en la carrera de las armas, eran embriagados previamente con una chicha especial que había en estas ceremonias. Betanzos anota así: *“...y a tal novel han de embriagar con la tal chicha de tal manera, que no tenga sentido, y donde ellos mejor les pareciere, allí le horaden las orejas”*. La embriaguez de la chicha llegaba hasta el extremo de hacerles perder el conocimiento, *“que no tenga sentido”*, y en este estado de inconsciencia, procedían a la operación. Es pertinente referir que además de la chicha, empleaban también como anestésicos la coca o las daturas.<sup>10,11,12.</sup>

Durante la época del Imperio Incaico se bebía abundante *chicha* en las fiestas religiosas, como en los festejos cotidianos. Era también

ofrenda a los dioses y a las huacas. Al respecto, el cronista Villagómez<sup>5</sup> refiere que, *“la principal ofrenda, y la mejor y mayor parte de sus sacrificios es la chicha, y dicen que dan de beber a las huacas, cuando el hechicero va a mochar”*. El hechicero encargado de la *chicha* era el *Asuac*.

El doctor Lastres,<sup>8</sup> cuando se ocupa de los estupefacientes, anestésicos y tóxicos, nos dice que la *chicha* entre los incas tenía un interés análogo al de la coca. Se empleaba en el culto religioso y como bebida oficial, pero si se bebía excesivamente, producía trastornos psíquicos. Es importante manifestar que el empleo de la coca estaba mucho más restringido sólo casi a la clase noble.

Blas Valera<sup>1</sup> también nos cuenta que la *chicha* se preparó en el Perú desde tiempos remotos. Al principio se hizo con fines higiénicos o medicinales, pues el agua era de mala calidad en muchos lugares del antiguo Perú. Posteriormente se convirtió en un precioso regalo que se hacía para beberla en las grandes fiestas. El mencionado cronista anota: *“Este vino que se hizo en el Perú desde tiempos antiquísimos por vía de medicina, vino después de ser tenido como regalo y bebido para celebrar sus fiestas; vino a tanta gula, que por sólo beber sin pena públicamente instituyeron las fiestas en que se había de beber a rienda suelta, porque en lo particular siempre fue vedado el beberlo sino fuese moderado por vía de medicina”*.

De lo anotado por el cronista Blas Valera<sup>(1)</sup>, llama poderosamente la atención que ningún otro cronista, al menos de los consultados, refiera que estaba prohibido beber *chicha*, a no ser por motivos festivos o medicinales. También llama la atención que no se sepa por algún otro cronista de casos de embriaguez que hayan sido castigados.

Aun cuando fuera cierto que sólo era permitido beber sin desmedida en las fiestas públicas, debe tenerse en cuenta que cada mes del año tenía sus fiestas propias, las que eran solemnes y multitudinarias, y muchas de ellas duraban varios días. Las cuatro fiestas más importantes eran, a decir de Garcilaso:<sup>13</sup> la del *Inti Raymi*, que se celebraba en el mes de junio y duraba un mes. Celebraban esta fiesta en honor al

Sol, en reconocimiento de tenerle y adorarle como al sumo, único y universal dios, que, con su luz y virtud, criaba y sustentaba todas las cosas de la tierra; la de *Coya Raymi* o *citúa*, en el mes de setiembre. Esta fiesta tenía por objeto rogar al Hacedor que impidiera el desarrollo de epidemias y mediante ritos echar del pueblo todas las enfermedades y males de la tierra; la de *Capac Raymi*, en el mes de diciembre, también era dedicada al Sol, utilizando la oportunidad para celebrar el rito de la iniciación o madurez de los adolescentes; la de *Homa Raymi*, en el mes de octubre, fiesta relacionada con el culto al agua.

De ahí que se puede inferir que esa embriaguez, permitida u “oficial”, ocupaba a los aborígenes del antiguo Perú gran parte de su tiempo. Con razón Luis Baudin, citado por Horkheimer,<sup>14</sup> manifiesta que, si bien el indígena peruano comía poco, en cambio bebía mucho.

Pero no solamente en las fiestas públicas se bebía *chicha*, sino también, como refieren otros cronistas, en otros acontecimientos, como el nacimiento de un niño, el primer bautismo; es decir, cuando le cortaban el pelo por primera vez y recibía un nombre temporal, el segundo bautismo (en las mujeres cuando les venía su primera menstruación, “primera flor”, y en los hombres, cuando tomaban las armas; es decir, cuando recibían el nombre definitivo, el matrimonio, el recojo de la cosecha, el corte de pelo del ganado, la victoria alcanzada en una guerra, la muerte de un pariente, etc., en los que se celebraba bebiendo mucha *chicha*.

Tal fue el uso y el abuso de la *chicha* en las variadas formas que se han descrito. Su efecto diurético mencionado por muchos autores, seguramente es referido a la bebida corriente, sin agregar otras sustancias, sobre todo las que tienen proteínas. En cambio, las bebidas fuertemente fermentadas, como el “*Wiñapu*”, el “*Yale*” y otras, causaban embriaguez y muchas veces efectos tóxicos de impregnación del sistema nervioso, ya que estos indios andaban siempre enfermos y medios locos, nos dice Lastres.<sup>8</sup> El efecto embriagante y tóxico de la

chicha, era causado por las sustancias que se añaden y que al mismo tiempo se dejaban fermentar.

