



PERÚ

Ministerio
de Educación

1.er grado: Ciencias Sociales

SEMANA 30

Rituales y alimentación en la sociedad moche

Fuente A:

Sociedad moche: rituales y alimentación¹

Los moche manejaron una agricultura intensiva (producían alimentos en grandes cantidades para toda la población). De esta manera, se aseguró la alimentación pero, sobre todo, se produjo maíz para transformarlo en chicha, bebida alcohólica consumida en eventos cotidianos y en diferentes ceremonias políticas, sociales y religiosas.

Por otro lado, los moche produjeron ceramios, entre ellos las vasijas para servir y consumir alimentos y bebidas en contextos rituales, tales como jarras, botellas, vasos a manera de floreros, cucharones, cuencos abiertos y jarras pequeñas con tapa. Finalmente, se evidencia la producción de instrumentos musicales como silbatos, trompetas, tambores, sonajas, etc., que corresponde solo al 1 por ciento, y que se habría empleado durante la escenificación de ritos moche.

Las figurinas tienen diferentes tamaños y algunos de sus rasgos las definen como guerreros, prisioneros, mujeres vestidas o desnudas, efigies de animales, etc. Se debieron usar en ritos personales o en ceremonias en el ámbito familiar, al igual que en contextos religiosos de nivel local —como en los ritos de propiciación, fertilidad y de salud— y en petitorios a las deidades para merecer su protección.

¹ Adaptado de Lumbreras, G; Kaulicke, P; Santillana, J; Espinoza, W (2020) Economía Prehispánica, tomo 1. [Compendio de Historia Económica del Perú]. Banco Central de Reserva del Perú e Instituto de Estudios Peruanos. (pp. 236, 243). Recuperado de <https://bit.ly/345DIFk> (el 30 de setiembre del 2020)

Fuente B:

Sociedad moche: alimentos del mar²

El mar norteño es poco profundo y su plataforma continental (superficie del fondo submarino) es amplia; fue fuente importante de alimentos de nuestras culturas precolombinas y los moche no fueron la excepción, tal como lo muestra su cerámica que registra fructíferas faenas marinas.

La actividad pesquera estuvo muy desarrollada, pues utilizaron técnicas que se conservan en la actualidad e hicieron uso de herramientas tales como redes, anzuelos, plomos, arpones y flotadores, todos ellos empleando, claro está, materiales tan primarios como el canto rodado (fragmentos de roca) a manera de plomos y el regional calabazo como flotadores; los mochica enfrentaron el mar de manera valiente y desafiante, de ese modo lograron hacerse de especies que constituyen hoy la base de la alimentación del hombre norteño tales como el tollo, la raya, la guitarra, el bonito; así mismo, mariscos como caracoles, conchas y cangrejos.

² Adaptado del Ministerio de Comercio exterior y turismo (2010) Sipán y la cultura Mochica [Manual iconográfico] (p. 68). Recuperado de <https://bit.ly/341Bmr8> (el 30 de setiembre del 2020)