

Históricas Digital

Sophie D. Coe

“Los europeos se encuentran con la tradición andina”

p. 45-56

*Conquista y comida:
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



LOS EUROPEOS SE ENCUENTRAN CON LA TRADICIÓN ANDINA

SOPHIE D. COE
New Haven, Connecticut

Cuando le dieron garrote vil al Inca Atahualpa, en marzo de 1532, faltaban unos pocos meses para que se cumpliera el cuadragésimo aniversario de la llegada de Colón al Nuevo Mundo. Muchas cosas habían perdido ya su novedad, y los cronistas tendían a abreviar sus descripciones, diciendo que las plantas, o lo que fuese que comentaban, eran ya algo bien conocido. Esta actitud de haberlo observado todo se vio seriamente puesta a prueba cuando tuvieron que escribir sobre Perú, un país tan diferente de todo lo que alguien hubiera visto antes como para dar la sensación de que se había vuelto a descubrir el Nuevo Mundo.

Perú tiene un medio ambiente único. Desde la costa, donde los europeos dejaron asentada su sorpresa porque no había nunca rayos ni truenos ni lluvia, hasta las tierras altas, donde había montañas mucho más elevadas que las de Europa, era un país de prodigios. Lamentablemente, tanto para los conquistadores como los conquistados, así como para nosotros, había también una fantástica cantidad de metales preciosos, que monopolizaron la atención de los europeos en detrimento de la recopilación de conocimientos para las generaciones futuras. Los conquistadores de Perú nos brindan los lacónicos relatos de los hombres de armas, más que las completas etnografías producidas por gente como Bernardino de Sahagún.

El primer encuentro de los europeos con la tradición andina tuvo lugar en 1525, cuando Francisco Pizarro hizo un desembarco exploratorio en lo que es ahora la costa norte de Perú. De inmediato resultó evidente una gran diferencia entre la tradición andina y el resto del Nuevo Mundo. En contraste con cualquier otra cultura americana, ésta tenía grandes mamíferos domésticos. Los europeos los llamaron borregos y ovejas, asimilándolos a los rebaños familiares del Viejo Mundo, aunque en realidad las llamas y las alpacas están más emparentadas con los camellos. Para los incas resultaban importantes, primero, como fuente de fibras para los textiles que su sociedad tanto valoraba; segundo, como animales de carga; tercero, como provisión

de combustible en las tierras altas carentes de árboles, y sólo en último lugar como abastecimiento de carne.

Pese a eso, Garcilaso de la Vega¹ nos dice que los plebeyos disponían de poca carne, a menos que se las diese un señor, o que fuese un gran festival durante el cual podían matar uno de los “conejos” que criaban en su casa. Éste era el otro animal doméstico de los Andes, el cuyo o conejillo de Indias, *Cavia porcellus*, y probablemente sea el “conejo” que se menciona en el relato que hace Ruiz de Arce de la expedición de 1525.² La cacería no estaba permitida, a menos que se procurasen pajaritos para algún noble³ o se tratase de una de las grandes cacerías comunales.

Las fuentes discrepan respecto a la organización del abastecimiento de carne de los gobernantes incas. Garcilaso de la Vega⁴ afirmaba que la residencia real sólo recibía una parte de la carne que se obtenía durante las grandes cacerías comunales y de la que procedía de los rebaños domésticos. Pedro Pizarro⁵ habla de mataderos especiales de llamas que abastecían a la nobleza y la realeza, sugerencia que se ve apoyada por la descripción que hace Guamán Poma de los alimentos especiales que se reservaban al Inca. Como veremos, estos animales conservaban ciertas cualidades especiales para su consumo e incluso en el método de matanza.

El Inca... comía maíz selecto que es *capya utco sara*, y *papas manay* [papas tempranas]... y llamas denominadas *cuyro* blanco, y *chiche* [pececitos pequeños], *cuy* [*Cavia porcellus*] blanco, y mucha fruta y patos, y *chicha* muy suave, que tardaba un mes en madurar y que se llamaba *yamor aca*. Y comía otras cosas que los indios no debían tocar so pena de muerte.⁶

Evidentemente muchos de los elementos de este menú se seleccionaban por cualidades que nada tenían que ver con la gastronomía. Una llama blanca, por ejemplo, era un símbolo del Inca, y como tal aparecía en las procesiones. Es probable que los conejillos de Indias blancos tuviesen un significado similar, en el mismo sentido en que los cuyos negros resultan necesarios hoy para efectuar ciertos rituales de curación en Perú.

El primer desembarco europeo, en 1525, se limitó a un reconocimiento. Cuando los españoles regresaron, en 1531, Francisco Pizarro había sido nombrado por Carlos V gobernador del territorio que había explorado, y —para su ventaja— la situación política entre los incas había cambiado. Huaina Capac, el viejo emperador, había muerto, probablemente debido a una enfermedad de origen europeo que había viajado más rápido que los mismos europeos, y que también había ocasionado la muerte de

¹ I. Garcilaso de la Vega, *Comentarios reales de los Incas*, v. II, Buenos Aires, Emecé, 1945, p. 21.

² En *Biblioteca peruana*, Primera Serie, Lima, Editores Técnicos Asociados, 1968, p. 420.

³ I. Garcilaso de la Vega, *op. cit.*, v. II, 1945, p. 18.

⁴ *Ibid.*, v. II, 1945, p. 14.

⁵ Pedro Pizarro, “Relación del descubrimiento y conquista de los reinos del Perú”, en *Colección de documentos inéditos para la historia de España*, v. V, Madrid, Viuda de Calero, 1844, p. 379-380.

⁶ F. Guamán Poma de Ayala, *El primer nueva corónica y buen gobierno*, v. I, México, Siglo XXI, 1980, p. 306.



El corregidor español convida a los incas en un banquete del siglo XVI, según Guamán Poma de Ayala

su heredero aparente. Su imperio estaba en las garras de la lucha sucesoria entre otros dos hijos. Francisco Pizarro se enteró pronto de esto gracias a sus intérpretes, dos jóvenes a los que había recogido en la costa en 1525 y a los que sus captores habían enseñado un poco de español, y se encaminó a ver a uno de los pretendientes del manto imperial.

En el trayecto las tropas recibieron la visita de un noble inca que, según pensaron, se llamaba Apoo, aunque en realidad éste era su título, y no su nombre. En su primera visita llegó con una canasta de frutas, que los cronistas identificaron como *guabas*. De ninguna manera se las debe confundir con la guayaba, *Psidium guajava*, que se ha convertido en una planta pantropical. No se puede recriminar a los europeos que no utilizaran el sistema lineano, que tardaría varios siglos en inventarse, pero sus nombres comunes pueden resultar inmensamente traicioneros, como en este caso, en el que las *guabas* de la cesta de Apoo resultaron ser una fruta indígena, cuyo nombre latino es *Inga feuillee*.

Cuando volvieron ante el Inca Atahualpa, uno de los dos pretendientes al imperio inca, Apoo o uno de sus compañeros rindió su informe. Describieron las espadas de los extranjeros, con las que se le podía cortar la cabeza a una llama de un solo golpe y destazar la carne muy rápidamente. A Atahualpa no sólo le interesaban las armas; también quería saber qué clase de gente eran esos desconocidos. ¿Comían la carne cruda o cocida?, preguntó. A veces la comían hervida en sus ollas, y muy cocida, fue la respuesta, y otras veces se la comían asada, y ésa también estaba muy cocida.⁷ Se revela así un notable contraste en el gusto entre los incas y los europeos, quienes habitualmente dicen que los incas no cocían la carne y el pescado sino que los comían crudos o secos, lo que, según veremos, simplifica en extremo la cocina inca.

El Inca no concluyó con eso su interrogatorio. Su siguiente pregunta fue si comían carne humana. Aquí sus informantes se mostraron cautelosos. No habían visto que consumiesen carne humana, pero habían observado que los europeos comían llamas, alpacas, patos, palomas, venados y unas tortillas hechas de maíz.⁸ Si en verdad comían tortillas de maíz, esto demuestra la gran influencia que el Nuevo Mundo había ejercido sobre el Viejo durante las cuatro décadas transcurridas desde Colón. ¡Qué lástima que no se nos dice más sobre ellas y sobre la forma de prepararlas!

Apoo regresó a hacer una segunda visita a los europeos, y esa vez llevó regalos más sustanciosos y, para nosotros, más intrigantes. Entre ellos se contaba lo que se describe como dos fuentes de piedra, en forma de fortaleza, para beber, y dos cargas de aves secas. Estas aves secas deben haber sido los regalos más discutidos de la historia. Se dice que son patos, gansos o aves cuya especie no se distingue. Se cuenta que fueron obsequiadas con piel o despellejadas, con hueso y deshuesadas, rellenas o no de lana, y que eran para comer o para algo totalmente diferente.

⁷ Juan de Betanzos, *Suma y narración de los Incas*, Madrid, Atlas, 1987, p. 255.

⁸ *Ibid.*, 1987, p. 255.

Cieza de León⁹ cuenta que eran diez o doce patos, mal asados y con todas las plumas. Francisco de Xeres,¹⁰ testigo presencial, dice que esas aves secas se pulverizaban y que la nobleza las espolvoreaba sobre la comida, como condimento. El otro testigo ocular, Pedro Pizarro,¹¹ no da explicación alguna de las aves. Zárate¹² relata que esa clase de aves se quemaba como incienso, y varios autores sugieren que el regalo era una amenaza velada e implicaba que eso era lo que les iban a hacer a los europeos si seguían con sus robos de los almacenes del Estado.

No hay razón alguna para que todas estas explicaciones tengan que ser mutuamente excluyentes. Los patos, o lo que fuesen, podían usarse como incienso o como alimento, según las circunstancias. Existe un relato según el cual se arrojaba carne a una gran fogata durante el festival de primavera en el Cuzco,¹³ pero el siguiente emisario que Atahualpa le envió a Pizarro, y que al parecer no era Apoo, llevó llamas cocidas, así como pan de maíz y vasijas de un vino llamado *chicha*. Volveremos sobre el pan y el vino, pero las aves secas ameritan mayor estudio.

La conservación de alimentos no suele ser un problema tan vital en los trópicos como en un país como Rusia, que yace buena parte del año cubierto de nieve y de hielo, y donde el conocimiento de esas técnicas era y sigue siendo necesario para la supervivencia. El desarrollo de técnicas de conservación de alimentos en Perú se debe a dos causas: una, el extraordinario medio ambiente, con sus altas montañas que hasta cierto punto imitan el clima del lejano norte y el lejano sur, y la otra, la estructura del imperio inca y de sus predecesores. La sequedad de la costa, así como el frío y la sequedad de las tierras altas, volvieron casi inevitable el desarrollo del secado y del secado-congelado, y es interesante ver cuántos paralelismos hay entre la comida de las tierras altas andinas y la tibetana, que se produce en circunstancias similares.

La mitología inca¹⁴ nos cuenta que fue Inca Yupanqui el que instauró el sistema de almacenes estatales para aprovechar la comida que podía conservarse, a fin de que pudiese llevarse al Cuzco el tributo de todos los nichos ecológicos de su poderoso imperio, para almacenarlo allí y redistribuirlo después. Inca Yupanqui hablaba de maíz, chiles, frijoles, *chochos* [semillas de *Lupinus mutabilis*], *chuño* [papas amargas secadas por congelación], quinua [*Chenopodium quinoa*], carne seca y otras provisiones y alimentos almacenables, como tributo que sus señores debían traer de sus territorios, pero después se amplió la lista para incluir muchos otros productos comestibles, sal, calzado y artículos militares.

Fue también Inca Yupanqui¹⁵ el que determinó el emplazamiento de los alma-

⁹ Francesca Cantú, *Pedro de Cieza de León e il "Descubrimiento y Conquista del Perú"*, Roma, Inst. Storica Italiana per l'eta Moderna e Contemporanea, 1979, p. 241.

¹⁰ En *Biblioteca Peruana*, *op. cit.*, 1968, p. 138.

¹¹ Pedro Pizarro, *op. cit.*, 1944, p. 30.

¹² Agustín de Zárate, *The Discovery and Conquest of Peru*, Londres, Penguin, 1968, p. 79.

¹³ Cristóbal de Molina, "Destrucción del Perú", en *Las crónicas de los Molinos*, Lima, Perú, 1943 (Los Pequeños Grandes Libros de Historia Americana, Serie I, v. IV), p. 52.

¹⁴ Juan de Betanzos, *op. cit.*, 1987, p. 56.

¹⁵ *Ibid.*, 1987, p. 57.

cenas en las laderas de los cerros que rodean el Cuzco. Estaban orientados hacia los vientos dominantes, a fin de tener buena ventilación, y sus contenidos se inventariaban en los *quipus*, los cordones anudados que, entre los incas, reemplazaban los registros escritos. Se decía que treinta años después de la conquista europea seguía siendo posible dar razón de cada grano de maíz consumido por los ejércitos de Huaina Capac. El sistema de almacenes era vasto, y estaban por doquier, no sólo en la capital.

De manera que, no importa lo que significasen para los europeos, las aves secas no son más que un ejemplo de la tecnología inca de conservación de alimentos. Pedro Pizarro mencionó haber visto otros alimentos secos —lagartos secos—, que seguían elaborándose en la costa en la década de 1950. Holmberg,¹⁶ quien describió en profundidad el método, relata también cómo se consumía el producto terminado. Los lagartos secos, dice, podían usarse en ceviches, sopas, guisados y tortillas. Podían cocinarse junto con el platillo o desmenuzarlos y esparcirlos por la superficie. Sin duda el método empleado para las sopas y los guisados podía haber sido utilizado antes de la conquista tanto para las aves secas como para los lagartos.

Los productos vegetales se trataban también de diversas maneras para que duraran. Muchas de las variedades especiales adecuadas para esas técnicas son incomibles si no se las procesa; ejemplo de ello son las papas amargas que se emplean para hacer chuño, algunas variedades de *oca* [*Oxalis tuberosa*] y de *mashualañua* [*Tropaeolum tuberosum*]. Prácticamente todo producto verde se consideraba comestible.

De las verduras, por su número y su pequeño tamaño, es difícil la enumeración: baste decir que los indios se las comen todas, las dulces y las amargas, crudas... o cocidas en sus guisos y sopas: las amargas, como las hojas de la planta que llaman sunchu y las similares, las cuecen en dos o tres aguas y las secan al sol, para conservarlas para el invierno, cuando no crecen.¹⁷

La siguiente parada de nuestro recorrido por el aspecto culinario de la conquista de Perú es el primer encuentro entre los europeos y Atahualpa, que tuvo lugar en los baños de Cajamarca, donde Atahualpa estaba pasando un periodo de ayuno. No sabemos qué grado de renuncia exigía el ayuno de Atahualpa, pero resulta notable que el ayuno básico entre los aztecas, los mayas y los incas entrañaba abstenerse de las mismas cosas: la sal y los chiles. A partir de allí comenzaba a variar, tanto en lo que se refiere a la duración del ayuno como en lo que toca a su severidad.

Atahualpa ofreció comida a los europeos, que la rechazaron temiendo fuese venenosa. Los conquistadores de Perú parecen haber estado obsesionados por el miedo al veneno, lo que no se documentó en el caso de sus predecesores que conquistaron México. El Inca tenía en mente algo más.

¹⁶ A. R. Holmberg, "Lizard Hunts on the North Coast of Peru", en *Fieldiana*, v. 36, n. 9, 1957.

¹⁷ S. Antúñez de Mayolo, *La nutrición en el Antiguo Perú*, Lima, Banco Central de Reserva del Perú, 1981, p. 71.

...el Inca le dijo a Unan Chullo que trajera chicha en vasijas de oro fino, porque quería ver si los españoles, según le habían contado, tomarían las vasijas porque eran de oro; le habían dicho que eran muy afectos al oro, y pronto trajeron chicha y se la dieron a los españoles, que tomaron en sus manos las vasijas de oro, y algunos de ellos, temiendo que les pudiesen dar algún veneno en la chicha, no quisieron beberla, y otros la bebieron sin temor, y después de haber bebido le devolvieron las vasijas a los indios que se las habían dado...¹⁸

Entre la nobleza inca había una compleja etiqueta para beber, que también describió Betanzos.¹⁹ Si un señor o una dama iba a visitar a otro señor u otra dama, llevaba consigo un recipiente de chicha. Al llegar, el visitante, cuyo sexo no se especifica, vierte su chicha en dos copas, le ofrece una al anfitrión y bebe la otra. Luego el anfitrión hace lo propio. Si no se lleva a cabo este ritual social, si la bebida no se ofrece, o si es ofrecida y rechazada, las relaciones entre ambas partes han llegado a su fin. No sabemos cómo interpretaron los incas el comportamiento de los europeos en este caso, sobre todo porque otras narraciones cuentan una historia diferente de sus modales.

¿Qué había en los copones de oro? Los incas tenían muchas bebidas alcohólicas, tanto vinos como cervezas, de acuerdo con las definiciones técnicas, aunque los europeos se referían a todas las bebidas alcohólicas, y a veces a algunas no alcohólicas. En Perú hubiesen incluido el líquido en que se lavaban las bayas recubiertas de una capa dulce del *molle* [*Schinus molle*]. La cerveza, por ese entonces llamada también *chicha*, palabra antillana, es de producción más complicada. Se hace con un líquido rico en almidón, que en Perú era generalmente maíz molido cocido con agua. Éste no fermenta adecuadamente a menos que parte del almidón se convierta en azúcar por la acción enzimática, y hay tres formas de conseguirlo. Se puede masticar parte de la materia almidonosa para que las enzimas de la saliva humana produzcan la transformación deseada. Los europeos expresaron su disgusto ante esto, pero algunos de los más reflexivos recordaron que la medicina de su tiempo requería la ingestión de sustancias desagradables, como los excrementos de perros, y que su propio vino era pisado por pies polvorientos y sudorosos. Los otros métodos para elaborar cerveza consistían en el empleo de ciertos mohos que producían el mismo efecto, o la germinación y el posterior secado del grano, procedimiento que conocemos como malteado. Los incas utilizaban ciertamente el primer método y el último, que producía una bebida llamada *sora*, considerada especialmente potente.

Buena parte de la chicha parece haber sido un atole espeso y nutritivo. El Inca bebía una chicha particularmente suave, hecha por mujeres especialistas y añejada un mes, y hay sugerencias de que existía una chicha que se añejaba durante un año, y que posiblemente se reservaba para los dioses. Había ciertas zonas famosas por las excelentes bebidas que producían. La chicha marcaba el punto final de los banquetes

¹⁸ Juan de Betanzos, *op. cit.*, 1987, p. 270.

¹⁹ *Ibid.*, 1987, p. 72-73.

de redistribución, instituidos supuestamente por el Inca Pachacuti.²⁰ Éstos comen- zaban al amanecer, a veces en edificios construidos con ese propósito. Allí se reunían los hombres, que encendían grandes fogatas si hacía frío, y sus esposas les llevaban comida y chicha. Incluso si era el Inca mismo el que comía, su esposa principal le llevaba su primer alimento y bebida, y luego se sentaba espalda contra espalda con él, y tomaba su propia comida. Después de esta mutua ofrenda de alimento y chicha comenzaban los brindis, aunque el autor se cuida de añadir que nunca se empezaba a beber hasta que los participantes habían terminado de comer. Si era un día laborable todos se iban a su trabajo, ya fuese la labranza de los campos o la administración de justicia, mientras que si se trataba de un feriado se pasaban todo el resto del día cantando y bailando. Los autores más céntricos dicen que los nobles, fuese día de trabajo o de descanso, se lo pasaban tomando chicha.

Muchas evidencias sugieren que esta nutritiva sustancia era tanto el destino principal de la cosecha de maíz como la fuente fundamental de calorías. El análisis de trazado de carbono nos indica que cuando los incas conquistaban zonas de tierra alta trasladaban a la población desde sus cimas en que cultivaban papas a los valles en que crecía el maíz, y los huesos, sobre todo los de los varones, muestran un repentino incremento en la ingesta de maíz. Como en los relatos históricos se menciona constantemente el consumo de chicha, parece razonable suponer que este creciente consumo de maíz se produjo en forma de chicha.

El maíz se comía en mazorca, hervido, tostado o en palomitas, y se lo incluía en sopas y guisados. Garcilaso de la Vega²¹ nos asegura que de niño sólo comía pan hecho de masa de maíz en dos festividades religiosas en todo el año, y Ruiz de Arce²² asevera, categórico, que en Perú no se comía “pan”. Esto puede reflejar, en parte, diferencias regionales. Aquí encontramos una de las muchas trampas que el lenguaje le tiende al historiador culinario desaprensivo, y una de las muchas formas en que los incas y sus conquistadores europeos se entendían mucho mejor de lo que podemos entender en la actualidad a cualquiera de ellos. Para nosotros, hoy, “pan” significa algo que tiene forma de hogaza, que se puede utilizar para hacer tostadas o emparedados, y que resulta casi indispensable. Para los europeos y los incas del siglo XVI, así como para la mayor parte de la gente del mundo en cualquier época, “pan” eran los carbohidratos básicos. El padre Acosta²³ afirmó que el arroz era el “pan” de los chinos, con lo que no quería decir que se lo amasase, se lo hornease en hogazas o se lo cociese al vapor, envuelto en hojas. Lo que decía era que representaba la principal fuente de energía para la gente de China, como lo era el pan para él, y que sin arroz una comida no era una verdadera comida.

Existía una gran diferencia en la utilización del maíz entre el área andina y

²⁰ Bartolomé de Las Casas, *Apologética historia*, Madrid, Atlas, 1968 (Biblioteca de Autores Españoles), p. 410.

²¹ I. Garcilaso de la Vega, *op. cit.*, v. II, 1945, p. 48.

²² En *Biblioteca peruana*, *op. cit.*, 1968, p. 420.

²³ José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, Madrid, Atlas, 1954 (Biblioteca de Autores Españoles, v. 73), p. 109.

Mesoamérica. No sabemos si los métodos andinos de preparación de la chicha aumentaban las cualidades nutricionales del maíz. Los habitantes de Mesoamérica habían descubierto cómo lograrlo, muy eficazmente, mediante un proceso que lleva el enredado nombre de nixtamalización, que consiste en cocer los granos de maíz seco con cal o con alguna otra sustancia química alcalina. Esto cambia los porcentajes de proteína y convierte al maíz tratado en un alimento humano muy superior.²⁴ Cuando los europeos exportaron la planta de maíz a Europa, sin exportar también este vital paso del proceso, las dietas basadas en el maíz se desacreditaron por llevar a la pelagra y a otras enfermedades carenciales.

Es hora de volver a Cajamarca. Al día siguiente de su primer encuentro con los europeos, Atahualpa concluyó su ayuno y, acompañado por sus nobles, cantantes y bailarines fue, ay, a la plaza de Cajamarca. Allí Vicente de Valverde le soltó una arenga sobre la verdadera religión, y allí fue capturado por Francisco Pizarro en persona; sus nobles fueron asesinados. Era diciembre de 1531 y a Atahualpa sólo le quedaban unos meses de vida. Pero durante su breve cautiverio, Pedro Pizarro, un joven medio hermano de Francisco, registró unas cuantas observaciones sobre su forma de vida, que nos proporcionan los últimos párrafos de este artículo.

No existe una descripción precisa de una de las comidas de Atahualpa que pueda compararse con la famosa descripción que hace Bernal Díaz²⁵ del banquete de Motecuhzoma, la cual, cuando se lee con cuidado, contiene un inquietante exceso de similitudes con los relatos de las comidas reales europeas de la época. El bosquejo que hace Pedro Pizarro²⁶ de la comida de Atahualpa —que desde luego, y a diferencia de la de Motecuhzoma, tuvo lugar mientras estaba en cautiverio— no menciona ninguna de las mesas y manteles con los que Bernal Díaz procura ennoblecer aún más a Motecuhzoma. Según Pedro Pizarro, Atahualpa se sentaba en un taburete bajo de madera, cubierto con una fina tela. En el suelo, ante él, se esparcían unos juncos verdes, muy delgados, y sobre éstos las nobles damas que le servían colocaban las vasijas de oro, plata y cerámica que contenían su comida. Si algo le resultaba atractivo a Atahualpa, una de las damas se lo acercaba y sostenía el plato en la mano mientras él comía. En los platos había diferentes guisados que combinaban granos, raíces y verduras, así como pescado, carne y chile. Una comida espléndida consistía en tener muchos platos juntos; contar con más de cinco era privilegio de los de nivel muy elevado. No sabemos cuántos platos le servían a Atahualpa. No está en lo correcto Martín de Murúa²⁷ cuando afirma que: “No se necesitaba quien trinchase, porque cuando la carne se cocía se la cortaba tan finamente y se la disponía en trozos tan pequeños que en la mesa no se requerían siquiera los cuchillos que empleaban”, ya

²⁴ S. H. Katz *et al.*, “Traditional Maize Processing Techniques in the New World”, en *Science*, 1974, 184: 765-773.

²⁵ Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Madrid, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, 1982, p. 184-186.

²⁶ Pedro Pizarro, *op. cit.*, 1978, p. 67.

²⁷ Martín de Murúa, *Historia general del Perú, origen y descendencia de los incas*, v. II, Madrid, Biblioteca Americana Vetus, 1962, p. 30.

que había también platillos asados y a la parrilla, y los incas comían alimentos con huesos y con mazorcas, como nos lo dirá Pedro Pizarro.²⁸

Éste nos cuenta que un día, en su presencia, Atahualpa se llevó un trozo de comida a la boca, y que le cayó una gota que le dejó una mancha. De inmediato le dio la mano a la dama que le estaba sirviendo, se puso de pie y se fue a su cuarto, a cambiarse. Regresó con una prenda gris y sedosa que intrigó tanto a Pedro Pizarro que éste le preguntó de qué estaba hecha. “Está hecha de unos pájaros que vuelan de noche entre Puerto Viejo y Tumbes y que muerden a los indios”, fue la respuesta que le dio el Inca, tras lo cual le explicó que la tela estaba hecha de piel de murciélago. Pedro Pizarro quedó atónito, pero es probable que a nosotros nos resulte más interesante la forma en que se deshicieron de la prenda manchada y de los demás restos de la comida de Atahualpa.

Poco después uno de los indios se quejó ante Francisco Pizarro de que habían robado algunas ropas de Atahualpa, y el conquistador le pidió a su joven pariente que lo investigara. Llevaron a Pedro Pizarro²⁹ a una estructura en la que vio lo que describió como un montón de arcones; cuando preguntó qué contenían le dijeron que en ellos estaba todo lo que había tocado Atahualpa. Contenían las prendas que había usado; al parecer era más extravagante incluso que la reina Isabel I de Inglaterra, quien, aunque era famosa por no usar dos veces la misma prenda, no tenía inconveniente en descoser los ropajes y reciclar los componentes para hacer otros. En los arcones estaban también los junquitos verdes que ponían a sus pies cuando comía, así como los huesos de los animales y las aves que había comido, y las mazorcas de maíz que había tenido en las manos, presumiblemente para comérselas. Cuando Pedro Pizarro preguntó por qué se guardaba tan cuidadosamente todo eso, le dijeron que todo lo que tocaran los nobles, y especialmente el Inca, el hijo del sol, se quemaba una vez al año hasta reducirlo a cenizas, y que éstas se echaban al viento, para que nadie las tocara.

Resulta tentador concluir este artículo con la melancólica imagen de los vientos que arrastran los últimos vestigios de la tradición andina a medida que avanzan los europeos. Por suerte para todos, sería un punto de vista totalmente erróneo. Cualquiera que pudiese ser el dominio europeo en asuntos de política y religión, en el nivel más íntimo y visceral, la tradición andina, y de hecho toda la tradición del Nuevo Mundo, ha conquistado la comida del planeta. Se podría sugerir, incluso, que pronto tendrá aún más influencia en nuestros alimentos. En este momento la dieta del Nuevo Mundo, abrumadoramente basada en granos, vegetales y frutas —en los que los conquistadores consideraban miserables las verduras y frutas— parece estar próxima a lo que las autoridades médicas nos presentan como ideal. ¡Tal vez hasta nos permitan brindar por el triunfo de la dieta del Nuevo Mundo con un dorado copón de chicha!

²⁸ Pedro Pizarro, *op. cit.*, 1978, p. 67.

²⁹ *Ibid.*, 1978, p. 68.

BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA, José de, *Historia natural y moral de las Indias*, Madrid, Atlas, 1954 (Biblioteca de Autores Españoles, v. 73).
- ANTÚÑEZ DE MAYOLO, S., *La nutrición en el Antiguo Perú*, Lima, Banco Central de Reserva del Perú, 1981.
- BETANZOS, Juan de, *Suma y narración de los Incas*, Madrid, Atlas, 1987.
- Biblioteca peruana*, Primera Serie, Lima, Editores Técnicos Asociados, 1968.
- CANTÚ, Francesca, *Pedro de Cieza de León e il "Descubrimiento y Conquista del Perú"*, Roma, Istituto Storica Italiana per l'eta Moderna e Contemporanea, 1979.
- DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Madrid, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, 1982.
- GARCILASO DE LA VEGA, I., *Comentarios reales de los Incas*, Buenos Aires, Emecé, 1945.
- GUAMÁN POMA DE AYALA, F., *El primer nueva corónica y buen gobierno*, México, Siglo XXI, 1980.
- HOLMBERG, A. R., "Lizard Hunts on the North Coast of Peru", en *Fieldiana*, v. 36, n. 9, 1957.
- KATZ, S.H., M.L. HEIDEGER, L.A. VALLEROY, "Traditional Maize Processing Techniques in the New World", en *Science*, 1974, 184: 765-773.
- LAS CASAS, Bartolomé de, *Apologética historia*, Madrid, Atlas, 1968 (Biblioteca de Autores Españoles).
- MOLINA, Cristóbal de, "Destrucción del Perú", en *Las crónicas de los Molinos*, Lima, 1943 (Los Pequeños Grandes Libros de Historia Americana, Serie I, v. IV).
- MURÚA, Martín de, *Historia general del Perú, origen y descendencia de los incas*, Madrid, Biblioteca Americana Vetus, 1962.
- PIZARRO, Pedro, "Relación del descubrimiento y conquista de los reinos del Perú", en *Colección de documentos inéditos para la historia de España*, v. V, Madrid, Viuda de Calero, 1844.
- , *Relación del descubrimiento y conquista del Perú*, Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú, 1978.
- XEREX, Francesco de, "La conquista del Perú e provincia del Cusco", en Giovanni Battista Ramusio, *Navigazioni e Viaggi*, v. VI, Torino, Einaudi, 1988.
- ZÁRATE, Agustín de, *The Discovery and Conquest of Peru*, Londres, Penguin, 1968.



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS