

Garcilaso: mestizaje y memoria histórica¹

Luis Alberto Arista Montoya
Universidad Nacional Federico Villarreal
luisalbertoarista@gmail.com
Lima-Perú



Resumen¹

La construcción del mestizaje y de la memoria histórica no solo están presentes en la historiografía (Razón fuerte) de Garcilaso, sino también en el abordaje (Razón situada) de la cotidianeidad del mundo de la vida que él realizó a partir de sus recuerdos de niñez y adolescencia. Por lo tanto, es importante que para suscitar el interés de los estudiantes a favor de la obra de Garcilaso, la estrategia de lectura tiene que empezar por este segundo ámbito temático, para luego (o en paralelo) arribar a la parte historiográfica. Hacia ese objetivo apuntamos en el presente texto.

¹ El presente artículo es una versión actualizada y revisada del texto que compartí en el conversatorio (Lima 4 de agosto, 2009, Feria Internacional de Libro) en compañía de los garcilasistas Max Hernández Camarero y Ricardo González Vigil, sobre *Los Comentarios Reales del Inca Garcilaso: encuentro de dos mundos*, el que se llevó a cabo como parte de la presentación, por vez primera, del facsímil de la primera edición de *Los Comentarios Reales* (Lisboa, 1609).

Palabras clave: Mestizaje, memoria histórica, sabiduría, saber, consenso culinario.

Abstract

The construction of "mestizaje" and historical memory are not only present in Garcilaso's historiography (Razón fuerte) but also in the approach (Razón situada) to the everyday world of life that he made from his memories of childhood and adolescence. Therefore, it is essential that to spark the students' interest in Garcilaso's work, the reading strategy has to start with this second thematic area and then (or in parallel) arrive at the historiographical part. This is the objective towards which we aim in the present article.

Keywords: mestizaje, historical memory, wisdom, knowledge, culinary consensus.

Palabras de historiador mestizo. A manera de introito:

Sobre el nombre de la muy buena fruta que los españoles llaman *pepino*, el nombre que los indios le dan se me ha ido de la memoria. Aunque fatigándola yo en este paso muchas veces y muchos días – y reprendiéndola por la mala guarda que ha hecho y hace de muchos vocablos de nuestro lenguaje – me ofreció, por disculparse, este nombre *cáncham* por pepino. No sé si me engaña, confiada de que por la distancia del lugar y ausencia de los míos no podré averiguar tan aína el engaño. Mis parientes los indios y mestizos del Cusco y todo el Perú serán jueces de esta mi ignorancia y de otras muchas que hallarán en esta mi obra, Perdónenmelas pues soy suyo y que solo por servirles tomé un trabajo tan incomfortable como esto lo es para mis pocas fuerzas, sin ninguna esperanza de galardón suyo ni ajeno.

Garcilaso: Comentarios Reales,
Cap. XI, Libro Octavo, p.439

A 483 años de su nacimiento, y a 413 de la publicación de su magna obra Comentarios Reales, el mensaje del Inca Garcilaso de la Vega Chimu Ocllo, nos sigue convocando e interpelando acerca de nuestra difícil y ansiada peruanidad mestiza en pleno bicentenario de la Independencia. Pero no a todos por igual. Pues, la gran mayoría de peruanos no ha tenido en suerte leerlo, aprender de sus obras.

Debido a la acertada gestión de Ediciones de Cultura Hispánica de la Agencia de Cooperación Internacional al Desarrollo-AECID, tengo en mi mesa de trabajo la edición en facsímil de los Comentarios Reales (publicado por vez primera en Lisboa el año 1609) que reproduce un ejemplar perteneciente a la Biblioteca Nacional de Madrid, donde figura bajo la signatura R599, que ahora vuelvo a consultar auxiliado por la última edición moderna de sus Obras Completas (2015, Tomo II) que estuvo a cargo del historiador peruano Carlos Aranibar (1)

Tomo como punto de partida la propuesta hecha por el filósofo español Fernando Savater, respecto al *Quijote* de Miguel de Cervantes (1547-1616). En uno de sus ensayos Savater (1995) concluye diciendo que se “trata de olvidar su mito interesada o irracionalmente manipulado, es recuperar la novela memorable que cuenta su saga y hacernos dignos de la tradición sonriente y civilizada que la posibilitó”. (p. 31).

Utilizo su esquema para referirme al Inca Garcilaso y a sus Comentarios Reales, una obra de historia,

aunque con algunos pasajes imaginados (o recreados) por Garcilaso. Cabe destacar la contemporaneidad vital de ambos autores con sus respectivas obras. Feliz coincidencia histórica.

Aunque parezca iconoclasta, planteo una hipótesis de trabajo, aparentemente paradójica: tratar de olvidar a Garcilaso y a sus Comentarios Reales. ¿Cómo, por qué, para qué? Pero ¿es posible lograr olvidarlo? ¿Ética y gnoseológicamente es recomendable hacerlo?, o ¿qué aspecto de su monumental *obraje* podría ser factible olvidar? Para eso entiendo por *obraje* a la unicidad metafísica de la Vida/Obra de Garcilaso en tanto laboriosidad en modo de sacrificio como escritor. Sabemos que uno olvida sus recuerdos o aprendizajes adquiridos. Pero nadie puede olvidar lo que previamente no ha adquirido por experiencia o vivencia.

Creo que se trata de recordarlo bajo otras formas para asimilarlo mejor. Aunque parezca un juego de palabras, no es así. En todo caso, ¿quiénes y cuántos de los peruanos debemos o podemos olvidarlo? Pues, la inmensa mayoría no ha tenido la dicha de leerlo (de loarlo quizá, por tradición oral). Entonces, ¿cómo olvidar lo que relativamente se instaló en la memoria tanto individual como colectiva? Indudablemente, la iconografía mayestática del Inca Garcilaso, creada y construida para adornar plazas y calles, para patios de colegios, universidades y museos, ha logrado incorporar una figura histórica encomiable en el imaginario colectivo. Pero eso no basta. Lo invisible ocultado en



La obra de Garcilaso ha de ser sustento fundacional de nuestra conciencia histórica, es pasible de ser repensada, re-comenzada, re-visionada.

<http://eglycolinamarinprimera.blogspot.com/2015/07/inca-garcilaso-de-la-vega.html>



Los *Comentarios Reales* llevan en sí un mensaje revolucionario de vastos alcances; según Rowe, es casi seguro que una reedición de Garcilaso, publicada a comienzos del XVIII, hubiese sido conocida por algunas de las gentes de la antigua nobleza Inca.

https://es.wikipedia.org/wiki/Comentarios_reales_de_los_incas#/media/Archivo:Portada_de_los_Comentarios_reales_de_los_incas_-_1609.jpg

esa visibilidad iconográfica es lo que busco desvelar y destacar en el presente ensayo.

Memoria y olvido

En todo caso, ¿de qué formas de olvido se trata? El antropólogo Marc Augé (1998) sostiene que existen tres figuras del olvido (p.65). Comparto su análisis:

- La primera, la del **retorno** cuya principal pretensión es recuperar un pasado perdido, olvidando el presente- y el pasado inmediato con el que tiende a confundirse- para restablecer una continuidad en el tiempo y espacio histórico con el pasado más antiguo, eliminar el pretérito “compuesto” en beneficio de un pretérito “simple”. En este caso se trataría del Garcilaso hombre/escritor, cuya obra historiográfica ha sido recuperada (procesada,

estudiada), logrando instalarse en el imaginario colectivo/selectivo, sobre todo en el de la gente ilustrada de la Academia.

- La segunda figura es la del **suspenseo**, cuya pretensión principal es recuperar el presente seccionándolo provisionalmente del pasado y del futuro y, más exactamente, olvidando el futuro por cuanto éste se identifica con el retorno del pasado. Esto no es posible en el caso de Garcilaso, porque el presente del devenir histórico del Perú es “una continuidad esencial en el espacio y en el tiempo”, como sostuvo el filósofo de la historia Jorge Basadre.
- La tercera figura es la del **comienzo** o, podríamos decir, del *re-comienzo*, que tiene como pretensión recuperar el futuro olvidando el pasado, crear las condiciones de un nuevo nacimiento que, por definición, abre las puertas a todos los futuros posibles [lo futurible] sin dar prioridad a ninguno. Vieja pretensión de políticos ilusos e intonsos que plantean refundar el Perú (incluso, comenzando por los símbolos patrios), bajo el pretexto de una injusta modernidad capitalista.

Sin embargo, la lectura de Garcilaso también servirá para ese fin, porque su obra al ser sustento fundacional de nuestra conciencia histórica, es pasible de ser repensada, re-comenzada, re-visionada. Esta dialéctica es denominada por el poeta y crítico literario Manuel Pantigoso Pecero como el “*proceso de re-visión*” (nuevas visiones, novísimas re-lecturas); o en aplicación del método de “*trans-lectura*” que propongo: mediante relecturas que entrecruzan críticamente el entramado del cuerpo de la obra original, para enriquecerla mediante la visión de autores modernos.

En las tres figuras anteriores el *presente* es siempre el ámbito temporal de representación del olvido. Desde el aquí/ahora el hombre olvida lo sido, lo que está aconteciendo, y olvidará, en algún momento, lo que adviene. Donde memoria y olvido son cara/sello: el olvido es individual, es pérdida del recuerdo que se imprimió en la memoria. Y, por tanto, *memorial/olvido* son componentes indisolubles, se acoplan. Cuando los olvidos individuales se generalizan colectivamente como una patología cultural estamos ante la pérdida de la memoria colectiva: estamos, entonces ante sociedades amnésicas, desmemoriadas, o de pueblos con memoria frágil o fallida. Entonces, las “**oportunidades perdidas**” (Basadre, 1931) continúan reeditándose, o bajo la forma de proyectos “**abortivos**” (Macera, 1979).



Por supuesto que no olvidamos todo, o no todo olvidamos, como dice Savater (1998). Tampoco recordamos todo, o no todo recordamos. “Recordar u olvidar es hacer una labor de jardinero, seleccionar, podar” (p. 23). Mediante la razón anamnética (de anamnesis, reminiscencia o rememoración), Garcilaso observó/olvidó/rememoró (o creyó rememorar con certeza) hechos, acontecimientos, situaciones y personajes. Angustiado existencialmente optó, además, por consultar otras crónicas de época para escribir en forma comparativa (buscando distinguirse) sus *Comentarios Reales*, cuya Primera Parte se publicó en Lisboa en 1609; y la Segunda Parte, póstumamente, en 1617, al siguiente año de su muerte.

En conclusión, estamos ante un escritor cuya obra es transhistórica, imposible de ser olvidada, ignorada. Conuerdo con Basadre (1979) cuando sostiene:

Los *Comentarios Reales* llevan en sí un mensaje revolucionario de vastos alcances, según Rowe, es casi seguro que una reedición de Garcilaso, publicada a comienzos del XVIII, hubiese sido conocida por algunas de las gentes de la antigua nobleza Inca que, a lo largo de aquel siglo, lucharon a favor de los indios y este problema está aclarado por el hecho de la prohibición de que circularan los *Comentario Reales*” (p.122).

Y el hecho de que en el presente siglo XXI haya aparecido una novísima edición de sus Obras Completas, con Edición y Notas a cargo del preclaro historiador Carlos Aranibar (2015), prueba, una vez más, la *transhistoricidad* del mensaje garcilasiano.

Desde el futuro de Garcilaso

Nosotros, que existencialmente constituimos su futuro - a 413 años de haberse publicado la primera edición de sus *Comentarios Reales* - seguimos recordando sus recuerdos, olvidándolos previamente para volver a recordarlos mejor, en función de nuestras actuales motivaciones académicas y vivenciales. Evitando, eso sí, portar una memoria “saturada” que tienda a conducirnos hacia un tradicionalismo congelado en el tiempo, o a una amnesia temporal o selectiva que tan solo recuerda lo “correctamente” conveniente, que olvida o recuerda muchas veces distorsionando la verdad en forma intencional (mala fe).

Planteo, eso sí, olvidar los discursos (oficiales, oficiosos) que consideran a Garcilaso como un prototipo de una peruanidad idílica (entelequia confusa, difusa): que habla todavía del mestizo *paradigmático*; del

mayestático Inca quechua-hablante, que escribió en español y latín; o como icónico representante de una presunta *armonía* cultural de dos mundos antagónicos, diferentes.

Propongo bajarlo de ese “marmóreo” pedestal. Solo desmitificándolo podremos comprenderlo como humano, en tácito diálogo intersubjetivo con nosotros. Tratarlo como a uno de los nuestros: porque cada peruano en su desgarrada conciencia existencial mestiza, porta *in pectore* un Garcilaso. Ir más allá, trascender el significado de su iconografía oficial, encomiada anualmente solo en el mes de las letras o en fiestas patrias, en ceremonias públicas, nacionales e internacionales.

Loarlo sí, pero sobre todo leerlo: con amor e interés históricos, incorporando su bellos textos, por ejemplo, al plan lector instaurado por el Ministerio de Educación para promover el hábito de la lectura, para que los escolares logren un mejor razonamiento verbal, y no se contenten solamente leyendo síntesis de obras a través de la Internet. Y de esa manera, de la mano con Garcilaso, lograr el afianzamiento de la conciencia histórica.

Pero para ello conviene, por ejemplo, elaborar una buena antología de textos escogidos de los *Comentarios Reales* a partir de modernas ediciones de sus obras; que pueda ser utilizada indistintamente por los profesores de Historia, de Literatura, en el área de Comunicaciones y en la de Razonamiento Verbal.

Que los lectores hagan suyo la obra de Garcilaso: primer gran portón de entrada hacia el sinuoso camino histórico en búsqueda de una identidad peruana mestiza. Por algo el joven Garcilaso, como agudo observador con mirada indagadora de cronista, fue un asiduo caminante por el escarpado paisaje natural y antropológico del ande cusqueño, del cual da cuenta a través de una escritura realista, pero aderezada por momentos con reflexiones de filosofía vitalista y cierto romanticismo nostálgico.

Entonces, invito a no olvidar al *tipo* sino al *arquetipo*: porque su *obraje* (símbolo representativo) fue punto de partida de una tradición discursiva, repensada hoy en día tanto por garcilasistas como por nuevos científicos sociales a la luz de nuevos documentos históricos, etnohistóricos, y de los nuevos hallazgos arqueológicos, que están posibilitando repensar críticamente la historia andina del Perú Antiguo. Como dice Vega (2017):



El concepto de “historia andina” suele relacionarse con el devenir de una población y una cultura específicas frecuentemente englobadas en la expresión (algo difusa) de “lo andino”. En términos espaciales, suele ser una historia circunscrita a lo que comúnmente se entiende por Andes, es decir, las zonas altas del macizo cordillerano. A partir de estas consideraciones, los estudios sobre historia andina han estado dirigidos principalmente a aquellas poblaciones que habitaron el territorio en cuestión antes de la llegada de poblaciones europeas. El estudio de la historia andina después de este momento de quiebre [donde “trocócenos el reinar por el vasallaje”, según frase de Garcilaso], suele ser considerado en las preocupaciones por la historia de poblaciones marginales dentro del devenir histórico del Virreinato, primero, y luego, de la República del Perú (pp. 9-14).

En dicho estudio, refiriéndose al Tawantinsuyu como espacio de sacralidad organizada y con una cosmovisión andina, el arqueólogo peruano José Luis Pinto (2017) hace algunas referencias a Garcilaso:

La extensa superficie en América del Sur en la que se desarrolló la sociedad inca se conoce como *Tawantinsuyu* (Tahuantín suyo” = ‘Todo el Perú, integrado por cuatro *suyus*), una palabra quechua que se entiende como “todas las cuatro partes juntas” (Urton). Desde el siglo xv se la registró en las fuentes escritas españolas para referirse al espacio que abarcó el “imperio” de los Incas (citado por Cieza de León en 1553, por Garcilaso de la Vega en 1609, y Cobo en 1653) Se afirma que el *Tawantinsuyu* fue el mayor imperio de la América indígena y uno de los más grandes y heterogéneos de las sociedades antiguas [sin organización política de Estado]. Contrariamente —según Liliana Regalado— la denominación *Tawantinsuyu* aludía a un mundo o espacio conocido y ordenado ceremonialmente, con un lugar central llamado Qosqo donde se juntaban las cuatro partes y desde donde partían cuatro direcciones (p. 481)

Y desde nuestro presente (que es el futuro abierto de Garcilaso) propongo también abordar a Garcilaso como ser desgarrado y desarraigado. Como humano demasiado humano. Pero también como “figura histórica” (Hegel), es decir, como representante privilegiado del primer momento del devenir dialéctico de la *totalidad- totalizante* del proyecto de nación peruana. Su clásica imagen de *mestizo insigne* —símbolo de la supuesta armoniosa síntesis europea/andina— no forma parte de la gran memoria colectiva peruana, salvo en la de ciertas clases privilegiadas, por haberlo leído, asimilado y adaptado (y adoptado) como suyo a través de lecturas y relecturas de sus obras.

Para este escritor, (Arista, 1989) Garcilaso fue (es) nuestro primer historiador, y nuestro primer filósofo de la historia: porque desde la temporalidad de su *presente* —plataforma de su ahora/aquí—, con mirada ucrónica y utópica al mismo tiempo se preguntó sobre la *esencia* del *ser* peruano naciente, y sobre el *destino histórico* del Perú.

La de Garcilaso es una personalidad de *promisoria síntesis antropológica*, donde se da el encuentro o el vislumbre del inicio de la consumación de dos culturas totalmente diversas, contradictorias y hasta antagónicas: tanto en el espacio como en el tiempo histórico. También simboliza la apertura de un *nuevo ser*: de nuestro ser mestizo, núcleo histórico de lo americano...Con él se funda un nuevo sentir, se inaugura una nueva concepción o visión de la vida; a partir de su *tragedia* brota el *ser mestizo* como *posibilidad y proyecto* (p. 209).

Después de estudiarlo como tal, ahora prefiero estudiar al *recordador* de personajes, ayllus, panacas, costumbres, antiguallas, fiestas, comidas; de frutas y frutos nativos; al registrador y degustador de alimentos nativos e hispánicos fusionados en la cocina cacera (mestizaje culinario), del recordador de sus padres y parientes; al observador que tuvo calle, caminos, chacra, panaca, y colegio de hijos de caciques y conquistadores en el Cusco; al que tuvo academia/religión/poesía/filosofía/corte/comercio/vida militar, en España.

Propongo descolonizar su pensamiento ¿Cómo? Repensando críticamente sus recuerdos desde el actual ámbito de nuestro “mundo de vida” al que se refería Habermas, basándonos en la teoría de la “Colonialidad y descolonialidad del poder” de Aníbal Quijano Obregón. Es que por nuestro bien rememoró Garcilaso. Y escribió. Y mientras el español y el quechua continúen como lenguas vivas Garcilaso seguirá siendo un pensador clásico, inmortal.

Consenso culinario

Garcilaso —fuente de información de actuales cocineros/pensadores como Gastón Acurio, Virgilio Martínez, y otros—, es el primer cronista de la culinaria casera andina y mestiza. Registró los *orígenes* de los productos que ahora comemos con deleite y orgullo.

Del único entendimiento de lo que podemos jactarnos ahora los peruanos es haber logrado un *consenso culinario*: la comida peruana es sabrosa, buenísima, nos une. Es por eso que hay que rescatar al joven Garcilaso de los cánones establecidos por los textos clásicos y

de la iconografía e iconología encomiásticas. Tratemos de desacralizarlo. Y el discurso culinario - de olla, costumbre y recetario - puede ser una de las formas de *desacralizar* su solemne majestad.

Hoy en día, de los Comentarios Reales se habla poco, más se habla del mito Garcilaso (del mítico mestizo). Ese mito hay que olvidarlo, desmitificarlo y desmistificarlo. No es una irreverencia la mía. Hay que leer de una buena vez su obra, todos, en forma inclusiva. Es muy poco leído, tanto solo por minorías: porque los libros son caros en el Perú, y no hay una buena red de bibliotecas públicas (cuya organización la inició Jorge Basadre cuando fuera Ministro de Educación entre 1956-1958, proyecto hogaoño “abortado”).

Dialoguemos con Garcilaso. Aunque parezca paradójico, la vía para empezar a olvidar ese mito es leer precisamente la obra como dijo Vega (1978) “de aquel cholo ilustre que nació entre indios y murió entre españoles, amando a su modo a la humanidad entera” (p. 16).

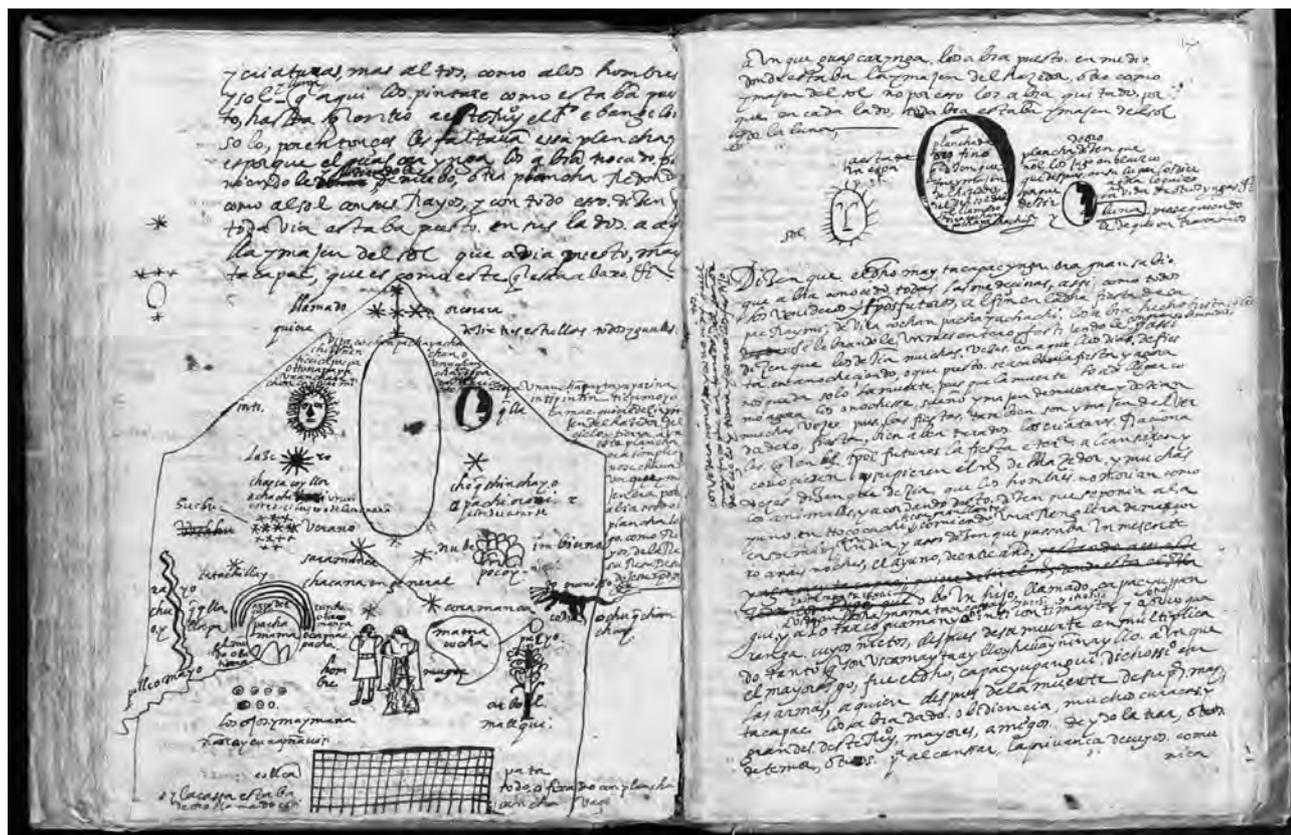
Vega (1978) acota:

“...no es achacable a Garcilaso la versión sobre un hipotético socialismo inca. Tal “leyenda rosa” —si rosa es— no asoma en sus libros. Ciertamente atenúa lo relativo a la violencia, pero no tanto como se ha dicho y repetido sin cesar; menos existe esa idea en su descripción de las etapas finales del incario, que es cuando más relucen combates y batallas. Es todo un ciclo de guerra en el que aparece en los Comentarios y cuando no hay lucha —véase bien la obra, aconseja Vega— se trata de legiones incásicas; al igual que nada pudieron muchos pueblos de pastores frente a Roma (p. 211).

Origen de nuestros alimentos

De tanto comer y comer rico —los que tenemos la suerte de hacerlo— obviamos las siguientes fundamentales preguntas: ¿Cuál es el origen de los alimentos que se comen cada día? ¿De dónde y cómo vienen dichos productos? ¿Quiénes los producen? ¿Por qué la despensa llamada agricultura familiar (de nueve hectáreas a menos) está tan olvidada actualmente en el Perú? ¿Cuál será el futuro de la comida peruana en el concierto de la gastronomía mundial?

Preguntas que nos remiten a pensar sobre los orígenes,



Apuntes, notaciones y gráficos del Inca Garcilaso
<https://www.bbva.com/es/el-inca-garcilaso-de-la-vega-en-5-curiosidades/>



sobre los reales y potenciales posicionamientos, sobre cuál será el destino de la comida peruana. Esto implica también pensar, en paralelo, en el futuro ecológico de la tierra, de su flora y fauna; y, por supuesto, sobre los gustos y hábitos de consumo de los comensales (nacionales y extranjeros); en la seguridad alimentaria de las grandes mayorías acechadas hoy por la hambruna. La sostenibilidad de los terrenos es tan importante como la calidad de los productos, como la creatividad de cocineros y cocineras.

Garcilaso se refiere al cultivo y cuidado de la tierra, la racionalización del riego, de los andenes y potreros; de la minka y el ayni como formas sociales del trabajo recíproco en el campo y pueblos rurales. Ahora sabemos que la gastronomía es parte esencial de nuestra identidad. Cocinar y comer tienen una significación cultural. Significación que se extiende como hilo conductor que nos interrelaciona intersubjetivamente con Garcilaso, pensador y probador de comidas ancestrales. La invisible espiritualidad andina de Garcilaso se acopla, por ejemplo, con la praxis culinaria, la creatividad y el discurso gastronómico instaurado por Gastón Acurio (el Midas de la actual gastronomía peruana), desde la plataforma de la Asociación Peruana de Gastronomía-APEGA

Dialogando con Garcilaso

Presento, a manera de un “piqueito” dialógico, algunos de sus recuerdos acerca de los orígenes de nuestra rica gastronomía. Para ello entablo imaginariamente un tácito diálogo con el joven Garcilaso, cuyos recuerdos de niñez y adolescencia discurren en la Primera Parte de sus Comentarios Reales.

Una atingencia: dejo constancia que la versión que utilicé para la redacción del presente ensayo son Inca Garcilaso de la Vega, Obras Completas. Edición de Carlos Aranibar (2016). Lima, Biblioteca del Perú. Colección Bicentenario, 3 volúmenes. Va el “diálogo”, entonces, con el primer historiador mestizo del Perú:

Arista: *Empecemos por la papa, ¿cómo la recuerda? Le cuento que en estos tiempos se celebra cada 30 de mayo el Día nacional de la papa, como tributo por la existencia de más de 370 papas nativas.*

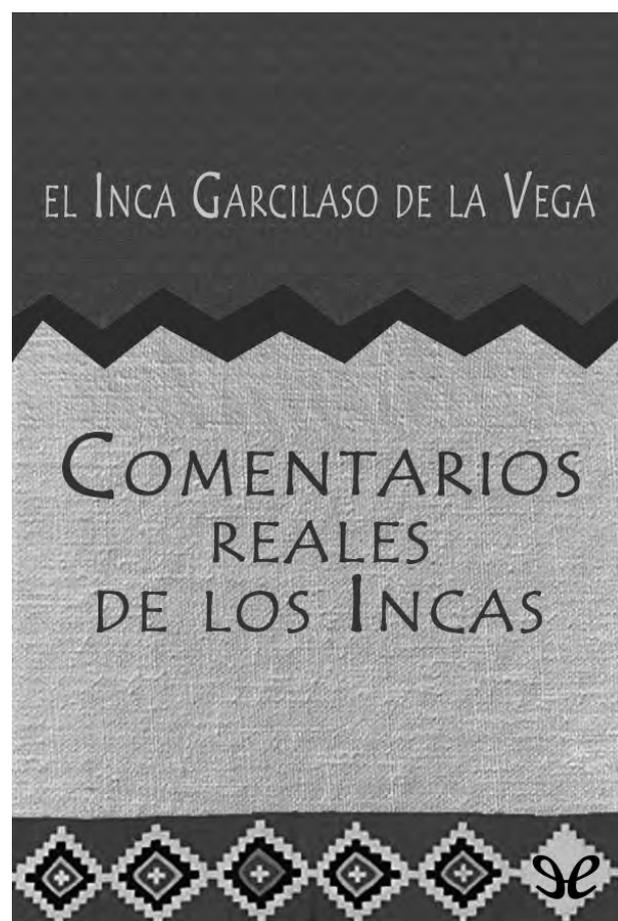
-Garcilaso: Les comento que:

Muchas legumbres se crían debajo de la tierra, que los indios siembran y les sirven de mantenimiento, principalmente en las provincias estériles de *sara*, (maíz). Tiene el primer lugar la que llaman *papa*, que

les sirve de pan. Cómennla cocida y asada, y también la echan en los guisados; pasada al hielo y al sol para que se conserve, se llama *chuñu* (p. 438).

A: *Le cuento que actualmente en la región San Martín están produciendo aceite de sacha inchi, ¿Conocieron esa semilla en su época?*

G: Hay otra fruta que nace debajo de la tierra, que los indios llaman *inchic* y los españoles maní. (Todos los nombres que los españoles ponen a las frutas y legumbres del Perú son del lenguaje de las islas de Barlovento, que los han introducido ya en su lengua española, y por eso damos cuenta de ellos). El *inchic* semeja mucho, en la médula y el gusto, a las almendras; si se come crudo ofende a la cabeza. Y si tostado, es sabroso y provechoso, con miel hacen de él muy buen turrón. También sacan del *inchic* muy lindo aceite para muchas enfermedades (p. 439).



En los **Comentarios Reales**, sobresale con nitidez la intencionalidad del Inca de enseñarnos el amor a la naturaleza, a la tierra, a la Pachamama, y de todo aquello que nos otorga vida.

<https://planetalibro.net/libro/el-inca-garcilaso-de-la-vega-comentarios-reales-de-los-incas>



A: De los frutos que se criaban sobre la tierra ¿qué nos puede contar?

G.- De los frutos que se crían encima de la tierra tiene el primer lugar el grano que los mexicanos y los barloventanos llaman *maíz*, y los del Perú *sara*, porque es el pan que ellos tenían. Es de dos maneras: uno es duro (que llaman *muruchu*) o [maíz morocho], y el otro tierno y de mucho regalo (que llaman *capia*). Cómenlo en lugar del pan, tostado o cocido en agua simple. La semilla del maíz duro es el que se ha traído a España, la del tierno no ha llegado acá.

Todo lo cual vi por mis ojos. Y me sustenté hasta los 9 o 10 años con la *sara*, que es el maíz. Cuyo pan tiene 3 nombres: *sancu* era el de los sacrificios; *huminta* [humita] el de sus fiestas y regalo; *tanta*, pronunciada la primera sílaba en el paladar es el pan común. La *sara* tostada llaman *camcha*: quiere decir 'maíz tostado' [cancha]. A la *sara* cocida llaman *muti* - y los españoles mote. Quiere decir 'maíz cocido', incluyendo en sí ambos nombres). [Actualmente existen como guarnición de un plato central el mote pelado y el mote con cáscara]

De la harina de maíz hacen los españoles los bizcochillos y fruta de sartén y cualquier otro regalo, así para sanos como para enfermos (p. 437).

A: Le cuento que la quinua hoy en día es un grano apetecible, tanto en Perú como en el extranjero. Perú hoy es uno de los primeros países exportadores de quinua.

G: El segundo lugar de las mieses que se crían sobre la haz de la tierra dan a la que llaman *quinua* - y en español mijo o 'arroz pequeño', porque en el grano y en el color se le asemeja algo [...] Las hojas tiernas de la planta comen los indios y los españoles en sus guisados, porque son sabrosas y muy sanas. También comen el grano en sus potajes, hechos de muchas maneras. De la quinua hacen los indios brebaje para beber como del maíz, pero es en tierras donde hay falta del maíz (p. 437).

A: Ahora el Perú también exporta frejol y tarwi, llamado también **chocho**²

2 El tarwi, hoy en día, es un superalimento para épocas de crisis y de hambruna. Según informa el ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), las regiones que más tarwi producen son: La Libertad (34%), Cusco (19%) y Puno (9%). En el año 2020 se cosecharon más de 11,000 hectáreas, de las cuales se obtuvieron 15,000 toneladas de tarwi. El año pasado el tarwi alcanzó la cifra de US\$ 1,2 millones en exportaciones, siendo Ecuador el principal destino. El 3 de setiembre fue declarado el Día Nacional del Tarwi.

G: Tienen los indios del Perú tres o cuatro maneras de frejoles del talle de las habas, aunque menores. Son de comer; en sus guisados usan de ellos; llámanles *purutu* [poroto]. Tienen chochos como los de España, algo mayores y más blancos: llámanles *tarhui* (tarwi)* Tienen otros frejoles que no son de comer. Son redondos, como hechos con turquesa; son de muchos colores y del tamaño de los garbanzos. En común les llaman *chuy*" (p. 437).

A: Hoy en día el ají es uno de los productos de nuestra identidad culinaria.

G: El condimento que echan en todo lo que comen sea guisado, sea cocido o asado, no lo han de comer sin él-, que llaman *chinche uchú*. Los españoles los llaman pimienta de las Indias, aunque allá le llamen *ají*, que es nombre del lenguaje de las islas de Barlovento. Los de mi tierra son tan amigos del *uchu* que no comerán sin él, aunque no sea sino unas yerbas crudas. Es el pimienta de tres o cuatro maneras. El común es grueso, algo prolongado y sin punta: llámanle *rocoto uchú* [rocoto]. Quema mucho más que los otros, sin comparación, quiere decir pimienta grueso: cómenlo sazonado o verde, antes que acabe de tomar su color perfecto, que es colorado. Otros hay amarillos y otros morados; otro pimienta hay menudo y redondo, ni más ni menos que una guinda, con su pezón o palillo: llámanle *chinchu uchú*, quema mucho más que los otros; críase en poca cantidad, y por ende es más estimado. Los indios lo estiman tanto que lo tienen en más que todas las frutas que hemos dicho" p. 442). [En la actualidad, el ají mishme y el 'pipí de mono' (que pica y re-pica) serían considerados como variantes del *chinchu uchú*].

A: No quiero seguir atormentando el 'palacio su memoria'. Sabemos sus paisanos de hoy que es una fuente inagotable de información. Pero, le cuento que hoy nuestro país es líder en exportación de espárragos. ¿Qué recuerdos tienes de ese fruto?

G: "Me acuerdo que el año de 1555 o el de 1556, enviaron a mi padre, tres espárragos de los de España, que allá no los hubo; los espárragos eran hermosísimos: 2 eran gruesos como los dedos de la mano, y largos; el tercero era más grueso y más corto, son tan tiernos que se quebraban de suyo. Mi padre mandó que se cociesen dentro en su aposento al brasero que en él había. Cocidos los espárragos, trajeron aceite y vinagre. Y mi padre, mi señor, repartió. Los invitados comieron con más regocijo y fiesta que si fuera el ave Fénix, y aunque yo serví a la mesa e hice traer todos los adherentes, no me cupo cosa alguna" (p. 530).

A: Propongo terminar nuestro diálogo haciendo un brindis con un buen vino peruano. ¿Qué recuerdas de los vinos?



G: A propósito, les comento que hasta el año de 1560, que yo salí del Cusco —y años después—, no se usaba dar vino a la mesa de los vecinos (que son los que tienen indios), porque el beberlo entonces más parecía vicio que necesidad. En la Ciudad de los Reyes llegó a tanto extremo, que no se hallaba para decir misa...” (p. 522).

Fruto del consenso

La argumentación histórica y la argumentación gastronómica no se basan, en este caso, en una razón lógico-matemática, sino en una razón *anamnética* (Arista, 2009, p. 9), en donde la reminiscencia y la rememoración alimentan el discurso garcilasiano. Como Francisco Chica (2016) indica: **los argumentos son los medios a través de los cuales pueden obtenerse un reconocimiento intersubjetivo para la pretensión de validez que el proponente plantea por de pronto de forma hipotética, y con lo que, por tanto, una opinión puede transformarse en saber.**

La argumentación de Garcilaso busca servir a todos, por lo que al devenir en saber se ha convertido en válido para el consenso histórico.

A su turno, Gastón Acurio ha logrado construir un “consenso culinario”: porque, a esta altura de los tiempos, la comida peruana y los argumentos gastronómicos (recetas, recomendaciones, formas de preparación y presentación), han trascendido ya el estadio de *sabiduría* para transformarse en *saber*; aunque debido a su diversidad la sabiduría popular (comida popular) seguirá siendo *savia* de ese saber culinario y gastronómico (Arista, 2009, pp. 8-9). Cuando Acurio (2006) aborda acerca del encuentro de lo cortesano y lo popular en la cocina de la comida casera durante el Virreinato, dice:

Llegó el momento en el que se hace una suerte de intercambio entre ambas cocinas, en el que lo popular se cuela entre las élites y donde lo propio de las élites se hace popular. Llega el momento impreciso en el que el virrey come anticucho y el esclavo puchero o sancochado, en el que el general de apellido compuesto come ollquito y el soldado raso, asado a la olla con puré. Llega un momento en el que los platos populares y los platos cultos se convierten en platos oficiales de una misma cocina, un momento en el que ya no tienen diferencias, sino que se enmarcan- todos juntos y revueltos- dentro de una misma categoría, que viene a ser la cocina nacional (p.15).

Y al referirse a la trascendencia de nuestra comida casera, Acurio (2006) escribe, y nuevamente lo cito:

Lo maravilloso de todo este proceso es que nadie impone nada a nadie. Es un proceso en el que los sectores populares, por un lado, van explorando y explorando las formas de preparación de una misma receta hasta que, por *consenso* (la cursiva es mía), deciden que una de ellas es la mejor fórmula para hacer, por ejemplo el cau cau con hierba buena, el ollquito con perejil o el loco con huacatay. Y es en ese momento en el que quizá se cuelan por las ventanas de las élites, a través de sus cocineras de origen popular, y ya dejan de pertenecer a una clase social y pasan a ser patrimonio de todo el Perú. Y esto sucede igualmente en el otro sentido. Se da un proceso en el que aquellos platos cocinados en los palacios son divulgados por sus empleados a nivel popular- abaratando seguramente lo innecesario-, hasta que llega un momento en el que ocurre el *consenso necesario* para que esos platos también sean considerados parte de la cocina nacional... Esa es nuestra cocina nacional tradicional, *fruto del consenso*, del abrazo de clases y razas, y es a esa cocina a la que le rinden homenaje hoy, aquellas propuestas nuevas que buscan explorar nuevas dimensiones, no para sustituirla, no para opacarla, no para negarla ni para desaparecerla. Más bien se trata de homenajearla, de rendirle pleitesía con mucha humildad, con la esperanza de que algunos de estos nuevos hallazgos sea alguna vez adoptado por todo el pueblo y pueda pasar a la categoría de plato de cocina nacional (p.15).

Y por ese *consenso necesario* logrado (un referente para construir el tan ansiado consenso político-social imposible hasta hoy a causa de la prevalencia de odios y rencores sedimentados en el cuerpo/espíritu de nuestra nación republicana inconclusa), finalizo invitando simbólicamente a los lectores hacer un brindis con un buen pisco peruano en homenaje a ese hermoso y oloroso libro añejo del *facsimil* de la primera edición (1609) de los Comentarios Reales del Inca Garcilaso de la Vega Chimpu Ocllo. ¡Salud!

Referencias bibliográficas

- Acurio, G. (2006). *La Cocina Casera*. Folleto de divulgación. Lima: Producciones Cantabria S.A.C
- Arista, L. (1989). Garcilaso Inca de la Vega o el tiempo histórico. *Revista Cuadernos Hispanoamericanos* N° 469-70 (julio-agosto). Madrid, España.
- Arista, L. (2009). La visión culinaria de dos peruanos ilustres, Garcilaso y Gastón Acurio. *Revista Variedades*. Seminario del diario El Peruano Año 101. 3°etapa N°125 Lima.
- Augé, M. (1998). *Las Formas del Olvido*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Chica, F. (2017). El significado de la pregunta y la



respuesta en el contexto de la vida: problematización del conocimiento. *Revista Virtu@lmente*, Vol. 4. N° 2, pp. 22–41. <https://doi.org/10.21158/2357514x.v4.n2.2016.1793>

Basadre, J. (1979). *Perú: Problema y posibilidad*. Lima: Editorial(es): Banco Internacional del Perú.

Garcilaso de la Vega, I. (2016). *Obras Completas*. 3 tomos. Aranibar, C. (ed). Lima: Tarea Asociación Gráfica.

Macera, P. (1979): *Conversaciones con Basadre*. Lima: Mosca Azul Editores.

Pinto, J. (2017). *Wamani: territorialidad, autoridades ancestrales y redes de parentesco sagrado en el Tawantinsuyu. Reflexiones y propuestas sobre la supuesta organización*

provincial inca. *Repensar el antiguo Perú*. Vega-Centeno, R. (ed). Lima: IEP. Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

Savater, F. (1995). *Instrucciones para olvidar el Quijote*. Madrid: Editorial Taurus.

Vega Centeno, R. (ed) (2017): Lima: IEP. Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

Vega, J. (1978). *Páginas Escogidas de los Comentarios Reales*. Lima: Ediciones Peisa.

Recibido el 10 de junio 2022
Aceptado el 22 de julio de 2022