El mismo doctor Lastres<sup>8</sup> manifiesta que beber frecuentemente gran cantidad de chicha, sin duda, fue un factor que produjo perturbaciones orgánicas y psíquicas, así como despoblación en el Imperio Incaico. Con razón, Molina<sup>15</sup> refiere: “*Estos miserables indios, tan destemplados y tan incapaces, además de las ofensas a Dios que se siguen de estar borrachos todo el año, se mueren infinidad de ellos con este tratamiento y otros muchos... se despueblan los lugares y los pobres indios se ausentan a vivir en los huaicos en su gentilidad...*”.

## CONCLUSIONES

En el Antiguo Perú el alcoholismo fue, como lo es en el actual Perú, un mal social muy arraigado; lo único que ha cambiado es el tipo de licor consumido.

Para conseguir el efecto embriagante de la *chicha*, que era el único licor que conocían y que tenía poco porcentaje de alcohol, los aborígenes del antiguo Perú se las ingeniaban para aumentar el porcentaje de alcohol y ser más fuerte, para lo cual le agregaban ciertas sustancias.

Si bien nuestros antepasados han tenido muchos “pretextos” (religiosos, cívicos o sociales) para beber licor, ellos lo hacían exageradamente, pues bebían hasta embriagarse; lo hacían con mucha frecuencia y por muchos días del año, convirtiéndose en una enfermedad crónica que les causaba mucho daño a su cuerpo y a su mente, a tal punto que ha causado muchas muertes.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Valera, padre Blas: “*Las Costumbres Antiguas del Perú*”. Colección Francisco A Loayza, Tomo VIII, 1era. Serie, Lima, 1945.
2. Velásquez, M y Maldonado, A: “*Contribución al estudio del Maíz y de la Chicha de Maíz*”. Lima, Anales de la Facultad de Medicina de la UNMSM, 1919.

3. Tschudi, J.J., von: *"Contribuciones a la Historia, Civilización y Lingüística del Perú"*. En Urteaga - Romero: Colección de Libros y Documentos Referente a la Historia del Perú". Tomo IX y X, Lima 1918.
4. Acosta, padre Joseph: *"Historia Natural y Moral de las Indias"*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2008/1590.
5. Villagómez, Pedro de: *"Exhortaciones e instrucción a cerca de las idolatrías de los indios del Arzobispado de Lima"*. En Urteaga - Romero: "Colección de Libros y Documentos Referente a la Historia del Perú", Tomo XII, 1era. Serie, Lima 1919.
6. Laverería, Daniel Eduardo: *"El Arte de Curar entre los Antiguos Peruanos"*. Imprenta y Librería de San Pedro, Lima, 1901.
7. Pachacuti, Juan de Santa Cruz: *"Relación de Antigüedades de este Reino del Perú"*. Lima, Fondo de Cultura Económica, 1995/1613.
8. Lastres, Juan B.: *"La Historia de la Medicina: La Medicina Incaica"*. Tomo I, Edit. U.N.M.S.M., Imprenta Santa María, Lima, 1951.
9. Betanzos, Juan Diez de: *"Suma y Narración de los Incas"*. Madrid, Atlas, 1987/1551.
10. Cabieses Molina, Fernando: *"La salud y los Dioses: La Medicina en el Antiguo Perú"*. Fondo Editorial de la Universidad Científica del Sur, Lima, 2007.
11. Paico Vélchez, Emiliano: *"Armonía y Plenitud del Ser: La Cirugía en el Antiguo Perú"*. Trujillo (Perú), Fondo Editorial de la Universidad Privada Antenor Orrego, 1913.
12. Paico Vélchez, Emiliano y ZUMAETA- LUNA Lenny: *"La Anestesia en el Antiguo Perú"*. Acta Médica Orreguiana. Hampi Runa, 8 (1y 2): 65-68, 2008.
13. Garcilaso de la Vega (Inca): *"Comentarios Reales de los Incas"*. Lima, Editorial Fondo de Cultura Económica. 1991/1603.
14. Horkheimer, Hans: *"Alimentación y Obtención de Alimentos en el Perú Prehispánico"*. Instituto Nacional de Cultura del Perú. Segunda edición en castellano, Lima, 2004.
15. Molina, Cristóbal de ("El cuzqueño"): *"Relación de las Fábulas y Ritos de los Incas"*. Los Pequeños Grandes Libros de Historia Americana, Serie I, Tomo IV, Lima, Editorial Domingo Miranda, 1943/1574.



Escena de preparación de la chicha. Mientras el varón muele el maíz, la mujer vierte agua al recipiente grande. Cerámica Mochica- Museo Brüning.





Rostro de satisfacción de un personaje, posiblemente por haber bebido chicha.  
Cerámica Mochica- Museo Nacional de Arqueología Antropología e Historia del Perú



Mujeres llevando de los brazos a un hombre ebrio. El ceramio alude a un depósito de chicha. Cerámica Mochica - Museo Arqueológico Cassinelli.



Escena de libación de chicha en grupo.  
Cerámica Recuay - Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú.



Personaje de la nobleza bebiendo chicha con dos mujeres.  
Cerámica Recuay - Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú.