

COSTUMBRES, MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS PRECOLOMBINOS EN PERÚ

Excmo. Sr. Dr. D. LEONARDO GUTIERREZ COLOMER

Académico de Número

Excelentísimos señores:

Después de mi conferencia *España ante la cuna del Nuevo Mundo*, en la que describía los cuatro viajes de Colón y sus hallazgos botánicos, me quedó un regustillo de dos sabores. El primero fue, la relación directa que tuvo la Farmacia en el descubrimiento de América. El segundo, el deseo de continuar investigando los materiales farmacéuticos empleados por los indios en la medicina aborígen.

Bien sabida es la influencia que tuvieron en el ánimo de Colón para lanzarle al descubrimiento de nuevas tierras, los materiales farmacéuticos conocidos con el nombre de «especiería» (canela, clavo, nuez moscada, ruibarbo, etc.), cuyo mercado principal radicaba en las boticas del Viejo Mundo. Por su gran escasez era muy difícil su adquisición, cotizándose a precios elevadísimos la pequeña cantidad que llegaba de las Indias Orientales, y los mercados de Europa no podían adquirir cuanto precisaban los «boticarios».

Colón, que no era un filántropo, vio un negocio, y allá fue, a «encontrar oro y especiería», según él mismo manifestó el 19 de octubre de 1492 sin disimular su interés por encontrar ambas cosas (1).

«Verdad es que fallando adonde haya oro o especiería en cantidad me deterné fasta que ho haya dello quanto pudiere; y por esto no fago sino andar para ver de topar en ello».

Estos deseos de Colón prueban de forma fehaciente que una de las causas que le impulsaron al descubrimiento tuvo una relación directa con la Farmacia.

Este hecho, que para muchos puede ser un pequeño detalle que nada significa, no lo es para nosotros, los farmacéuticos, que sentimos y veneramos nuestra profesión, todo lo contrario, debemos airear y pregonar a los cuatro vientos con orgullo, que en un hecho histórico importantísimo como fue el descubrimiento de América, haya tenido la Farmacia una participación tan decisiva.

En cuanto a los medicamentos de los indios, es indiscutible el incremento que adquiriría la farmacia vegetal de España a medida que se descubrían nuevas tierras. Aquellos medicamentos eran totalmente desconocidos, como lo eran las especies vegetales que llegan a la Península, pero la civilización los recibía con los brazos abiertos, como dones que la pródiga naturaleza de aquel Nuevo Mundo, de aquella maravillosa tierra de promisión, proporcionaba para beneficio y progreso de la Farmacia y la Medicina.

CULTURA INCAICA

Los primeros conquistadores españoles de los territorios de Perú y Méjico, entre los que contamos a Pizarra, Hernán Cortés, Coronado, Cabeza de Vaca, Ojeda, Díaz del Castillo, etc., describen a los incas y aztecas dotados de una adelantada cultura.

La etimología de la palabra cultura, procede de agricultura, dado que la aplicación de una serie de fuerzas sobre un trozo de tierra es el mejor medio para conseguir la independencia de la naturaleza y, a la larga, el dominio de la tierra por el espíritu.

Las riquezas logradas, gracias a la fertilidad del suelo, las condiciones de la naturaleza y el trabajo del hombre, tienen una importancia grandísima en los comienzos de la cultura de un pueblo.

El agricultor se familiariza con la tierra que trabaja, se encariña con ella y, ante la posibilidad de lograr su posesión, fija su residencia allí mismo sin preocuparse de guerras, y se deja dominar fácilmente, como ocurrió con los aztecas que eran extraordinarios agricultores y, sin embargo, fueron dominados por los salvajes toltecas.

La cultura de los habitantes del Perú es muy remota; basta fijarnos que el maíz y la patata eran silvestres y fueron necesarios muchos años de repetidos cultivos y cuidados, para lograr el tamaño que encontraron los españoles.

Las llamas de pelo áspero, y las alpacas de pelo suave, son hoy animales domésticos que descenden de las salvajes vicuñas y huanacos, prueba evidente de los muchos años que los habitantes del Perú han necesitado, para que a través de muchos cruces de generaciones, hayan logrado que estos animales no puedan vivir sin la compañía del hombre (2).

El inca, por sus rasgos externos, ojos oblicuos, pelo negro liso, lampiño, y mejilla saliente, nos confirma su origen mongólico. La teoría de la transmigración de razas que poblaron América, sitúa la raza asiática como, la primera que puso el pie en aquellas tierras. Pasarían desde Siberia a través

del estrecho de Bering, donde posiblemente existía un istmo de unión, dando lugar este hecho a una acertadísima frase de mi querido amigo, el académico conde de Foxá, que dijo: “Aquí, en Bering, juntaron sus bocas como para un beso de cine, Asia y América, beso que acaso un día se transforme en feroz dentellada. El tiempo le ha dado la razón (3).

Afirma Herman Leicht que el inca, cuando su sangre es pura, presenta la mancha mongólica al nacer, situada en la base de la columna vertebral, encima del coxis. Consiste en una mancha de 3 a 5 centímetros de ancha, formada por concentración de células cutáneas pigmentadas que aparecen de color azulado a través de la epidermis, y desaparece en la adolescencia (4).

Los habitantes de Perú, además de guerreros, se dedicaban con preferencia y gran actividad a la agricultura. El Inca, con el fin de estimular a sus súbditos en el cultivo del campo abría personalmente la época de la sementera, que celebraba con gran solemnidad rodeado de su fastuosa corte. En un campo sagrado dedicado al dios Sol, con un azadón de oro abría un hoyo a la vista de todo su pueblo y colocaba las primeras semillas, que luego regaba con granos de maíz de oro.

El maíz era considerado como alimento nacional, y su hurto muy castigado, imponiéndose al ladrón la pena de cortarles los brazos, echándoselos al cuello. El respeto a los sembrados llegaba a tal punto, que cerraban los huertos con un hilo de algodón o bejuco a la altura de un metro, siendo grandísimo delito entrar en tal cercado: además tenían la creencia que moría rápidamente quien quebrantase la prohibición.

Las mujeres hacían la sementera de maíz, así como la del «axí» cloroso, que era el cultivo más delicado. El cuidado de los cultivos no se encomendaba a esclavos, ni a las clases inferiores: eran cuidados por las clases superiores, lo que prueba era símbolo de progreso y no de alimentación. El Inca y los nobles procuraban su propagación y mejoramiento, construyendo sus viviendas en las montañas para dejar libre el terreno llano para la agricultura.

Abonaban las tierras con maderas podridas, ceniza, restos de peces, basuras, excrementos humanos y empleaban principalmente «guano», excremento de aves marinas, castigándose con la muerte a los que destruían sus nidos, o mataban un ave del mar. Junto a los sembrados construían torres muy altas de madera, desde las cuales se vigilaba y espantaban los pájaros que acudían a comer los granos de la sementera.

Para incrementar las cosechas por el riego, abrían grandes acequias en la peña y construían estanques artificiales, cuya base tenía un muro de 25 metros de espesor, para evitar que reventara con el peso del agua contenida, conducida a grandes distancias por medio de acueductos.

El agua para riego era repartida en proporción con las tierras que cultivaban, sin preferencias a jerarcas ni caciques. Si alguno descuidaba el aprovechamiento de sus horas de riego y desperdiciaba el agua, era castigado en público por holgazán y vago, dándole golpes con una piedra en la espalda o le azotaban los brazos y piernas con varas de mimbre (5).

Para dar una idea de la intensidad del cultivo en el imperio inca y el aprovechamiento que hacían de los terrenos, veamos lo que dice Cronau (6):

«Un interesantísimo ejemplo del aprovechamiento de los incas, lo ofrecen los jardines colgantes de Vicalmayo, cerca del Cuzco. Desde la fértil llanura subían formando estrechas mesetas de tierra cultivada, por las faldas de las montañas, que iban estrechando cuanto más se elevaban. Pues bien, los últimos bancales situados a 500 metros de altura, que tenían escasamente un metro de ancho, produciendo, por tanto, muy poco maíz, se empleaban en su cultivo y riego el mismo esmero que en las mesetas inferiores.

Los resultados de un cultivo tan esmerado correspondían a sus afanes, pues no podría competir ningún maíz, aún actualmente, con el maíz blanco del Cuzco, y las patatas del Perú, son las mas grandes y sabrosas que se cultivan en parte alguna, ya que una sola semilla ha producido 270 patatas, según asegura Francisco de Jerez haber visto, así como nabos tan enormes que el hombre no podía abarcar.»

Los campos y las recolecciones eran del Inca, que los repartía equitativamente entre el censo de población. Los beneficios los distribuía en tres partes: una para la casa del Inca, otra para el dios Sol, y otra para el trabajador.

El indio no era usufructuario de su propio trabajo, ni de los bienes materiales, oro, plata y ricos vestidos, pues el Inca aseguraba la existencia al súbdito que diera rendimiento.

Los trabajos eran vigilados por capataces. Cuando terminaban las labores del campo, acudían a trabajar en los servicios públicos de fortificación, acueductos, carreteras, y llevar a sus espaldas pesadas cargas de un sitio para otro del país. Las comunicaciones estaban aseguradas por una red de caminos con relevos de hombres, que en veinticuatro horas llevaban noticias a distancias de 300 kilómetros. La libertad individual no existía; en realidad los súbditos eran engranajes de la máquina estatal. De la voluntad del Inca dependía la vida social, nacional y personal de los súbditos.

La cosecha de coca era privilegio exclusivo del Inca; masticar coca sólo lo hacían los nobles y estaba prohibida al trabajador para no mermar sus energías, pues si bien la coca hace al indio insensible al hambre, la sed, el cansancio y las penas, también le hace indiferente e indolente (7).

El Inca puso siempre mucho cuidado en instalar depósitos de comida en cada provincia, al cuidado de una persona principal, que llevaba cuenta de lo que se gastaba.

En las guerras, tomaban de estos graneros lo que precisaban. A los pobres y los huérfanos que no podían trabajar, les daban de estos depósitos, a cuenta del Inca, el sustento necesario. En las malas cosechas también repartían de estos depósitos, para evitar el hambre a sus vasallos.

La tradición inca prohibía mezclar sangre real con otra extraña, a fin de conservar la pureza del Hijo del Sol, como se llamaba al Emperador Inca. Por este motivo se casaban entre sí los miembros de la familia y generalmente lo hacían los Emperadores Incas con sus hermanas.

