

Dos testimonios franceses para el mestizaje en el Perú

(EN LA COMIDA Y EN EL VESTIDO)

Por *Margarita Guerra M.*

I. Los testimonios que presentaremos a continuación provienen de una fuente que tiene mucho arraigo en el siglo XIX: los libros de viajes. Estos reflejan la curiosidad existente en Europa —Francia en nuestro caso— por América y los otros Continentes.

“Monier diría todavía en 1880 que el viajero era un ‘buscador de emociones nuevas’ que disipaba en las tierras lejanas su aburrimiento precoz o un dolor romántico e inconfesable como insinuó el aventurero Paul Marcoy” (1).

De hecho, en los viajeros que tratamos, se dan las características que citamos, lo cual dará un matiz singular a sus apreciaciones sobre nuestros usos, costumbres, geografía, política, y demás aspectos que los ocupen.

Los relatos que fundamentan nuestro estudio corresponden a dos viajeros franceses de mediados del siglo pasado: Paul Marcoy (Marqués de Saint Cricq) y los hermanos Ernest y Alfred Grandidier. Ambos pasan rápidamente por Lima y llegan hasta Bolivia siguiendo un camino semejante por la sierra y la selva.

“*Viaje por los valles de la quina*” es el título de la obra de Marcoy que hemos examinado. Aparece en 1870 en la revista de viajes “*Le Tour du Monde*”, luego de una frustrada publicación en español. Según Ortega y Gasset es en esta obra donde se pone de manifiesto con mayor nitidez la vena romántica de Marcoy.

Paul Marcoy fue un farmacéutico francés, que comisionado por su gobierno para estudiar determinados aspectos de la Botánica en el Perú y Bolivia llegó a nuestro país —no se sabe el año— y luego de recorrer desde Lima hasta Bolivia (tampoco se sabe en cuanto tiempo) regresó

1. Macera Dall'Orso, Pablo. **Los viajeros franceses y el Perú Republicano** (1826-1890). En: *Revista Peruana de Cultura*. N° 5. Lima, abril 1965. pp. 50-70. (p. 51).

a Francia. La única fecha consignada de su permanencia en América la da otro viajero: Castelnau, quien en 1847 lo recogió de una hacienda cercana al Cuzco. Se sabe también que fue un hombre culto, que entre sus lecturas contaba a Rabelais, Chateaubriand, Moliere, Clavijero, Solís, Prescott y Fernando de Alva; aprendió el quechua que le granjeó la simpatía de los pobladores serranos, a lo que contribuyó, no poco, su carácter, que por sus escritos se deduce que debió ser simpático aunque bastante irónico, pero que supo adaptarse a las situaciones por las que atravesó. Según Pablo Macera, "...no dio imagen convencional".

Ernest Grandidier publicó en 1861 "Voyage dans l'Amérique du Sud", en francés y hasta el momento no se conoce una traducción española. Es la narración del viaje, que junto con su hermano Alfred, realizaron por regiones del Perú y de Bolivia.

Los hermanos Grandidier se presentan con características muy distintas de Marcoy. Alejados del romanticismo en sus ideas políticas, en la práctica no se salvan de él y el mejor reflejo se encuentra en el amor a los viajes que demuestran ambos. Alfred (1836-1921) realiza diversos viajes aparte de su recorrido por América. En 1865 lo tenemos en la isla de Madagascar y entre 1866 y 1868 redacta la "Histoire politique, physique et naturelle de Madagascar". También se le ubica en Ceilán, Zanzíbar y la India y vinculado con la Sociedad Geográfica para la cual fueron de la mayor utilidad los relatos de sus viajes.

Ernst era arqueólogo y viajero y viajó de 1857 a 1859 por el Perú, Bolivia, Chile, Argentina y Brasil por encargo del Gobierno francés para estudiar algunas regiones mineras. Por sus aficiones y por el cargo que llega a desempeñar en el Museo del Louvre: Conservador del departamento de cerámica china (concordante con sus inclinaciones), se puede intuir algún indicio romántico (amor a lo exótico y oriental).

Las dos obras coinciden en darnos una visión ligerísima de Lima para llevarnos luego, por el interior del Perú para que tomemos contacto con nuestra serranía y con algunas tribus selvícolas sobre las cuales hacen observaciones atinadas, pero donde está presente un sentido de superioridad del europeo frente al americano.

En ambos relatos se hacen exámenes minuciosos de tipo científico, hay precisión en el dato para la ubicación de la región y se nota la expectativa del viajero frente a las costumbres desconocidas que encuentra —o espera encontrar—; no hay incidencia en el aspecto de un mestizaje aún cuando se dan cuenta de su existencia. Tampoco recargan la atención en el aspecto social, aunque no lo olvidan por completo, pero prefieren el aspecto naturalístico, el estudio de la flora, (Marcoy), de los minerales, de la Geografía y la simple descripción de todo lo que van viendo.

Lo que marcaría la mayor diferencia entre Marcoy y Grandidier estaría en el ideario romántico mantenido por el primero, tanto por su vida bohemia, cuanto por el modo de adaptarse al ambiente a que se

agregaba o a la interpretación que encontraba a costumbres, ideas, etc., o, finalmente, sus descripciones de paisajes. Grandidier, en cambio, expone ideas netamente conservadoras al referirse al sistema político del Perú "la democracia con su insensato amor a la igualdad"; también cuando comenta la situación política del Perú en esos años (1858-59): "Sólo restableciendo el principio de autoridad se podría sacar al Perú del letargo" (2). Y la forma de salir del letargo era suprimiendo la libertad de los negros y restableciendo el tributo del indio.

Donde si se unen nuevamente Marcoy y Grandidier es en su desprecio por indios y negros, pero el segundo es mucho más violento al decir de los negros:

"Esta raza viciosa y pervertida, esencialmente mala, no merece el interés que Europa le lleva, no es negrófilo quien haya vivido algún tiempo con los negros sin experimentar por estos Africanos disgustos y aversión; almas bajas y rastreras, han contraído todos los vicios de la civilización sin comprender, ni practicar la virtud" (3).

En esta apreciación influyó su ideología esclavista al enjuiciar la abolición de la esclavitud decretada por Castilla en 1854 y que el francés consideró un atentado contra la economía estatal y de los propietarios de esclavos, pues las haciendas quedaban sin brazos para su trabajo.

De los indios tiene también un concepto muy pobre al decir:

"Estos Indios descendientes de la raza que gobernaban los sucesores de Manco Cápac cuando el descubrimiento de Pizarro, son, como los negros esencialmente perezosos; y la facilidad que les ofrece la fertilidad del suelo para recolectar sin trabajo las substancias alimenticias suficientes para sus necesidades mantienen esta apatía y este amor del hacer nada" (4).

Estas apreciaciones superficiales son compartidas hasta cierto punto por Marcoy, aunque éste hace la salvedad del daño hecho por la coca en la raza indígena a través de los siglos y no llega al desprecio absoluto de Grandidier.

Antes de entrar a la presentación de los datos que nos dan los autores citados para el estudio del mestizaje en el vestido y en la comida peruanos veremos cual fue la idea que tuvo Grandidier sobre este fenómeno social (5).

2. Grandidier, Ernest. *Voyage dans l'Amérique du Sud. Pérou et Bolivie*. Michel Lévy Freres, Libraires - Editeurs. Paris 1861. 307 pp. (p. 158).

3. *Ibid.* p. 33.

4. *Ibid.* p. 37.

5. *Ibid.* p. 48.

“Todas las razas están representadas: el criollo blanco y el Europeo se codean aquí con el negro de Africa, el Chino y el Indio indígena; hay además un número considerable de mestizos y se llama gente de color a todos los que tienen sangre negra en las venas; entre los mestizos se distingue el mulato hijo del blanco y del negro; el cholo, hijo del blanco y del indio; y el zambo, hijo del Indio y del negro. El mestizo tiene un odio profundo hacia el blanco, el hombre de sangre azul al de sangre azul (sic) y éste mira a la clase de los mestizos desde su superioridad y su desprecio” (6).

Hasta aquí, un mestizaje biológico que, según Grandidier, está determinando una postura de cada grupo étnico frente a los otros. Este mestizaje sería absoluto, no limitativo al grupo blanco y al indio, sino también con inclusión del negro y de todas las combinaciones que se producen.

En apoyo de esta difusión del mestizaje biológico, encontramos una descripción sobre indígenas del Ucayali:

“Los indios que viven a orillas del Ucayali o de sus afluentes son altos, robustos y bien plantados... La blancura de su piel es un poco inferior a la nuestra” (7).

Se deduce que estas características físicas de dichos indios sea fruto del contacto con el blanco.

Si se pasa al campo de las costumbres, hay una observación de Grandidier que va en apoyo del mestizaje, y es la siguiente:

“Esta transformación de costumbres relacionadas con el arreglo ha sido acompañada de un cambio notable desde el punto de vista del carácter y de las costumbres. La Limeña ya no es tan frívola, tan pródiga, tan insubstancial como en el pasado, parece que un contacto prolongado con los Europeos establecidos en Lima ha modificado estas costumbres nativas...” (8).

Aquí se está considerando europeos, todos los llegados a América desde la Emancipación y la Limeña cambiada es la Limeña Colonial, por lo tanto esta transformación sería la asimilación de lo nuevo y, fruto de un segundo mestizaje. La Limeña había sido modificada, no cambiada

6. Por haber tomado como base de este trabajo “Viaje por los valles de la Quina” y no las obras anteriores de Marcoy, como “Scenes et paysages dans les Andes” o “Voyage a travers de l’Amérique du Sud” y además, por limitarnos a la presentación de datos para un estudio posterior de interpretación, hemos considerado indispensable recurrir a la búsqueda del concepto de Marcoy sobre mestizaje, y nos hemos atenido al pensamiento de Grandidier.

7. Grandidier, M. Ernest. Ob. cit. p. 24.

8. Ibid. p. 130.

esencialmente, ni tampoco se había superpuesto una costumbre a otra.

A los tambos, Grandidier les dedica no poca atención y constantemente leemos: "Nuestro primer alto fue en Cangallo, a 4 leguas de Arequipa; un tambo nos sirvió de abrigo para la noche", "El 6 de agosto partimos de Rumihuasi por un frío muy intenso... dejando a la derecha el pobre tambo de la Rinconada..." "El tambo de Langui está a nuestros pies". Esto nos indica dos cosas: la permanencia del nombre nativo de "tambo" a estos lugares de reposo y aprovisionamiento de los viajeros en los caminos y la mantención de estos lugares de refugio, aunque sin los caracteres que tuvo en el Imperio Incaico. Sería la penetración de esta institución en la civilización occidental en el Perú.

En lo religioso, nos enfrenta Grandidier con procesiones y celebraciones de fiestas católicas matizadas con la psicología peruana. Por ejemplo:

"...en Chorrillos, cerca de Lima, el jueves santo, doce cholos vestidos de soldados guardan la tumba de Nuestro Señor, y durante veinte y cuatro horas consecutivas les es formalmente prohibido moverse, beber, o comer, bajo pena de irreverencia...
...En la época de la Fiesta de Dios, yo estaba en Cerro de Pasco... Después del paso de la procesión el atrio, inmediatamente, se convierte en teatro ambulante; ... y unos Indios hacen danzar las marionetas ... En los entreactos unos muñecos de mayor dimensión aparecen sobre los sostenes y simulan sacerdotes predicando y disputando entre ellos; luego los Indios colocan un gran vaso lleno de chicha en los brazos de estos muñecos, que arrojan el contenido sobre la muchedumbre encantada de este espectáculo. No es raro en el Perú ver esta unión íntima de la religión con la superstición y la inmoralidad" (9).

Se unen aquí las celebraciones católicas con los festejos nacidos del concepto pagano de nuestra religión. Es la interpretación mestiza de la fiesta religiosa.

II. *Conformación mestiza del vestido.*

Son pocas las referencias encontradas en Marcoy y Grandidier a este respecto, por ello sería aventurado hacer afirmaciones rotundas sobre el mestizaje en este campo. Nos limitaremos a presentar algunos elementos que consideramos con posibilidades de incluirse en un estudio más documentado de este aspecto del mestizaje.

a) *Vestimenta masculina.* Ninguno de los dos autores mencionan las prendas de vestir del hombre en la costa, inciden sólo en la forma de vestir en la sierra y en la selva.

9. Ibid. p. 26.

En la sierra la primera referencia es a un mestizo:

“Por consideración a la sangre europea que corría por sus venas, Pepe García, tal era el hombre del individuo, había repudiado el traje local y lo había sustituido por una chaqueta de bayeta, un pantalón de algodón azul, un fieltro y zapatos con clavos...” (10)

Es decir, había reemplazado todo lo nativo por lo extranjero al haber primado la herencia paterna (española) sobre la materna (india), pues el sujeto en cuestión tenía algunos rasgos físicos americanos.

Parece que el uso del sombrero de fieltro era bastante frecuente en esa localidad (Marcapata), y los mozos los usaban:

“El *salteador*, pues tal era la calificación graciosa que nuestros compañeros habían dado al individuo al verlo, estaba tocado con un fieltro de copa baja...” (11).

Veamos ahora la vestimenta empleada para el paso de los Andes por los peruanos (blancos) y que Grandidier la adoptó:

“Yo había adoptado el vestido de los Peruanos que franquean la Cordillera: un amplio poncho me cubría los hombros y caía a cada lado sobre mis brazos, un fieltro gris abrigada mi cabeza, unas buenas polainas forradas protegían mis piernas contra el rigor del frío...” (12).

Siempre se habla del fieltro y ahora se añade un elemento muy autóctono y que aún hoy se revive: el poncho, del cual el viajero nos dice que los españoles lo habían acogido en vez del abrigo. Pero parece que no era una norma general y los blancos oscilaban sus gustos entre las dos prendas:

“Envuelto en un amplio abrigo, pasea su ociosidad por la plaza pública en busca de noticias, o, cubierto de su poncho, monta a caballo y va a vigilar sus cultivos” (13).

Si pasamos al grupo indígena, observamos algunas variantes en el vestuario:

“El vestido de los Indios consiste en un pantalón corto, un saco largo y un poncho; sus muslos están desnudos y tienen en

10. Ibid. p. 30-32.

11. Marcoy, Paul. *Viaje por los Valles de la Quina*. 3ª edición. Espasa-Calpe. Buenos Aires, 1948. 246 pp. (p. 74).

12. Ibid. p. 83.

13. Grandidier, M. E. Ob. cit. p. 52.

los pies sandalias que retiran a menudo por economía... Sus cabellos terminan en una cola trenzada; su sombrero o montera es de fieltro negro, de anchos bordes y con hendidura al centro" (14).

El saco largo podría ser reminiscencia de la camisa usada en el Imperio Incaico y en cuanto al poncho y el sombrero de fieltro ya los hemos visto al hablar de los blancos y mestizos.

b) *Vestimenta femenina*. Aquí si hay alusión a las prendas características de las limeñas:

"La saya y el manto excitaban especialmente mi curiosidad, este vestido gracioso que las limeñas saben llevar con tanta coquetería y gracia, no deja de apercibir sino un ojo y una pequeña parte del brazo, pero este ojo incitador y la blancura de este brazo, que contrasta con el color de un vestido de seda negro, revelan a menudo, tesoros de juventud y belleza. Una mano pequeña, orgullo de la Limeña, encerrada en un lindo guante, sostiene la manta que cubre el rostro y añade un atractivo más a los encantos con que la imaginación se complace en adornar a la que lo intriga bajo el velo.

Este vestido es demasiado conocido para que yo crea necesario entrar aquí en detalles más amplios. Digamos solamente que la saya y el manto, ya no forman el vestido usual de la Limeña y lamentamos la tendencia actual de todos los pueblos a abandonar sus usos y particularidades y sus vestidos nacionales para tomar los usos y adoptar los vestidos de las grandes capitales de Europa... Hoy día, el vestido francés y el sombrero parisién han sustituido a la saya y el manto... no es sino en las procesiones o en las corridas de toros, que aún se encuentra el vestido nacional. Sin embargo, los días corrientes, la Limeña se cubre, a menudo, la cabeza y el rostro con un chal como con el antiguo manto, y esta tenida descuidada no carece ni de encanto, ni de misterio" (15).

Aquí cabría señalar una doble transformación: primero de la Limeña al adoptar la saya y el manto, que nos habla de ciertas evocaciones moriscas y luego el reemplazo de estas prendas por la moda europea de esos años, lo que significaría una continua asimilación de modas.

Al entrar a la sierra, ya varía la presentación. Tomemos como ejemplo de mestizas a las chacareras de Lauramarca:

14. Ibid. p. 159.

15. Ibid. p. 70-71.

“El matiz de la tez de estas damas, su vestido de indiana con volantes, su sombrero de copa ceñido con una cinta rosa o azul, adornada con una enorme col de la misma cinta, y colocado coquetamente sobre la oreja indicaban que pertenecían a la estimable clase de las chacareras o cortijeras” (16).

Así como a las chacareras, podemos notar que la india de las sierras tiende a los adornos con cintas:

“...la india de las sierras, que es generalmente fea, sucia, desgreñada, llena de miseria y a menudo andrajosa, tiene siempre seis u ocho metros de cinta rosa, azul, amarilla o roja cosida a los bajos de su falda de lana” (17).

A continuación presentamos la descripción del vestido de las indias del Cuzco:

“Las mujeres tienen un vestido de lana común, de color oscuro; el corpiño es abierto en la delantera y la falda deja al descubierto el fin de la pierna; un trozo de tela cuadrada cubre sus espaldas y cae hasta el fin de los riñones, y está sujeto encima del seno por topo, largo alfiler de metal, que es, algunas veces de plata. Sus cabellos están trenzados y llevan sobre la cabeza sea la montera, sea la manta” (18).

En Puno varía sólo el sombrero femenino: “el sombrero de las mujeres es en forma de panera con adornos de volantes” (19). Aquí también se nota la influencia del adorno de cintas o volantes, tan gustados por las españolas.

Para terminar, presentamos un pequeño dato sobre la existencia de bayetas en Huaró:

“...para distraer la estancia forzosa que íbamos a hacer en Huaró, visitamos detalladamente ... las fábricas de bayetas que le han valido cierto renombre” (20).

La bayeta, como se sabe, no es un género que se produjese antes de la llegada de los españoles y la existencia de fábricas de renombre, productoras de esta calidad de paño nos indica que aún en la época republicana se seguía confeccionando porque su uso ya se había difundido y aceptado en nuestra serranía.

16. Ibid. p. 25-26.

17. Marcoy, P. Ob. cit. p. 42.

18. Ibid. p. 53.

19. Ibid. p. 71.

20. Grandidier, M. E. Ob. cit. p. 201.

III. *Elementos mestizos en la comida y en la bebida.*

La primera mención que aparece es referida a la Chicha:

“Este maíz [de Arequipa] es empleado para hacer chicha, bebida fermentada muy apreciada por los indígenas” (21).

bebida indígena por excelencia y de la cual tenemos muchas variedades y que por ser fermentada hace las veces de licor. Y, señala Grandidier, que para los viajes por los Andes “... se hace la elección entre el agua pura y la chicha... que recuerda un poco la cerveza” (22). Esto nos indica que su consumo no era limitado a los indios, sino que se extendía a los otros grupos humanos (españoles, criollos, mestizos, etc.).

Otra bebida muy apreciada por los indios según Marcoy es el aguardiente “... y absorbían ... ágilmente ... los vasos de aguardiente...” (23). A esto se le llama también “agua de vida” o “cañazo”. Al respecto agrega Grandidier:

“La caña de azúcar es molida y convertida en “agua de vida” cañazo, del cual se hace un gran consumo es el valle [Santa Ana- Huiro]: el excedente es enviado al Cuzco” (24).

Sobre el cañazo, también se señala una costumbre que tendía a disimular la fruición que despertaba su uso en abundancia y los efectos consiguientes:

“El cañazo... circulaba en la reunión y pronto puso a todo el mundo fuera de su razón. Una sola taza sirve para todos los asistentes; cada uno la toma a su turno, llenando el cuarto, y la copa vacía la pasa al vecino, pasa también de mano en mano, y no se bebe nunca sin brindar por la salud de alguien quien está por lo mismo obligado a contestar la galantería ” (25).

Esta bebida se servía tanto entre los grupos indígenas, como entre los mestizos y si su consumo no se generalizaba entre las otras clases era porque preferían bebidas más refinadas.

Como bebida igualmente refrescante se empleaba el ponche: “... aquellos señores le habían ofrecido, en señal de estimación, un ponche fla-

21. Marcoy, P. Ob. cit. p. 33.

22. Grandidier, M. E. Ob. cit. p. 49.

Ibidem. p. 55.

23. Marcoy, P. Ob. cit. p. 24.

24. Grandidier, M. E. Ob. cit. p. 101. El cañazo, fruto de la caña de azúcar resultaría una bebida mestiza. Como sabemos la caña de azúcar fue introducida por los españoles y quienes adoptan el cañazo como bebida por excelencia son los indios y los mestizos, los otros grupos en menor cantidad, esta mezcla sería la que nos llevase a considerar el cañazo como un producto mestizo por excelencia.

25. Ibidem. p. 103.

mante y de los más fuertes" (26). Deducimos de aquí que se trataba de una bebida que contenía licor y una de las formas de tomarla era: "ponche con té" (27).

Luego pasamos a otro tipo de bebidas mas sustanciosas: los chupes y las sopas. En Mollepata hace alusión, Grandidier, a "un chupe muy condimentado, demasiado condimentado, aún para paladares europeos" (28).

Sobre el chupe también encontramos una descripción acerca de su preparación:

"...especie de sopa donde entran papas, carne salada y pimienta, y ustedes serán muy felices si las papas no están heladas" (29).

Por lo que se puede apreciar el chupe era una bebida frecuente en el Perú y hoy en día lo encontramos no sólo de la manera sencilla como está descrito aquí sino con una variedad de ingredientes que hacen de él un plato muy consistente y agradable.

Marcosy identifica el chupe con la sopa y la describe así:

"...una sopa humeante que el aire libre me hizo encontrar exquisita, aunque no estuviera compuesta más que de agua de manantial, de queso blando y de hierbas olorosas" (30).

Pasamos ahora a examinar algunos alimentos y platos que gustaron los viajeros franceses de quienes estamos tratando.

Cerca de Marcopata una de las comidas de Marcosy consistió en: sopa y

"...chuletas del cordero matado por la mañana y cuya dureza cansó pronto nuestros músculos maxilares. La Pascua, testigo de nuestros desesperados esfuerzos, pretendió haber ablandado aquella carne golpeándola largo rato entre dos lozas, como un zapatero hace con una suela, precaución que me confirmó en la idea de que el cura nos hacía comer la más vieja y coriácea de sus ovejas, en lugar del cordero joven y gordo cuyo precio había recibido" (31).

Aquí observamos no sólo el plato preparado, sino también el procedimiento de ablandamiento empleado con el cordero y aplicado, según parece a todos tipo de carnes, en la región serrana.

26. Marcosy, P. Ob. cit. p. 24.

27. Ibidem. p. 33.

28. Grandidier, M. E. p. 157.

29. Ibidem. p. 55.

30. Marcosy, P. Ob. cit. p. 67.

31. Marcosy, P. Ob. cit. p. 67.

Luego pasamos a describir una forma primitiva de asado de toro a inmediaciones del pueblo de Lauramarca, forma que por otra parte parece que empleaban con frecuencia los indígenas de los lugares donde se carecía de elementos para hacer fuego:

“El toro... expiró anatematizando a la especie humana. Una vez muerto, lo pusieron sobre el lomo, cortaron su piel de la garganta al ano, separaron a hachazos las costillas del esternón, y luego las vísceras y los intestinos del animal fueron arrojados a los cóndores.... Una fuente, que el indio indicó... permitió lavar con agua el interior del animal. Tomadas estas disposiciones, el sacrificador, descendido a la condición vulgar de cocinero, pidió sal, pimentón, ajos y cebollas para condimentar su asado. Convenientemente embalsamado... se reunieron sus costillas separadas, se cortó una tira a su piel, y luego sirvió para coserlos en zigzag como un zurrón...

... el hombre vació sobre el animal todo el estiércol contenido en los sacos, y luego, sacando de su bolsillo un tubo de caña, un trozo de pedernal y un cuerno lleno de trapo quemado que le servía de yesca, inflamó el trapo, puso delicadamente encima algunos trozos de estiércol y ayudándose con su tubo como de un soplete, los encendió pronto. Cuando este pequeño fuego estuvo incandescente, lo enterró en el montón bajo el cual yacía el animal, y abandonó al viento el cuidado de completar su obra.

... Para no perder tiempo, habían extendido por tierra un poncho destinado a servir de mantel y colocado en el centro, con una pila de platos de hojalata, panes de Oropesa, dos mitades de coco que contenían sal y pimienta y seis botellas de un delicioso vino Jerez...

Nuestros relojes marcaban las diez cuando el indio nos anunció gravemente que el asado le parecía a punto...

A primera vista ... este asado no tenía nada de apetitoso ... pero ... cortada la sutura del cuero y entreabiertas las costillas del animal, un torbellino de vapor ardiente, perfumado, eminentemente estomacal, se desprendió de la abertura como un prólogo del copioso festín que nos esperaba...” (32).

Cabe suponer que este método fuese también empleado por quienes llegados a situaciones semejantes debían recurrir a este poco atractivo procedimiento para el asado de carnes. Se señalan además elementos de condimentación como la sal, la pimienta y algo muy español: el vino Jerez. También se habla de una variedad de pan: el de Oropesa, que seguramente era una adaptación del pan común.

32. Ibidem. p. 55-56.

En seguida mencionaremos otro alimento, muy nativo: la quinua "...de ella se hace un gran consumo en el Perú y en Bolivia; sus granos se comen en sopa o en pasteles y las hojas se sirven en guiso de espinacas" (33). Se indica aquí no sólo el empleo de este alimento, altamente nutritivo, sino también la forma de cocinarlo, la cual queda hasta nuestros días y actualmente se trata de divulgar su uso en diversas formas como guisos, dulces, para su mejor aprovechamiento.

Pasamos ahora a los postres: encontramos dos, aunque esto no significa que sean los únicos conocidos, sino simplemente los servidos en aquellas oportunidades del paso de dos viajeros. El primero es la "Uminta": "El postre compuesto de un plato de umintas, bolitas de maíz azucarado, cocidas al vapor y en la hoja misma de la planta" (34). Se advierte que es algo genuinamente indígena, pero que suponemos sea la actual "humita" algo modificada. El otro postre sería a base de peras: "...y con la frente ceñida de peras cocidas del postre, dormía, ajeno a la farándula..." (35).

Luego presentamos anotaciones generales sobre las comidas y para principiar señalamos una descripción de un banquete en Lima:

"El menú de las comidas de lujo, en Lima, se acerca bastante al de nuestros grandes banquetes europeos; la diferencia consiste menos en la composición misma, que en la decoración de los platos, que es menos cuidada, y en el servicio que deja mucho que desear... Las comidas de todos los días, por el contrario, están lejos de ser lujosas, y como en el interior son muy simples; estas últimas se componen ordinariamente de un chupe, de arroz con pimiento, carne asada y agua pura" (36).

Podemos deducir de lo expuesto que se miraba hacia Europa en la elaboración de menús refinados y hacia lo común, mestizo en cierto sentido, en la comida diaria.

En un lugar del camino de la expedición de Marcoy encontramos variantes en la alimentación. En Chile —Chile, por ejemplo, "batatas dulces asadas bajo la ceniza y la mitad de una calabaza-cocida algunas chuletas asadas de oso..." (37). Otras comidas, un tanto diferentes, eran las que hacían los cascarilleros (buscadores de quinua) "una ración de patatas y de carnero seco..." (38). Notamos el empleo de carnero, animal introducido en nuestra alimentación desde la llegada de los españoles.

En las provisiones para los viajes, había diferentes ingredientes: "...carne de vaca cortada en tiras, carnero entreabierto y ahumado, latas

33. Grandidier, M. E. Ob. cit. p. 206.

34. Marcoy, P. Ob. cit. p. 68.

35. Ibidem. p. 24.

36. Grandidier, M. E. Ob. cit. p. 29-30.

37. Marcoy, P. Ob. cit. p. 86.

38. Ibidem. p. 23.

de conservas alimenticias, legumbres secas y tubérculos, arroz, azúcar, café, chocolate, sin contar los entremeses, los bizcochos y los dulces, luego... vinos de Francia, y de España, o llamados así, ron de Jamaica... y licores de la Martinica" (39).

Otro elemento en estas provisiones era el "chuño crudo", que gozaba de preferencia entre los indígenas. Los cascarilleros, y en general, los bolivianos acostumbraban comer, además, "maíz desgranado y habas secas" (40).

En las haciendas, según Grandidier, la comida era pobre:

"Su alimentación [para los peones] es muy simple: no comen sino raíces tostadas en el valle y carne salada; el domingo, se les distribuye seis libras de carne por cabeza. Son muy dados a la embriaguez, sus bebidas se componen de chicha y licor de caña" (41).

En este momento podemos notar dos cosas: el empleo diario de la carne, tan frecuente entre los europeos, que aquí llama la atención porque la comida indígena no era a base de carne como en España. Esto indicaría la asimilación de este producto para el sistema alimenticio de los peones de haciendas. Y la embriaguez, que Marcoy y Grandidier señalan como algo determinante de nuestra población serrana.

Veamos ahora la alimentación en la selva. De ésta dice Marcoy: "... desayunamos una tableta de chocolate y algunos sorbos de agua de río..." (42). Es decir, que no tomaron contacto con los alimentos originales de la región. Se limitaron a lo que habían llevado entre sus provisiones. Grandidier, por su parte, sin gustar la comida de la selva llega, sin embargo, a describirla: en el grupo de los Antis:

"Se alimentan de loros, de pescado, de maíz, de caracoles, y de arroz. El mono y la yuca o raíz de "manioc" son los dos potajes que ellos prefieren. Beben chicha de "manioc" de la que son muy ávidos" (43).

Aquí se presentan mezclados elementos como el arroz, el maíz y la yuca, cuyo uso se ha generalizado a las tres regiones, porque el arroz recién llegó con la Conquista y el maíz suele vincularse con culturas serranas, de manera que resultaría interesante averiguar la forma de empleo de estos elementos para concluir algo sobre la forma como se han mistificado las comidas allí.

39. Ibidem. p. 21-22.

40. Ibidem. p. 141.

41. Grandidier, M. E. p. 108. ob. cit.

42. Marcoy, P. Ob. cit. p. 153.

43. Grandidier, M. E. Ob. cit. p. 140-141.

Para terminar expondremos dos costumbres, esencialmente criollas, relacionadas con la comida y la bebida. La primera, llamada el bocadito la describen tanto Marcoy como Grandidier. El primero dice:

“A veces llevaban su amabilidad [las señoras] hasta tomar con la punta de los dedos un trozo de carne que mojaban en alguna salsa, con el nombre de bocaditos, llevaban delicadamente a nuestros labios... por nuestra parte, y para responder según el uso del país a las atenciones amables de aquellas damas, llenábamos sus vasos de un vino cualquiera, imponiéndoles la dulce ley de vaciarlos, o, escogiendo entre los manjares extendidos en la mesa, el que nos parecía más apetitoso, un asado, por ejemplo, cogíamos un trozo cocido a punto, bien mechado, y les dábamos el bocado cortesmente” (44).

Grandidier es más sintético y habla de esta costumbre con censura:

“El uso autoriza a la joven que quiere hacer un cumplido a uno de los huéspedes, a enviarle en la punta de su tenedor un pedacito de carne o de cualquier comestible que ella tenga en su plato, y el convidado debe en cambio retornarle otro pedazo” (45).

Y sobre la bebida, este viajero es quien lo comenta también:

“Los brindis son frecuentes, y yo he visto a menudo a la dueña de casa llevar su vaso de vino y mojar los labios y luego ofrecerlo a uno de los asistentes que se apresura a beber el contenido” (46).

En todo esto más que la libertad censurable que veían los extranjeros a quienes chocaban estas costumbres vemos una expresión, un tanto exagerada quizá, de la hospitalidad mestiza, fruto de la sencillez india, serrana y la extroversión española.

No creemos que de lo expuesto se puedan sacar conclusiones, pero sí que pueda ser base de un trabajo posterior complementado con mayor cantidad de fuentes e interpretaciones.

44. Marcoy, P. Ob. cit. p. 43.

45. Grandidier, M. E. Ob. cit. p. 30.

46. Ibidem. Ibidem.