El Emperador hacía tres comidas, en una mesa de un palmo de alta. Los manjares eran guisados, muy menuditos o picados, y el vino era de maíz fermentado, conocido por «chicha». El Inca comía solo, pero le acompañaba como espectador el médico más favorito, entre los muchos que tenía en su Palacio Real, los que no podían visitar a ningún enfermo, ni los barberos sangrar a nadie sin que el Inca lo supiese y se lo permitiese (8).

El Inca emperador perforaba sus orejas en el lóbulo, con agujas de oro y plata para colocar unos discos de oro, llamados «orejeras», de tan gran tamaño, que por el peso llegaba la oreja hasta los hombros, agrandándola de forma increíble. Sus parientes colocaban discos más pequeños. Los españoles les llamaban «orejones». Esta ceremonia también se hacía para armar a los guerreros jóvenes en el Templo del Sol.

Algunos autores aseguran que esta ceremonia era un rito religioso, como la circuncisión de los judíos, y no se puede considerar como acto de belleza.

Para las grandes ceremonias religiosas tenían en Cuzco el templo del dios Sol. Allí adoraban los reflejos del gran disco del Sol fabricado con oro purísimo. Se cuenta, sin haberse comprobado su veracidad, que cuando Pizarro entró en Cuzco y siguiendo su costumbre repartió el botín entre los soldados, le tocó el disco del Sol al soldado Manso Serra de Leguizamo, que aquella misma noche lo jugó y perdió a los dados. De este sucedido viene el dicho de «jugarse el sol antes de que amanezca», Hay quien afirma que se trataba de un escudo de oro, pero no del disco del Sol.

Era tal la abundancia de oro en Perú, que el Inca Huaina Capac, para celebrar el nacimiento de su hijo, mandó hacer una cadena de oro de increíble valor y de tal peso, que no la podían levantar del suelo entre varios hombres.

FIESTA DE LA SALUD

Los indios peruanos celebran con mucho esplendor, en el mes de agosto, la Fiesta de la Salud, conocida por «La Coya Raymí», para implorar de los dioses que aplacasen su cólera y ahuyentasen las enfermedades. Consistía en una plegaria colectiva del pueblo, con la presencia de los caciques, sacerdotes y hasta el propio Inca, acompañado de su Gran Consejo, oraba en el templo del Sol.

Dice Fray Cristóbal de Molina, que en el Cuzco no permitían asistir a esta fiesta a los forasteros, a los perros para que no ladrasen durante la fiesta, y a los jorobados o tullidos de cualquier defecto físico, porque tenían la creencia de que estaban así por sus propias culpas y pecados, pudiendo con su presencia malograr la plegaria de salud y traer desgracias a los que estaban sanos y bien formados.

En este día, no reñían unos con otros; se comían los mejores manjares y bebidas, quemándose gran parte de éstas en los templos como ofrenda de los sacerdotes a los dioses.

Seguían las fiestas en la plaza pública, presididas por el Inca. Los cadáveres embalsamados de los señores principales eran sacados y colocados por orden de su dignidad, como si estuvieran vivos. Las gentes gritaban, “¡salga el mal fuera!”, y repitiendo las mismas palabras, iban al río a bañarse para que los malos humores y enfermedades se fueran al mar.

Después bailaban todos, hasta el propio Inca, y haciendo grandes bolas de paja, las prendían fuego y jugaban con ellas.

Por último, iban a sus casas y preparaban una pasta con maíz molido y agua, untándose con ella el rostro, la ropa, las puertas, los alimentos, y enviaban platos llenos de esta pasta a los familiares muertos, para que no estuviesen enfermos y gozaran de las fiestas, que continuaba durante seis días.

Al quinto, ya dejaban entrar a los forasteros, y al sexto a los tullidos con defecto físico (9).

EL HECHICERO Y EL CURANDERO

La ciencia de curar radicaba en dos personajes; el hechicero y el curandero. El primero era a la vez sacerdote del templo de los dioses, y el segundo el hombre de las medicinas. De esta forma la medicina incaica se dividía en dos clases, la magia religiosa y la que pudiéramos llamar medicina racional.

Es curioso conocer el tratamiento que por sugestión realizaban los hechiceros. Sentándose junto al enfermo, le colocaban claveles y rosas en la boca, mientras él masticaba hojas de coca, y poniendo sus manos en los hombros del enfermo exclamaba: «Espíritu maligno, a que vas a esa mansión oscura a donde no llega el sol, donde no existe el agua. ¡Regrésate! ¡No te asustes! tus padres sienten pena» (10). Después de dicho esto, se quedaban tan tranquilos y satisfechos.

El demonio, que era portador de las enfermedades, entraba por cualquier parte, y para evitarlo usaban hombres y mujeres los collares ajustados al cuello, para prevenirse de catarras y enfermedades del pecho, así como cordeles amarrados en las extremidades.

Los fetiches y amuletos eran los objetos más diversos que manejaban los hechiceros para adivinar y curar enfermedades. Si los incas sufrían una fractura durante la marcha, era motivada porque la tierra estaba enojada, y entonces vertían «chicha», bebida sagrada, o sacrificaban un animal en el mismo lugar del accidente, para aplacar así su cólera. Los animales de sacrificio eran seleccionados entre los más bonitos, sanos y limpios.

La salud era la armonía entre el indio y los dioses. La enfermedad era el pecado, y si el indio estaba enfermo, era por ser un pecador, por eso hacían confesiones públicas, ayunos, penitencia y sacrificios, para recuperar la salud y arrojar de su cuerpo el «demonio enfermedad».

Las ofrendas a los dioses consistían en hojas de coca, maíz, «espingo» fruta seca de almendra muy olorosa, plumas de colores y blancas, polvos de colores variados, bollo de maíz cocido, «chicha» y también solían quemar sebo de carnero.

Todo esto, naturalmente, acompañado de danzas y cánticos que el hechicero introducía en la magia de curar.

El curandero no tomaba el pulso en la muñeca, como es normal en la medicina de nuestros días; lo hacía en lo alto de la nariz, entre las cejas. Para diagnosticar miraban si la lengua estaba sucia o limpia.

La profesión de hechicero se transmitía de padres a hijos, que heredaban los secretos de la magia y sortilegios de sus antepasados. Los honorarios por sus intervenciones eran cobrados en

coca, maíz, sal, plumas de aves, algodón, pimienta y pescado seco. Asistían solamente a las enfermedades de los reyes y principales, así como de los que podían pagar, abandonando a la gente vulgar que carecía de medios, los cuales se curaban unos a otros con los conocimientos que habían adquirido de oír comentarios entre los convecinos.

Había mujeres curanderas, que se llamaban, al igual que los hombres, «camasca», y «soncoyoc». Decían que en sueños se las había aparecido una persona, que las concedió el oficio y el poder para ejercerlo (11).

Los hombres sabios que rodeaban al Inca, se llamaban «anautas», y cultivaban las ciencias, la historia y la medicina. Conocían las plantas medicinales, pomadas y ungüentos, y personalmente practicaban la cirugía.

Las operaciones quirúrgicas se realizaban en toda clase de heridas, trepanaciones motivadas por golpes de maza en la cabeza, lanzazos, puntas de flecha incrustadas y cuantos accidentes causaban coma, dolor o convulsiones.

También se practicaba la trepanación para expulsar de la cabeza las enfermedades, y como el demonio causante del mal estaba dentro, salía entre la sangre de la herida. Empleaban como desinfectante hierbas y raíces cocidas, y como hemostático, ceniza, gomo-resinas y vendas de fibra.

El bisturí era un cuchillo de pedernal, obsidiana o sílex, muy cortante, provisto de mango, que con toda facilidad cortaba los tejidos y huesos.

Los anestésicos empleados eran la coca y la «chicha», que administrada en gran cantidad, producía embriaguez.

Un cráneo encontrado en un sepulcro de Yucay, y llevado por Squier a Alemania, demuestra que la trepanación fue realizada en vida, empleando una punta de lanza para producir un derrame sanguíneo interior. Para facilitar la salida al exterior de la sangre y evitar la inflamación, extrajeron un trozo de hueso, desprendiéndole previamente del cuero cabelludo en el mismo sitio de la trepanación, mediante cuatro incisiones, dos horizontales y dos verticales.

Los hombres de ciencia han deducido, del estudio del cráneo, que el operado sobrevivió a la operación de ocho a catorce días, lo cual prueba el desarrollo de la cirugía inca antes de la conquista española.

Conocían el embalsamamiento de cadáveres, sacando las vísceras abdominales y mediante un corte profundo por la base del cráneo, la masa encefálica. Untaban todo el cuerpo con bálsamo del

Perú y de Tolú, hierbas aromáticas, meliloto, menta, tanino y saponina. Rellenaban el cuerpo de algodón y lo rodeaban de envolturas, quedando la momia como un paquete, que enterraban en lugares fríos de altas montañas, para evitar la putrefacción y favorecer la momificación, que sólo se aplicaba a las altas personalidades. La momia así preparada estaba coronada por una cara humana de madera tosca, de metal o de trapo (12).

Practicaban la «sangría» en brazos y piernas, sin conocer la disposición de las venas. Para ello, colocaban una punta de pedernal amarrada a un palo en la parte más cercana al punto doloroso, y mientras la sujetaban con una mano, con la otra descargaban un golpe seco, que producía la incisión (13).

EXFERMEDADES Y MEDICAMENTOS

En el Imperio Inca no había hospitales propiamente dichos, pero sí unos albergues emplazados en el campo donde se atendía a los enfermos y caminantes. Mientras el indio estaba enfermo, sin trabajar, no pagaba tributos al Inca. Los ciegos, cojos, mudos, tullidos y enfermos incurables, comían de los depósitos de alimentos que poseía el Inca.

Como nota curiosa diremos, que sólo había dos clases sociales: los nobles y los hombres del pueblo. Los pobres que no trabajaban, tenían que entregar al Inca o a los gobernadores, como tributo «ciertos cañutos de piojos», pues tratándose de gente perezosa y sucia, les obligaba de esta forma a limpiarse y despiojarse, en defensa de la higiene y en evitación de epidemias contra la salud pública.

Para quitar los parásitos de su descuidada cabellera, empleaban, a falta de desinfectantes, una tierra gredosa llamada «pasa», con la cual se friccionaban la cabeza. Dice Juan Lastres que algunos indios tenían la costumbre de matar los piojos con los dientes (14).

Para combatir la tos y enfermedades del aparato respiratorio, empleaban el Bálsamo de Perú (*Myroxylum peruiferum* L.) y el saúco (*Sambucus peruviana*).

El *tétanos*, que los indios conocían por «enfermedad del frío», y los españoles por «mal de siete días» y «pasma», parece que fue una enfermedad frecuente. Se combatía con la hierba «tulma» y por la «quinua» (*Chenopodium quinoa*).

El «chucchu» era una enfermedad febril con escalofrío, que probablemente fuese *paludismo*.

En alguna momia peruana se han encontrado señales de osteoartritis en columna, de posible origen *reumático*.

Vieron los españoles un pueblecito inca cuyos habitantes tenían «gruesos bultos» en el cuello. Esta enfermedad que llamaban «coto», parecida al *bocio*, la atribuían a beber agua helada. La padecían familias enteras, que la adquirían por herencia, y así vivían muchos años desde niños hasta muy viejos. Había personas que tenían el «coto» tan grande como la cabeza, y se valían de pañuelos atados al cuello para sostener su enorme peso, que les dificultaba los movimientos de la cabeza y la respiración (15).

Poco antes de llegar los españoles hubo en Perú una cruel epidemia contagiosa de extraordinarias proporciones, en la que murieron muchos miles de indios. Cieza de León afirma que fue *viruela*. Pedro Pizarro también la describe como viruela, aunque no faltan historiadores como Pachacuti, que la describe como *sarampión*. Lo que sí se sabe de cierto es que era febril, infecciosa y con erupción en la piel. Patrón la califico como «verruga eruptiva».

Como esta epidemia fue en 1524 y la viruela fue llevada a Nueva España por un negro de Pánfilo Narváez en 1519, no tendría nada de particular que la citada epidemia de Perú fuese viruela.

Los indios achacaban estas epidemias a castigo de los dioses. De viruelas según unos, y de fuertes calenturas según otros, murió el Inca Huaina Capac, y con él varios millares de indios (16).

Los *dientes*, por lo general, eran recios y sanos, pero gastados por la masticación, tanto de los granos de maíz como de la hoja de coca mezclada con polvo calcáreo. La *encía* descarnada era fortalecida, mediante el cocimiento de cierta raíz, parecida a la grana, que durante la ebullición cortaban en dos trozos, que colocaban muy calientes, uno a la derecha y otro a la izquierda dejándolos enfriar en la boca. La mucosa estaba tan blanca y dolorida al día siguiente, que les impedía masticar durante tres días. Después se desprendía y salía otra mucosa roja y fuerte (17).

Consolidaban las *fracturas de huesos* con una masa que preparaban con hojas de coca, sal y clara de huevo. Otras veces envolvían la fractura con resina de molle (*Schilills molle*), algas marinas, o bien las hojas frescas de la *Valeriana coaretata* y dejaban en la inmovilidad el hueso fracturado.

Era bien conocido el masaje, practicado por los curanderos en las *contusiones* y *tumefacciones*, con pomadas confeccionadas a base de ingredientes inmundos.

Las *heridas abiertas* eran succionadas para la extracción de cuerpos extraños, puntas de flecha, sangre de hematomas, para descongestionar, etc., etc., afirmando los hechiceros que por la herida

sacaban la enfermedad y el espíritu del mal que se había introducido. En estas heridas abiertas empleaban y conocían la virtud de la leche y resina de «molle», de maravillosos efectos.

En lo referente a la *sífilis*, son variadas las opiniones existentes, asegurando unas que los españoles adquirieron la enfermedad en la isla de Santo Domingo y la llevaron al Perú. Afirman otras, que ya existía en Europa cuando se descubrió América. El análisis de huesos precolombinos, ha demostrado ampliamente su existencia en América, antes de la llegada de Cristóbal Colón.

Para tratar la enfermedad, empleaban los indios como medicamento la raíz de zarzaparrilla (*Smilax salsaparrilla*), la resina de guayacán o palo santo (*Guayacum officinalis*) y raíz de tabaco (*Nicotiana tabacum*).

No parece que tuvieron los incas complicaciones de *vejiga* y *riñón*, pues siendo grandes bebedores de «chicha», preparada a base de maíz, actuaba en los indios como un verdadero diurético, disolviendo e impidiendo la formación de cálculos. También empleaban la zarzaparrilla como diurético, el jugo de *oca* (*Oxalis tuberosa*) y las semillas de achiote (*Bixa orellana*).

La *verruga* consistía en lunares abultados en el cuerpo que producían fiebre y hemorragia, tanto en el hombre como en los animales.

La enfermedad era conocida por «uta», que es el nombre de un diminuto insecto, a cuya picadura se atribuía esta dolencia llamada también «mal de llagas». Los nativos empleaban el cocimiento de *Mespilus uniflora*, en grandes cantidades, contra la verruga (18).

Las *úlceras* eran tratadas por los curanderos con aplicaciones de una tierra ferruginosa (*collpa*) o bien mezclando bálsamo del Perú (*Myroxylon perufertIn*), y resinas.

La arcilla comestible (*chacco*) se empleaba contra los *dolores de gota*.

En la *epilepsia* se empleaba la carne del pájaro mosca. La carne de vicuña contra las enfermedades de la vista.

La orina en la medicina inca tenía un papel de gran importancia. Se empleaba en fricción contra la jaqueca contra *los males de los dientes* en los niños, y en las *fiebres infantiles*.

Los *cólicos*, *diarreas*, *lombrices*, *vómitos* y *dolor de vientre*, eran bien conocidos y tratados con purgantes, cocimientos de hierbas y raíces, zumos de molle (*Schinus molle*), lúcuma (*Achas lúcuma*) y piña (*Ananas sativus*).

Los indios que en los Andes cultivaban la coca, adquirirían una enfermedad endémica parecida a la lepra, conocida por el «mal de los Andes», que destruía los tejidos de la cara, labios y nariz. Estas *leishmaniosis* la trataban con resinas y savias cáusticas para contener su propagación.

Cobo nos habla de las *paperas*, que curaban por un procedimiento original. Vendaban los ojos al paciente, y cogiendo por el cuello una serpiente, que previamente dejaban sin comer varios días, la aplicaban para que mordiera y quedaran secas las paperas.

Para *purgarse* molían unas raíces como nabos pequeños (*Euphorbia pennicillata*), que bebían mezclada con «chicha», y se tendían al sol. Al cabo de una hora sentían mareos, hormigueo en todo el cuerpo, con desgana de comer y beber, hasta que evacuado por intestino y boca restablecían la normalidad.

Para *descongestionar* la *cabeza*, usaban el tabaco en polvo, aspirado por la nariz, como precursores del polvo de rapé. Por sus virtudes la llamaban «yerba santa» (*Nicotiana tabacum L.*).

Masticaban una yerba que nacía en los arroyos pequeños, que llamaban «oreja de abad» (*Hydrocotyle vulgaris L.*) y escupían el zumo en los *ojos enfermos*, al acostarse. La pasta masticada la aplicaban como emplasto sobre los párpados y en una noche curaban las «nubes de los ojos» o cualquier dolor que ellos tenían.

Gracilazo se lo puso a un muchacho español que tenía un ojo tan infamado, que no se le veía ni lo blanco ni lo oscuro, con gran supuración. En la primera noche se normalizó y en la segunda se curó. Años después, encontró en España al muchacho, diciéndole éste, que veía mejor con el ojo que tuvo malo que con el otro. Por ser de muy buen sabor, también comían cruda esta hierba como ensalada.

Vendían plantas medicinales frescas, que los tunantes mercaderes ofrecían a los soldados de Pizarro, explotando sus sentimientos religiosos, asegurándoles que *tenían un gran poder curativo* por haberlas recolectado el día de Viernes Santo y en la Víspera de Navidad.

Con la yerba «Chilcas» (*Baccharis marginalis DC*) calentada en cazuela de barro, obtenían maravillosos efectos en el *dolor de articulaciones por enfriamiento*. Los indios y luego los misioneros emplearon contra los dolores reumáticos, la raíz de Bejuco de la Estrella (*Aristolochia fragans*) y contra el dolor de muelas.

Con el zumo de las hojas carnosas del «maguey» (*Yucca scabrosa*) de Perú, trataban las llagas ulcerosas. Cocido con agua de lluvia lo empleaban en fricciones, para *descansar el cuerpo y las piernas*. El cocimiento, unido a otras hierbas lo empleaban las mujeres para *teñir el pelo*, pues les gustaba muy negro y largo. Se echaban de espaldas con el pelo dentro de la caldera y poniendo alguna defensa para no quemarse la carne, mojaban continuamente el pelo que estaba por fuera de la caldera, durante dos horas. Solamente se cortaban el pelo en señal de duelo (19).

Como *antifebrífugo* usaban el sauce (*Salix chilensis*), el pepino (*Solanum pepino*), la corteza de chinchona (*Cinchona officinalis*), la savia de la tuna (*Opuntia Bonplandii*) y la achicoria de flores amarillas.

Como emenagogo las hojas del aliso (*Anus jorullansis*).

La sarna era relativamente corriente, dada la suciedad del indio, siendo tratada con zumos de vegetales y la misma tierra gredosa con que se lavaban la cabeza contra los parásitos.

En 1548 hubo una epidemia de sarna espantosa, que se propagó a caballos, perros y llamas, llegando incluso hasta la selva, pues entraban los zorros sarnosos en la ciudad durante la noche, y aparecían vivos o muertos en las calles. Los españoles emplearon el solimán y azufre, pero no lograron que cediera la epidemia hasta que vertieron manteca de cerdo templada en las grietas profundas de los animales atacados.

ALIMENTACIÓN

El indio hacía dos comidas diarias. La más fuerte a las ocho de la mañana, y la cena a las cuatro de la tarde. Durante las comidas no bebían, pero luego se desquitaban durante todo el día. Las comidas eran a base de maíz cocido con ají, que era un pimiento muy picante, añadían pescado traído de zona costera, o carne, papas y sopa de «chenopodium». El maíz molido y tostado, que preparaban las mujeres en forma de tortillas, que llamaban «arepas», hacía las veces de pan, y unos bollitos con azúcar, les llamaban «melindres».

El padre Acosta (20), nos dice que el pan de maíz preparado por los indios producía hinchazones y sarna en aquellos españoles que lo tomaban por primera vez, lo cual desaparecía a medida que se habituaban.

Los españoles comían unas tortas de pan que preparaban ellos con harina de maíz y también comían los granos de maíz tostados a modo de golosina, o cocidos en caliente como si fueran garbanzos.

Preparaban un alimento llamado «tocos», de la forma siguiente: Enterraban en un pozo mazorcas de maíz y papas (*Solanun tuberosum* L.), previamente desecadas al sol, lo tapaban con tierra y piedras que lo aplastaban, y remojándolo de vez en cuando con agua, lo dejaban durante tres o cuatro meses. Era un delicado manjar muy apreciado, que comían fresco y húmedo. Repetían la operación al recoger la nueva cosecha, y se comían la anterior. Este alimento «tocos», también lo empleaban como sudorífico después del parto.

El indio, por su gran alimentación vegetariana, ingería los hidratos de carbono y la celulosa, con deficiente cocimiento, siendo mal asimilados por el organismo. Las proteínas eran escasas y la albúmina insuficiente.

El maíz lo almacenaban en grandes depósitos, para cuando las heladas destruían las cosechas. Estos «silos» eran de barro amasado con paja, al igual que nuestro «adobe» de Castilla. En ellos también conservaban carne seca curada al sol, salada y sosa, pescado sin sal seco al sol, llegando a guardar ovejas y carneros vivos.

Como bebida nacional y popular tenían la «chicha», que preparaban colocando grano de maíz a remojo durante la noche, luego los tendían entre hojas de plátano hasta que germinaban, después los secaban al sol y molían entre dos piedras hasta reducirlos a harina, que echaban en agua y ponían a hervir. Después de filtrado, lo dejaban fermentar en vasijas de barro durante tres o más días, hasta que despedía olor vinoso.

En la fiesta del Sol se permitía al pueblo embriagarse y entre cantos y bailes cometían los mayores excesos. Al salir el sol, bebía el Inca en un vaso de oro, siendo la señal para que el pueblo comenzara a beber y emborracharse.

Este maíz fue traído a España de Perú y Méjico, proliferando su cultivo en el Norte desde Galicia a Santander, como alimento para el ganado y también se prepara con su harina un pan conocido por «borona», muy apreciado en la montaña santanderina y en el país vasco.

El «ají» es el Pimiento de Indias (*Capsicum annun frutescens*), empleado en los guisos, de sabor picante y muy estimado (21).

Cocían las raíces muy feculentas del «ulluco» (*Chenpodium tuberosum*), como alimento, y el cocimiento de toda la planta lo empleaban para expectorar y facilitar el parto.

Empleaban como alimento la fruta globosa y muy dulce del «lucuumo» (*Achras lucuma*). La «chirimoya» (*Annona tripetala*) de pulpa dulce y jugosa. El fruto de la «papaya» (*Carica papaya*), cuyas semillas, ricas en papaína, cocidas con la carne la ablandan por dura que sea. La «piña» (*Ananas sativus*), alimenticia y refrescante. La «palta» y «aguacate» (*Laurus persea*), astringente que con azúcar se daba a los enfermos. La «guayaba» dulce, de la que los españoles hacían conserva (*Psidium guajava*). Estos fueron los frutos más destacados que conocieron los españoles a su llegada al Perú.

Todavía podemos citar entre los alimentos de los indios, los tubérculos dulces de la *Canna indica*, cargados de almidón. El «pepino» (*Solalium variegatum*), como ensalada refrescante, que

en crudo recuerda el sabor del melón y tomado en cantidad produce disentería y fiebre. El «maní» o «cacahuet» (*A rachis hipogea*) de semillas feculentas, que comían crudas y tostadas, de las que se extraía un aceite amarillento. El «tomate cimarrón», comestible en ensalada (*Solanun peruvianum*), a falta del tomate común. El «camote» (*Lpomea batatas*), de raíces feculentas comestibles.

Empleaban unas semillas amargas y otras dulces (*Chenopodium dulce y amarun*) para hacer una bebida refrescante, como la «chicha»,y además las empleaban tostadas y molidas para hacer harina, que amasaban en panes.

El «frijol», de semillas alimenticias (*Phaseolus vulgaris* L.), de múltiples variedades. Una «calabaza» (*Curcubita maxima*), que comían guisada con papas.

El «mijo» (*Chenopodium quinoa Villed*), empleado en potajes, llamado por los españoles arroz pequeño. Las hojas muy sabrosas, eran comidas por los indios y los españoles en ensalada. El tallo seco es combustible y las cenizas se masticaban con la hoja de coca.

El principal mantenimiento de los indios era la «papa» o patata (*Solanum tuberosa*), de tubérculos alimenticios, que les servía de pan, y la comían asada, cocida y en guisado. La secaban al sol y guardaban de una cosecha para otra, con el nombre de «chuno».

Para conservar las patatas, las ponían a helar durante la noche en grandes altitudes, secaban la parte acuosa y la patata tomaba aspecto negruzco, poco apetitoso, pero seguía siendo comestible y se conservaba largo tiempo. Con esta práctica podemos indicar que los incas se adelantaron a la moderna desecación por vacío y liofilización (22).

Comían cruda una variedad de patata, alargada y más delgada, de sabor dulce, que llamaban «Oca» (*Oxalis tuberosa*). Desecada al sol se ponía más dulce, y la llamaban «cavi» (23).

Dice Cieza de León (24): «De los mantenimientos naturales, fuera del maíz, hay otro que se tiene por principal bastimento entre los indios, al que llaman papas, a manera de turmas de tierra, el cual, después de cocido, queda tan tierno por dentro como castaña cocida ... ».

Esta papa o patata, producto alimenticio revolucionario en la vida del hombre de todos los tiempos, fue traída a España desde Perú en 1662 con el nombre de «Patatas manchegas» (25). Afirmo Hipólito Ruiz que al principio de su introducción, hubo que sostener campañas enérgicas para vencer la repugnancia con que la patata era vista por el pueblo.

Obtenían aceite de numerosas semillas, pero entre las más estimadas podemos citar las del «árbol del sebo». Machacaban en caliente las almendras y por expresión entre dos piedras,

obtenían un aceite craso como el sebo, sin olor y sin sabor, por cuyo motivo lo empleaban casi exclusivamente para alumbrar.

Del árbol «molle» (*Sechinus molle* L.), pimentero falso, sacaban un grano amargo, pero en sazón era dulce. Con estos granos bien machacados en agua caliente, obtenían un líquido que dejaban reposar tres o cuatro días y luego filtraban. Esta bebida, muy sabrosa, la empleaban contra los males de orina, riñones y vejiga. Con el cocimiento de las hojas se lavaban las piernas y cuerpo contra las llagas y la sarna.

El «maguey» (*Agave americana* L.) y el «maguey del país» (*Yucca scabra*), eran muy estimados por aprovecharse toda la planta. Con sus hojas tiernas preparaban un guisado sabrosísimo, y las hojas carnosas cortadas en pedazos eran utilizadas como jabón para lavar la ropa, por la saponina que contienen. De las hojas secas obtenían fibras textiles para cuerdas, y de las hojas verdes sacaban fibras muy finas para vestidos.

Con el zumo de las pencas obtenían una bebida muy fuerte que también mezclaban con maíz y molle.

Comían la «ciruela agria», de fruto agradable (*Spondias Mombin*), y diversas variedades, una de ellas tan colorada, que ponía la orina de color rojizo.

La «yuca» (*Jatropha Manihot*) era una raíz comestible, cocida o asada, de la que sacaban excelente fécula. Algunas tribus hacían tortitas de pan que llamaban «cazabe». De la variedad (*Manihot sculenta*), rica en harina, también preparaban una bebida.

Para dar color a los alimentos condimentados, empleaban el «achiote» (*Bixa orellana*), que teñía en rojo, y se pintaban el rostro los guerreros para aparentar más fieros en las batallas.

Cuando Francisco Pizarro estaba descansando en el Cuzco, tuvo noticia de que el capitán González Díaz de Pineda había descubierto un país en el que se producía «canela» y, deseoso de ampliar su virreinato con territorios en que se daban tan valiosas especias, envió a su hermano Gonzalo con parte de sus hombres a cerciorarse de ello.

Emprendió Gonzalo la marcha, que fue una de las más penosas que hizo al Dorado, pues tuvo necesidad de comer parte de sus perros y caballos, cogollos de «bihaos» y algunos cuescos que, caídos de los árboles, encontraban a su paso (26). Pasaron peligros, tormentas, incluso un terremoto que les sorprendió en la región de Zumaco, hasta que al fin encontró un árbol que tenía los mismos caracteres que la canela de las Indias Orientales. Este árbol, que se llamó canela de Quijos (*Nectandra Cnamomoides*, Lauráceas), y su flor llamada por los indios «ixpingo», se

presentaba al principio muy escaso y distanciado un árbol de otro, causando gran decepción a Gonzalo Pizarro, pero luego encontró grandes extensiones, en las que se presentaba muy abundante.

López de Gomara lo describe así: «el árbol de la canela es grande, tiene la hoja como el laurel, y unos capullos como de bellotas de alcornoque. Las hojas, tallos, corteza, raíces y frutas, son de sabor de canela, mas los capullos es lo mejor».

La llama, considerada como animal sagrado, se aprovechaba como alimento, cuando ordenaba el Inca cacerías en determinado lugar. Para ello cercaban el terreno varios miles de indios, avanzando en círculo hacia el centro, produciendo gran alboroto. Las bestias, asustadas, quedaban en el centro del círculo, y eran dadas muerte, a excepción de las vicuñas de más de dos años, los guanacos, que eran esquilados y las hembras, que dejaban libres (27). Las llamas de menos de tres años se empleaban para carne, para leche y lana.

Comían la carne de llama cortada en lanchas finas y apretada entre dos piedras para hacerla más delgada. La llama tenía que ser joven, pues pasando de tres años, tomaba la carne un sabor amargo, por las hierbas que comía, haciendo imposible su empleo.

A fin de conservar alimentos de reducido volumen y fácil transporte, cortaban la carne de llama o alpaca en tiras largas y delgadas, que secaban al sol o al horno. Así preparada podía conservarse varios meses y recibía el nombre de «charqui».

Las llamas no valían para tiro, pues si cargaban más de 50 kilos de peso, se tiraban al suelo, pateando y sollozando como una mujer, lanzando un chorro de saliva en señal de desprecio al que las pegaba, pues se dejarían matar en el sitio antes que levantarse (28).

Se comía el perro doméstico, que tuvo en Perú tres razas: dogo, pastor y raposero.

También se aprovechaban para carne los cobayas domésticos, comestibles después de doce horas de su muerte, las aves de caza, gusanos, ranas, caracoles y pescados de lagos.

En el mar encontraban bogas, rayas, lenguados, anguilas, lubinas y atunes, focas y tiburones.

Pescaban con anzuelo, arpón y red, amarrando ésta entre dos balsas, con piedras en la parte inferior de la red; así avanzaban, hasta cerrar un círculo en el que aprisionaban la pesca. Es decir, la misma operación que hoy día hacen en el Norte los pescadores, que denominan «pesca de arrastre».

La caza se reducía al corzo y ciervo de los Andes, que capturaban con red y los remataban a golpe de maza.

EL PARTO

Los indios rendían culto a «Maimana», diosa de la fecundidad, y celebraban la pubertad con fiestas, ayunando los dos primeros días en el primer período, en que solamente comían maíz crudo.

Para atraer el amor, preparaba los «hechizeros» una bebida con plumas de pájaros en colores que se crían en los Andes y cabellos de la persona deseada.

Se cuenta una curiosa leyenda inca para vengar las traiciones amorosas. Los hechiceros preparaban un brebaje con sapos, que alimentaban con maíz de diversos colores, y según el color del maíz era el de la mancha que producía. Esta pócima se administraba al esposo o esposa infiel. El tamaño y forma de la pigmentación dependía de la voluntad del hechicero, que cobraba sumas muy elevadas por este brebaje, que servía para castigar al amante infiel señalándole con la piel coloreada.

Cuando las mujeres deseaban tener hijos, envolvían en hebras de lana unas piedras pequeñas, que adoraban y ofrendaban a «Maimana», diosa de la fecundidad.

La mujer embarazada imploraba a los dioses para tener un buen parto, quemando ropa y enterrando ovejas vivas. Creían que el dolor estaba ocasionado por un demonio que había enredado los intestinos.

El hechicero colocaba encima del vientre un amuleto sagrado, le daba varias vueltas, deshacía el enredo y quitaba el dolor.

Los últimos días de gestación ayunaban juntos las mujeres y los maridos, absteniéndose de sal y ají en las comidas y se confesaban públicamente de sus pecados.

En algunas tribus había la costumbre de que el marido permaneciese en cama haciendo los lamentos y contorsiones de la esposa parturienta, para engañar así al demonio y no entrara en el cuerpo de su mujer para que tuviera un parto feliz sin dolor ni complicaciones. El aborto provocado era castigado con penas severas.

El parto doble en algunas tribus se achacaba a un pecado de origen y era cosa abominable, porque uno era hijo del rayo y el otro del padre, no los bautizaban, y si morían guardaban los cuerpos en la cabaña, dentro de una olla. Otras tribus, lo tomaban por una desgracia, como los niños que nacían de pie, con seis dedos, jorobados, bizcos, con defectos en el cuerpo o en el rostro. Sin embargo, Garcilaso afirma en contra de todo esto que algunas tribus hacían grandes fiestas y agasajos a la mujer que tenía parto doble, por su mucha fecundidad.

Generalmente, la madre criaba al niño si no padecía enfermedad que lo impidiese, aumentaba la secreción láctea tomando cocimientos de *Chenopodium quinua* o comiendo gusanos de leche, y le daba de mamar tres veces al día. Para provocar el destete se untaba el pecho con el fruto del *Solanum Pulverulentum*, que era muy amargo, y tomaba la leche mal sabor. El destete tenía lugar a los dos años. Dice Garcilaso que lo festejaban mucho, le ponían nombre, le cortaban el pelo, regalándole ropas y objetos de oro y plata.

En el momento de nacer, bañaban la criatura en una vasija, o bien por medio de buchets de agua, que la madre tomaba en la boca y proyectaba repetidas veces sobre la criatura. Seguidamente la sujetaban los bracitos al cuerpo durante tres meses, para que no creciese con los brazos flojos, y ataban la criatura a la cuna para que no se cayese. Se prohibía tomar en brazos al recién nacido para que no se hiciese llorón, y se le transportaba en la propia cuna.

Afirma Lastres que siendo la alimentación de las madres incas casi vegetariana, y precisando el crecimiento de los niños de sustancias proteicas y vitamínicas, era muy fácil durante la primera infancia, dada su exclusiva alimentación con maíz, una predisposición a la pelagra.

A los niños lactantes que tenían fiebre, les lavaban con sus propios orines e incluso les daban a beber algún trago (29). Cuando tenían la lengua blanquecina, les daban a chupar la tripilla del ombligo, que su madre, previsora, guardaba para estos casos, pues tenía que ser la del mismo niño, pues otra no valía.

Algunas tribus incas practicaban con los recién nacidos las deformaciones de cráneos por medio de prensas de tablillas y correas, que la madre ajustaba según la forma deseada, piramidal, achatada, alargada o redonda, apretando un poco más cada día hasta que cumplía el niño la edad de tres a, cinco años (30).

Los españoles abolieron esta bárbara costumbre en el Sínodo del 17 de junio de 1595, presidido por Fray Jerónimo de Loyasa, refrendado por disposiciones posteriores de virreyes y legisladores.

Muchas fueron las opiniones sobre la deformación craneal, pero a ciencia cierta, no se supo nada sobre el fin que perseguían, bien fuera por estética, por rito religioso, por sumisión al Inca, o por parecer en la guerra más feroces guerreros (31).

MUERTE

Los indios incas rendían un culto extraordinario a la muerte, basado en la creencia de lo sobrenatural.

Después de embalsamado el difunto y vestido con gran lujo o envuelto en ricas telas, era enterrado en cuclillas, con la cabeza inclinada y los brazos cruzados sobre el pecho, llevando a la tumba alimentos, bebidas y joyas, entre cánticos y danzas que duraban varios días.

Los caciques, en una silla de oro, eran llevados a la bóveda sepulcral, que era una verdadera casa, con varios departamentos. Tapiaban puertas y ventanas, invitando a penetrar en el sepulcro a los que voluntariamente quisieran acompañar al difunto en la otra vida, asegurándoles comida y el premio de los dioses. Las esposas que le acompañaban, se dejaban emparedar vivas, así como los criados fieles que deseaban seguir sirviéndole, pues todos creían en la inmortalidad del alma.

Dice Fray Jerónimo de Aguilar que algunos caciques se enterraron con todas las ropas y oro que tenían, y para hacerles compañía emparedaban niños, indios y «llamas», que son los carneros de Perú.

Pedro Cieza de León, refiriéndose a la muerte del inca Huaina Capac, afirma que le enterraron en Cuzco, donde mataron para encerrar en su sepultura, 4.000 personas, seleccionadas entre las esposas, amigos, familiares y criados que más había querido en vida (32).

Para contentar a «Supai», dios de los muertos, ávido de aumentar sus súbditos, mataban cada año 100 niños en su honor, seleccionados entre los más hermosos (33).

La vida, ninguna importancia tenía ante la crueldad de aquellos caciques.

Cuenta fray Reginaldo de Lizárraga, obispo, que vivió muchos años entre los indios, que el cacique inca Hauina Capac ordenó matar 15.000 niños, que, procedentes del Ecuador, venían con flores en las manos para pedirle perdón para sus padres, guerreros vencidos y prisioneros, que el poderoso Inca había condenado a muerte.

Las tribus «chiriguanas», antropófagas, devoraron 60.000 indios prisioneros, descuartizados y luego asados o cocidos con maíz y pimienta.

Garcilaso describe que en algunas provincias eran tan ávidos de carne humana, que al indio que caía moribundo en la batalla le bebían la sangre por las heridas y luego, cuando lo descuartizaban, se chupaban los dedos y manos para no perder una gota.

Tuvieron carnicerías públicas, donde se vendía carne humana y, comenta, «de las tripas hacían morcillas y longanizas, hinchándolas de carne para no perderlas».

Pedro Cieza dice lo mismo, y afirma que lo vio por sus propios ojos.

Tan golosos eran de carne humana, que se comían los hijos habidos con mujeres cautivas, de otras tribus, criándoles con gran esmero hasta que cumplían los doce años, edad en que los sacrificaban. Después se comían a la madre cuando ésta se hacía mayor. Cuando sus propios muertos morían de muerte natural, reunían a toda la familia y parientes cercanos, comiéndose al difunto cocido, si era de pocas carnes, y asado si tenía muchas. Los huesos eran enterrados en resquicios de peñas o huecos de árboles, entre grandes llantos y sollozos (34).

Cuando el cacique Atahualpa se rindió a Pizarra, le dijo: «si quieres que te sirvan y respeten, tienes que matar cada tres años la tercera parte de los indios». Posiblemente hiciera esta manifestación al conquistador español, para justificar que había tomado un poblado de 5.000 hombres, dando muerte a 4.000 y entregando 600 mujeres y 600 niños a sus guerreros.

Para nosotros los españoles, que se nos inculpa de matanzas y destrucción de indios, en cifras que la envidia y leyenda negra se encargaron de aumentar, resulta casi inocente la comparación, sobre todo, teniendo en cuenta que los conquistadores lo hicieron guerreando y siempre con el riesgo de sus vidas, que sacrificaron en cifra muy considerable.

También se relaciona con la muerte, la costumbre de los indios de *reducir cabezas*, para retener las de los seres queridos en sus propias casas cerca de la familia, y como trofeos coleccionados, las cabezas de los guerreros enemigos que habían dado muerte durante la batalla.

Supo Pizarro, al pasar por la costa de Cabo Pasao, que los indios de aquel territorio, valiéndose de hierbas y cocimientos, conocían un procedimiento para reducir a tamaños increíbles las cabezas humanas, introduciéndolas durante muchos días en baños especiales y cuando alcanzaban un tamaño menor que la cabeza de un recién nacido, conservando las facciones, vaciaban el cráneo por la abertura del cuello y desecaban la piel, rellenándolo de arena caliente, planchaban la cara con piedras planas calientes. Repetían la operación durante dos días, continuamente, y la cabeza se encogía, pero conservaba las facciones.

Cuando un indio estaba grave, enterraban un conejo para calmar el hambre de la tierra, y si no mejoraba, enterraban un cordero, y si al fin moría, hacían un hoyo junto a la cama, para engañar la voracidad de la tierra. Si la agonía se presentaba con gran sufrimiento para el enfermo, como disnea y asfixia traqueal, el curandero le estrangulaba para evitarle más sufrimientos.

En la pena capital se aplicaba la horca, decapitación o lapidación pública. Para castigar el adulterio, el aborto provocado y la homosexualidad, se lanzaba a los condenados desde lo alto de una roca saliente al vacío o al mar. A los encubridores de un delito, se les colgaba de los pies hasta quedar moribundos y luego los mataban.

Los curanderos médicos que conocían los ungüentos y hierbas, cuando tenían éxito recibían buena recompensa, pero se les apaleaba duramente si el enfermo fallecía durante el tratamiento. Cuenta el agustino Antonio de la Calandra, que un médico indio fue atado vivo al cadáver de su paciente y enterrados de forma que el cuerpo del médico sobresalía de la tierra, dejándolo así hasta que las aves lo devoraron (35).

LA HOJA DE COCA

Los soldados españoles que llegaban al Perú o Pirú, como entonces se denominaba el imperio de los incas, observaron que los indios cultivaban con todo esmero un arbusto muy ramificado que crece espontáneo en aquellas tierras, cuyas hojas de color verde claro, son blandas y muy solicitadas por los incas, que las recogen y extienden sobre cañizos para que sequen. Conseguido esto, las transportan a otros lugares para comerciar con ellas, dándolas el valor de verdadera moneda, que les sirve para cambiarla por mantas, ganados, sal y otros objetos.

Este es el conocido árbol de la coca *Erixtroxilon Coca Lan*. (Lináceas). Las bajas son más activas en fresco que desecadas, y su principio activo es la cocaína.

Es muy remoto el empleo por los incas de la hoja de coca como masticatorio. Según el profesor Astrada, su origen está vinculado a una leyenda, en la cual el «hijo del sol», Manco Capac, descendió de los cielos para difundir entre los hombres los conocimientos de los dioses, agricultura, artes, y traerles la coca, planta divina que consuela al afligido, da fuerza al cansado y sacia al hambriento.

En las prácticas religiosas ofrecían coca a sus dioses, llevando los sacerdotes en estas ceremonias una hoja de coca en la boca y en la cabeza una corona de hojas.

Cuando moría un indígena, nunca le faltaba para el largo viaje un atadito de coca, que muchos años después se ha encontrado en los sepulcros incas, entre joyas y metales preciosos.

En los sacrificios humanos, la hoja de coca, como cosa sagrada, era arrojada al fuego que consumía las víctimas.

El inca, supersticioso, llegaba a poner hojas en los anzuelos de pesca, para solicitar de los dioses una abundante recogida, y a los enfermos para su pronta curación.

La primera descripción que se conoce de la hoja de coca, se debe a Nicolás Monardes, que describe cómo los indios ponían las semillas entre almáciga, sembrándola en tierras cultivadas «como acá ponemos habares o garbanzales».

Monardes nos dice que los incas sentían muy a menudo grandes deseos de emborracharse, o estar fuera de juicio, pues ello les producía gran «contentamiento», precursor de los paraísos artificiales de nuestros días. Para ello, masticaban hojas sin cesar, hasta dejarlas agotadas. En este estado ríen, cantan, andan tambaleándose y por fin caen en un sueño profundo, que denota su completo estado de embriaguez. Por esta causa se conoce también la hoja de coca con el nombre de «haschisch de los peruvianos».

Los indígenas que masticaban coca, conocidos por «coqueros», llevaban las hojas encerradas en una pequeña bolsa de lana de vistosos colores, colgada al costado, que denominaban «chuspa». La coca que masticaban era sometida a una preparación previa. Para ello, tomaban conchas de ostra, las quemaban y molían para que quedaran como cal muy molida, que llamaban «yucta» tomaban unas hojas de coca, que masticaban y mezclaban en la boca con una pequeña cantidad de aquel polvo. Con la masa de la boca, hacían unas bolas redondas y las ponían a secar (36).

Otras veces, masticaban las hojas con un producto alcalino obtenido por la carbonización de ciertas plantas, al que denominaban «ilipta», y en algunas regiones las mezclaban con hojas de tabaco, o bien con hojas frescas de *Chenopodium quinoa*.

En sus largas caminatas, tomaban una bolita, que masticaban y chupaban en la boca, pasándola de un lado a otro con la lengua. Una vez agotada, la escupían, volvían a tomar otra, y así continuaban todo el tiempo que precisaban, produciéndoles abundante salivación y anestesia de las mucosas bucales. La distancia se medía por «cocadas», que venían a resultar unos 3 kilómetros cada «cocada».

Si la marcha era por montañas y selvas, o por terreno donde no había comida y faltaba el agua, el inca no sentía hambre ni sed, diciendo los indios que «reciben sustancia como si comieran».

Esto nos explica que los correos incas, portadores de noticias, tardasen tres días en recorrer la distancia entre Cuzco y Lima, relevándose de tiempo en tiempo, mientras que los postillones españoles invertían doce días en ese mismo recorrido.

Por lo general, los «coqueros» eran desnutridos debido a la anorexia que su continuado uso provoca, que unido a la pobreza de alimento y a su acción sobre el sistema nervioso, produce una decrepitud corporal e intelectual, fácil a las alucinaciones, insomnios, taquicardia e impotencia.

Como el uso de la coca degeneraba la raza, y estaba tan acendrado en las tribus, Pedro de Quiroga la llamó «yerba del balletero», por las numerosas víctimas que ocasionaba, prohibiéndose la entrada en las labores de los cocales a mujeres solteras y niños, así como a las casadas, sin permiso del marido y a las embarazadas (37).

LO QUE LLEVARON LOS ESPAÑOLES

Apenas habían pasado los primeros hechos guerreros que Pizarro había brindado a la conquista, comenzaron a llegar a Perú muchas familias de los soldados y conquistadores, que allá instalaron sus hogares para formar así los primitivos pobladores de la colonia. Detrás de ellos, siguieron llegando los productos más indispensables para su mantenimiento en aquellas tierras, pues como era natural, no se aclimataban, al principio, a los alimentos americanos, y aprovechaban cuantas oportunidades se presentaban para llevar de España lo más indispensable, como trigo, carne de vaca, aceite de oliva, manteca de cerdo, frutas y verduras, pero, sobre todo, vino de uva, que confortase aquellos cuerpos, sin descanso, entre el combate y las faenas del campo.

Dice Humboldt (38) que los españoles del siglo XVI extendieron con gran rapidez el cultivo de los vegetales europeos en América. «Los frailes, en los huertos de los conventos, y los curas en sus jardines, los conquistadores que en su vejez se dedicaban a la vida retirada del campo, para consolarse de su soledad, cultivaban las plantas de sus tierras de Castilla y Extremadura, que añoraban».

Emociona la vida de aquellos primeros colonos, que celebraban con una fiesta de familia la época en que maduraba por primera vez una fruta de España. Cuenta Garcilaso que su padre reunió un día a sus antiguos camaradas para partir con ellos tres espárragos, los primeros que se criaban en la meseta de Cuzco.

Los primeros granos de trigo los llevó a la ciudad de Rimac, y sembró en el valle de Cañete, doña María de Escobar, esposa del conquistador Diego Chaves, ambos de Trujillo, repartiendo a 30 granos por colono el medio almud que levó. Durante tres años, les repartió las cosechas que obtenía de sus cultivos.

En Quito sembró el primer trigo el franciscano Padre José Rixi, natural de Gante.

Algún historiador afirma que la primera que lo llevó y sembró fue doña Inés Muñoz, esposa del medio hermano de Pizarro, don Francisco Martín de Alcántara. Lo cierto es que en 1539 había ya en Perú molinos de harina (39).

La cebada no se sabe quién la llevó, pero bien pudiera haber ido algún grano entre el trigo.

Desde Sevilla, en tinajas, llevó 100 estacas de olivo, don Antonio de Ribera, en 1560, de las que solamente tres llegaron bien y fueron plantadas en su finca, custodiadas por un ejército de negros y 30 perros, para que no se las robaran. A pesar de esta vigilancia, un día faltó una estaca, que apareció plantada en Chile a 600 leguas de Lima, la Ciudad de los Reyes, llamada así por ser fundada el día de la Epifanía. Tres alías estuvieron produciendo esquejes, pues todos prendían por ser la temperatura, como en Andalucía. Al cabo de tres años, apareció la estaca robada en el mismo lugar de donde se había sacado, sin que se supiese quién la había quitado ni quién la había devuelto.

Era la aceituna tan gran regalo por su escasez, que a los invitados se les obsequiaba como un gran honor, con tres aceitunas solamente.

La primera planta de vid, la llevó desde Canarias el conquistador Francisco de Cervantes, natural de Toledo. Era de uva negra, y el primer ensayo para hacer vino, fue en Lima el año 1551.

El premio que los Reyes Católicos habían ofrecido, de dos barras de plata de 200 ducados cada una, para el que obtuviera en cualquier pueblo de América cuatro arrobas de vino, se le adjudicó en Cuzco, el año 1560, a Pedro López de Cazalla, natural de Llerena.

Al principio el vino era cosa de lujo, y solamente se daba a los enfermos, hasta que pasado algún tiempo ya se ponía en las mesas como un gran honor para los invitados. Estaba tan escaso, que no encontrando vino por parte alguna, tuvo el arzobispo Loaysa que incautarse de media botija, en una casa, para poder celebrar misas, hasta que llegó un envío de España con 2.000 botijas.

Todos los vegetales de Europa fructificaban allí de un modo extraordinario, dado el clima maravilloso de aquel continente. Dice Garcilaso que llevaron los españoles árboles de granado, tan felizmente cultivados, que en las andas del Santísimo, durante la procesión de su fiesta, pasearon una granada de mayor tamaño que una botija de las que hacían en Sevilla para llevar aceite a América.

Se lograron membrillos como la cabeza de un hombre, cidras como medios cántaros, racimos de uvas de 6 kilos de peso, lechugas de 7 y 8 libras, y un melón que pesó 4 arrobas.

El Padre Acosta, al referirse a las frutas y verduras que, llevadas de España, se han desarrollado más que en nuestra Patria, afirma que en el Valle del Ica, la raíz de melón se hace cepa y durante años produce melones cada una de ellas, podándolas como si fueran árboles, cosa que él nunca vio en España.

Otro caso de fantástico desarrollo, fueron los rábanos que se llevaron de España. Le dijeron al hijo del Virrey Hurtado de Mendoza, que había un ejemplar, cuyas hojas daban sombra a cuatro caballos. No lo creyó y allá fue, comprobando la veracidad, pues el rábano era tan grueso que difícilmente lo abrazaba un hombre. En efecto, allí estaban amarrados a su sombra cinco caballos y además era tan tierno, que de un trozo que cortaron, comieron todos los invitados.

El español Gaspar de Alcocer, en 1580, llevó a Perú cerezas y guindas.

También se llevaron almendros y caña de azúcar, pues los españoles el azúcar ya preparada la llevaban desde México. La primera caña se introdujo en Huanuco hacia 1545.

Otra cosa que causó la admiración de los indios fue los injertos que hacían los españoles con los frutales llevados desde España.

Se enviaron pepinos y calabazas para guisar. Los nabos, manzanilla, mostaza y hierbabuena, proliferaron de tal modo, invadiendo enormes extensiones, que tomaron su nombre como el «Valle de la Hierbabuena», antes llamado Valle de Rucma. Muchos tallos de hierbabuena medían más de dos metros.

Las espinacas y escarolas crecieron tanto en aquella maravillosa tierra, que un hombre apenas alcanzaba con la mano los pimpollos, criándose tan tupidas unas con otras, que un caballo no podía pasar entre ellas.

El español Carci-Vázquez, de una fanega de trigo que sembró, obtuvo nada menos que 200 fanegas de grano (40).

En Perú no se conocían las manzanas, limones, naranjas, peras, melocotones, membrillos y ciruelas.

Parecida a estas últimas, había una fruta que llamaban «ussum». El álamo, roble y encina fueron llevados de España, así como la higuera. Aún se conserva en Lima la que plantó Pizarro en el huerto de su casa, en la actualidad recinto del Palacio Presidencial, edificado sobre el solar que ocupó la casa de Pizarro. También se cuenta que Pizarro plantó en su jardín el primer naranjo.

Veamos cómo fueron llegando las especies zoológicas desconocidas en aquellas tierras, utilizadas como alimento unas veces, y otras como animales domésticos.

Fueron los caballos elemento principal en la guerra, por el pavor que infundían a los indios sus relinchos, tomándoles por dioses enojados, y creyendo al principio que jinete y caballo eran una sola pieza. En la paz fue valioso elemento de carga. Se criaron muy bien, tanto los de las granjas como los que se escapaban de las poblaciones a la montaña y la selva. Se multiplicaron mucho y hasta se hicieron montaraces, habiendo necesidad de matarlos para beneficiar el cuero.

El primero que tuvo vacas en Cuzco fue Antonio de Altamirano, natural de Trujillo. Las vacas al principio no se vendían, pues los que las llevaban las retenían para criar, obtención de leche, queso y manteca.

Los primeros bueyes que araron los campos de Cuzco en 1551 fueron tres yuntas propiedad de Juan Rodríguez de Villalobos, natural de Cáceres. Los indios iban en tropel a verlos arar, asombrados de cosa tan monstruosa, nueva para ellos, y decían que los españoles eran tan vagos, que forzaban a los animales para hacer lo que debían hacer ellos. Cuenta Garcilaso que fue con los indios a contemplar atónito los bueyes de España, y le costó doce azotes, seis de su padre por no ir a la escuela y otros seis del maestro por haber faltado.

Juan de Reniaga, natural de Bilbao, fue el primero que llevó seis camellas y un camello y se los compró en 8400 ducados a don Pedro Portocarrero, natural de Trujillo.

En 1537 llevó gatos a Perú el español Montenegro, vendiendo el primero que llevó al conquistador Diego de Almagro. Antes de llegar los españoles, había ratones pequeños; las ratas grandes llegaron en los barcos de España, como ocurrió en el que envió en 1552 el Arzobispo de Palencia, D. Gutierre, cargado de bacalao. Las envenenaban con rejalgar porque hacían mucho daño royendo los árboles frutales, la caña de azúcar, los maizales, hortalizas y ropas, no dejando dormir a los españoles y asustando a los indios (41).

El primer asno lo compró, para criar mulos, el padre de Garcilaso de la Vega, en 480 ducados, que en España valían 6 ducados. Más tarde compró otro asno Gaspar de Sotelo, natural de Zamora, en 840 ducados.

El ganado de cerda era muy estimado para obtener grasa, con la que combatían la sarna del ganado, y los españoles para guisar con el tocino.

La primera pareja de conejos la llevó un cura extremeño llamado Andrés López. El indio que llevaba la jaula sentase a descansar, y mientras tanto, la coneja que iba preñada se le escapó al monte por una rotura de la rejilla, y ella fue la que multiplicó esas tierras.

Gallinas y pollos no había en Perú, y fueron las primeras cosas que llevaron los españoles, así como los pavos de México. Cuando el gallo lanzó su quiquiriquí, los indios aplaudían, preguntando que quería decir aquel animalito.

El primer canario que se conoció en Cuzco, lo llevó don Martín de Guzmán, natural de Salamanca, causando la admiración de los indios lo bien que cantaba aquel ave tan pequeña.

Además de mejorar la alimentación y los útiles de trabajo, era precaución constante de nuestros gobernantes, llevar las mejoras de la cultura y leyes sociales para beneficio de aquellos nuevos súbditos, a los que se abrían las puertas de la civilización, con el fin de protegerles contra posibles abusos.

Para ello, Carlos V firmó el 26 de junio de 1529 un convenio con Pizarro, otorgándole determinadas concesiones sobre extensos territorios, pero obligaba al conquistador de Perú, a pagar los sueldos de un alcalde mayor, diez escuderos, treinta peones, varios religiosos, un médico y un boticario.

Se le concedían 100.000 maravedís para que fundase un hospital en Perú. De esta forma quedaban asegurados los deseos de los reyes para que los indios disfrutasen de paz y tranquilidad, pero, sobre todo, de higiene y cuidado de la salud.

Citaremos como curiosidad que el convenio prohibía al conquistador Pizarro admitir abogados y procuradores en las tierras conquistadas. Creemos que el emperador Carlos V pensaría que existiendo abogados y procuradores, habría pleitos, y si había pleitos, no existiría la paz y tranquilidad que deseaba para sus vasallos.

Otra disposición de Carlos V ordenaba: «Encargamos y mandamos a nuestros Virreyes, Audiencias y Gobernadores, que con especial cuidado provean que en todos los pueblos de españoles y de indios, se funden hospitales donde sean curados los pobres enfermos y se ejercite la caridad cristiana ... ».

Años después, Felipe II ordenaba: « ... que cuando se fundase o poblase alguna Villa o Ciudad pongan hospitales para enfermedades que no sean contagiosas junto a las iglesias ... y para las enfermedades contagiosas en los lugares levantados y partes que ningún viento dañoso, pasando por los hospitales vaya a herir a las poblaciones ». (42)

Así llevaba España medicinas para el cuerpo y para el alma, atendiendo la salud de los indios y conservando la fe.

A los indios peones no se les podía entregar pagas adelantadas que les obligaran a la labor, y los contratos no podían ser mayores de veinticuatro días, pero si el indio lo quería rescindir podía hacerla devolviendo el dinero si llo hubiera recibido. Descansaba domingos y fiestas. No labraba durante lo recio del sol. Si llovía menos de diez días y el indio no podía trabajar, el colono tenía que proporcionar la comida, pero si llovía más de diez días, tenían que abonar los jornales.

El indio no podía recoger cada día más de 50 cestos, recibiendo para su mantenimiento cuatro almudes de maíz por temporada, y media libra de carne fresca diaria, con prohibición de vender estos alimentos a españoles o indios por formar parte de su salario de trabajo, y no se permitía entrar en las «chacaras» a los negros, mulatos y españoles.

Se obligaba a los colonos a tener tres sacerdotes, y a los indios oír misa y doctrina bajo multa de 20 pesos.

La medicina era ejercida en gran parte por los religiosos y hubo necesidad de apercibimientos enérgicos para separar la medicina de la religión.

Los colonos tenían que poner un hospital para enfermos, sin que pudiera faltar lanceta, aceite y solimán. Los costeaban los colonos a razón de 50cestos de coca cada uno (43).

Así fueron aclimatándose indios y españoles a la convivencia, pues América es como imán que atrae a los que la conocen, y tiene el don de adueñarse de los corazones que han palpitado sobre ella, mezclando sangres y fusionando razas, pues las disposiciones de los Reyes Católicos concedían beneficios a los españoles que casaran con indias.

El inca Garcilaso relata una historia curiosa sobre este aspecto sentimental. Cuenta que el boticario Hernando de Segovia, sacando unos cimientos, halló en el Cuzco un tesoro de setenta y dos mil ducados, con los cuales y más de otros veinte mil que había ganado con la botica, se vino a España. « Y lo que vi en Sevilla –añade el Inca- donde en pocos días después que llegó, murió de pesar y tristeza por haber dejado la ciudad de Cuzco».

También Cortés murió en España con la nostalgia de México, a donde mandó llevar su cuerpo por disposición testamentaria.

CONCLUSIONES

Este fue el Perú de ayer. En la actualidad el sol peruano luce por encima de los gigantescos Huascan y Huandoy como una corona de oro de aquellos dominadores y cultos incas, pues el Perú es solar de nobles por hidalguía, por sangre y por conciencia, pues noble y pura tiene que ser una nación que honra al conquistador Pizarro, en lugar de contemplarle con mirada de odio.

Perú eleva su pensamiento como el cóndor de los Andes sobre las montañas de la intriga política, y contempla a Pizarro serena y claramente, como al hombre que con todos sus defectos liberó al pueblo peruano de la esclavitud, para incorporarle al concierto de naciones del mundo civilizado.

El peruano es así, porque sabe que las cosas de América las sentimos y vivimos los españoles como propias, nos ligamos unos a otros en nuestras penas y alegrías, porque somos parte de un misma ser, alimentados espiritualmente por el mismo cordón umbilical. Por algo dijo Carlos V que «América es la columna vertebral de nuestra Imperio».

No podemos terminar este elogio al Perú sin dedicar un recuerdo de admiración al valiente Daniel Carrión, estudiante de Medicina, que proponiéndose estudiar la terrible enfermedad conocida con el nombre de la «verruga», azote de algunas regiones de los Andes, se inoculó voluntariamente la enfermedad para conocerla mejor y aportar datos reales sobre el proceso de su desarrollo en el cuerpo humano, facilitando para su estudio todos los detalles y síntomas que sentía durante la enfermedad y agonía, hasta el último momento, y su nombre pasó en 1885 a figurar en la lista de héroes, que ofrecieron su vida generosamente al progreso de la ciencia en beneficio de la humanidad.

Contrastando este amor mutuo con nuestros hermanos de América hispana, tengo que exteriorizar mi pena porque algunos sectores no quieren reconocer lo mucho que hizo España en el descubrimiento y no quieren hacer justicia a esta gran verdad. Todo lo contrario, se la discute y se la quiere arrebatar el honor de haber descubierto América, llevando la civilización a los habitantes de aquellas provincias hermanas.

¿Que otros llegaron antes? estamos de acuerdo, pero de nada le valió al mundo ni a ellos, pues llegaron, se fueron y guardaron el secreto, sin beneficio para nadie. Aquellas tierras quedaron tan desconocidas como antes de poner el pie en ellas, no dejaron huella de su paso los presuntos

descubridores, demostrando con ello su incapacidad para implantar la fecunda labor que realizó España, cuando Colón las descubrió, proclamándolo a los cuatro vientos para beneficio y conocimiento del mundo entero.

Todos conocemos la historia de los vikingos. El español Lorenzo Hervás Panduro nos la contó hace ciento sesenta y cinco años. (44)

Sin embargo, hace unos meses, unos investigadores norteamericanos, han dado a la publicidad la historia de los vikingos. Como noticia nueva y de reciente hallazgo, con el único fin de mermar el éxito de la gesta gloriosa de España, olvidando que desde el descubrimiento nuestra patria rechazó la discriminación racial, fomentando y premiando a la unión de sangres y razas.

Escribe el americano Lummis (45): «Españoles fueron los que vinieron y sondearon los golfos; los que describieron los dos ríos más caudalosos, los que por primera vez vieron el Océano Pacífico, los que supieron que había dos continentes en América, y españoles los primeros que dieron la vuelta al mundo.»

«Españoles los que se abrieron como en nuestro propio país y fundaron sus ciudades mucho antes que el primer anglosajón desembarcase en nuestro suelo.»

«Si en la región oriental duró un siglo la guerra con los indios, tres siglos y medio guerrearon en el Sudoeste los españoles.»

«Ellos construyeron las primeras ciudades; abrieron las primeras iglesias, escuelas y universidades; las primeras imprentas y publicaron los primeros libros, trajeron los primeros misioneros, escribieron los primeros diccionarios, historias y geografías, y antes que lo hiciera Nueva Inglaterra, los españoles lanzaron el primer periódico.»

Finaliza Lummis su elogio a España en estas palabras: «Algunos historiadores pintan a España cruel para los indios; pero la verdad es, que la conducta de España en este particular debiera avergonzarnos. La legislación española referente a los indios de todas partes era incomparablemente más extensa, más comprensiva, más sistemática y más humanitaria que la de Gran Bretaña, la de las colonias y la de Estados Unidos, todas juntas.»

Estas palabras en boca de un americano son altamente expresivas para demostrar la injusticia que se ha cometido y se comete con España, y después de estas manifestaciones, todo comentario por mi parte sería inútil ante la diáfana elocuencia del historiador americano, pues en mis labios esas mismas palabras serían tachadas de parciales y apasionadas.

Ciegos o mal intencionados los que pretenden desacreditar a España, queriendo desconocer que los Reyes Católicos, con dinero español, barcos y marinos españoles y la fe católica, enviaron a Cristóbal Colón al descubrimiento, abandonado y tachado de loco visionario por los suyos, y fue al descubrimiento como español y tomó posesión rodilla en tierra de aquellos territorios, en nombre de España.

Años después de esta grandiosa hazaña, vendría el ocaso de aquella España de la que tanto se pregonó que su sol no se ocultaba jamás en sus territorios, quebrándose los rayos del sol de su gloria en múltiples colores, que unidos caprichosamente, habían de formar las banderas de aquellas repúblicas hermanas.

De aquel esplendor histórico, nos queda ser españoles, que ya es bastante, porque ser español es una de las cosas más serias que se puede ser todavía en este mundo.



- (1) Fernández Navarrete, *Viajes de Cristóbal Colón*, pág. 31. Espasa Calpe. Madrid, 1941.
- (2) R. Díaz Alejo y Joaquín Gil, *América y el Viejo Mundo*. Librería “El Ateneo”, Buenos Aires, 1942.
- (3) Agustín de Foxá, *Por la otra orilla*, pág. 119. Madrid, 1961.
- (4) Herman Leicht, *Arte y cultura preincáicos*, pág. 25. Aguilar, S.A. Madrid, 1963.
- (5) Garcilaso, *Comentarios Reales de los Incas*. Libro V, primera parte, capítulo IV, pág. 135. Madrid, 1723.
- (6) Rodolfo Cronau, *América*, tomo II, Montáñez y Simón, 1892, Barcelona.
- (7) Siegfried Huber, *El imperio inca*, pag. 75. Editorial Jano. Barcelona, 1961.
- (8) Fray Martín de Murúa, *Historia General del Perú*, tomo II, cap. 1º. Pag. 30. Madrid, 1964.
- (9) Juan B. Lastres, *Historia de la Medicina Peruana*, tomo XIV. Lima, 1945.
- (10) Juan B. Lastres, *Curaciones por la fuerza del espíritu en la medicina incaica*. “Revista del Museo Nacional”. Tomo XIX. Lima, 1945.
- (11) Polo de Ondegardo, *Religión y Gobierno de los Incas*. Tomo III, cap. XIII, pág. 35 de la “Colección de libros y documentos referentes a la Historia del Perú”. Librería Sanmartí y C^a. Lima, 1916.

- (12) Louis Baudin, *La vida cotidiana de los Incas*, pág. 286. Librería Hachette. Buenos Aires, 1958.
- (13) Garcilaso, *Comentarios Reales*, Libro II. Primera parte. Capítulo XXIV. Madrid, 1723.
- (14) Juan B. Lastres, *Historia de la Medicina Peruana*. Tomo V. Lima, 1951.
- (15) Hipólito Ruíz, *Relación histórica del viaje a los reynos del Perú y Chile*. Tomo I, pág. 139. Imprenta Bermejo. Madrid, 1952.
- (16) Fray Martín de Murúa. *Historia general del Perú, origen y decadencia de los incas*. Pág. 104. Biblioteca Americana Vetus. Madrid, 1962.
- (17) Garcilaso, *Comentarios Reales*, Libro II. Primera parte. Capítulo XXV. Madrid, 1723.
- (18) Louis Baudin, *La vida cotidiana en el tiempo de los Incas*, pág. 19. Librería Hachette. Buenos Aires, 1958.
- (19) Lope de Atienza, *Compendio historial del estado de los indios del Perú*, pág. 58. Quito, 1931.
- (20) Padre José Acosta, *Historia Natural y Moral de las Indias*. Sevilla, 1590.
- (21) Fernández de Oviedo, *Primera parte de la H. Natural*, cap. VII, pág. 275. Madrid, 1851.
- (22) Raul D'Hacourt, *La cultura moderna, las civilizaciones desaparecidas. América antes de Colón*, traducción de Miguel López Atocha, pág. 128. Editorial Hernando, S.A. Madrid, 1926.
- (23) Garcilaso, *Comentarios Reales*, Libro II. Primera parte. Capítulo XX. Madrid, 1723.
- (24) Cieza de León, *Crónica del Perú*, cap, XI y XCIC.
- (25) Hipólito Ruíz, *Relación viage a los reynos del Perú y Chile 1777-1778*. Tomo I, pág. 29. Real Academia Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Madrid, 1952.
- (26) Fray Gaspar de Carvajal, *Descubrimiento del río Amazonas*, pág, 81. Sevilla, 1894.
- (27) Cieza de León, *Segunda Parte de la Crónica del Perú*. Tomo V, cap, CXI. Biblioteca Hispano Ultramarina. Madrid, 1880.
- (28) Hernan Leicht, *Arte y cultura preincáicos*, pág. 41. Aguilar. Madrid, 1963.
- (29) Garcilaso, *Comentarios Reales*, Libro II. Primera parte. Capítulo XXIV. Madrid, 1723.
- (30) L. de Atienza, *Compendio historial*, pág, 105.
- (31) José Imbelloni, *Deformaciones intencionales del cráneo en Sudamérica*, “Revista del Museo de la Plata”, pág. 329, año 1924.

- (32) Cristóbal Real, *En las tierras del oro del imperio del sol*, pág.101. Editora Nacional. Madrid, 1945.
- (33) Juan B. Bergua, *Mitología Universal*. Tomo II, pág. 104. Ediciones Ibéricas. Madrid, 1960.
- (34) Garcilaso, *Comentarios Reales de los Incas*, Libro Primero. Segunda parte. Capítulo XII, pág. 15. Madrid, 1723.
- (35) Hernan Leicht, *Arte y cultura preincáicos*, pág. 79. Aguilar S.A. Madrid, 1963.
- (36) Cieza de León, *Parte Primera de la Crónica del Perú*. Tomo V, cap, XCVI. Pág. 304.
- (37) Constantino Bayle, S. I., *España en Indias*. 1934.
- (38) Humboldt, *Ensayo político sobre la Nueva España*, libro IV, cap. IX.
- (39) José Coroleu, *América. Historia de su colonización, dominación e independencia*, tomo II, pág. 68. Barcelona, 1895.
- (40) Garcilaso, *Comentarios Reales de los Incas*, Libro Primero. Segunda parte. Capítulo XXVIII. Madrid, 1723.
- (41) Garcilaso, *Comentarios Reales de los Incas*, Libro Primero. Segunda parte. Capítulo XII, pág. 329. Madrid, 1723.
- (42) Juan B. Lastres, *El hospital militar de San Bartolomé*. Imprenta Lux. Lima, 1947.
- (43) H. Arteaga y C. A. Romero, *Fundación española de Cuzco y ordenanzas para su gobierno*, pág. 114-142.
- (44) *Catálogo de las lenguas de las naciones conocidas*. Tomo I, pág. 468. Madrid. 1800.
- (45) Charles F. Lummis, *Los exploradores españoles del siglo XVI*.