

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

Dinamismo Inter-regional en los Andes Centrales

メタデータ	言語: spa 出版者: 公開日: 2009-04-28 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 増田, 昭三 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00003381

Dinamismo Inter-regional en los Andes Centrales

SHOZO MASUDA

Universidad de Tokio

Muchas zonas ecológicas de los Andes Centrales, que manifiestan características muy variadas, no constituyen zonas aisladas, sino se comunican unas a otras por las transacciones económicas, existiendo relaciones de una complementariedad casi simbiótica entre ellas. Los incas manejaban el transbordo de productos entre múltiples regiones a través de los caminos y del sistema ingenuo de transporte organizados por ellos mismos. Los comerciantes españoles los aprovecharon durante la colonia para desarrollar su comercio entre la costa, la sierra y la montaña. Hoy el comercio de mercado penetra cada día más profundamente en el mundo andino debido a la construcción de carreteras modernas y a la motorización. Sin embargo, hay que tomar en cuenta el comercio de carácter más tradicional y artesanal que han llevado a cabo los hombres andinos desde época muy antigua. Mediante las sendas y caminos de herradura privados, los traficantes tradicionales andinos se han dedicado al canje de muchos productos regionales, transitando por lugares separados por largas distancias y han desempeñado un papel trascendental para el intercambio económico. Este tipo de comercio basado en el transporte por recuas y en el trueque, ha incentivado el dinamismo inter-regional y ha brindado una base para el intercambio entre hombres que viven en variadas regiones andinas, sirviendo así muchos para crear una coherencia y unidad cultural en el mundo andino.

Sin lugar a dudas, uno de los factores que contribuye a la formación de señoríos y estados es un habitat que consiste de diversas zonas que se caracterizan por climas, suelos, precipitaciones pluviales y productos naturales distintos. El canje recíproco de productos entre los habitantes de diversas zonas de producción especializada, así como el aprovechamiento de zonas diversificadas por un determinante grupo social, da lugar a un poder centralizado, que se convertirá luego en un mecanismo político-social distinto del que se ve en las sociedades igualitarias [SERVICE 1971: 134 *et seq.*].

La región de los Andes Centrales es la de mayor altitud y extensión en toda la zona andina y su principal característica estriba en la diversidad de medios ambientes naturales que encierra un espacio relativamente limitado. Es razonable, pues, que la dicha región viese el desarrollo y auge de numerosos señoríos y estados, cuya culminación es, por supuesto, el estado de los incas. En Ecuador y en Chile tal condición no ha existido. La costa ecuatoriana carece de tantos ríos caudalosos

como se encuentran en la costa peruana. Si bien se caracteriza por la abundante lluvia durante los meses de diciembre a junio, eso condujo a la formación de la selva en la parte norte, y de los bosques semicaducos en el sur, e impidió el desarrollo de la agricultura en una forma intensiva. En la sierra ecuatoriana, existen varias cuencas intermontañosas como las de Tulcán, Ibarra, Quito, Latacunga, Riobamba, Alausí, Cuenca, etc. Son todas zonas de agricultura bastante aprovechables. Pero, como eran relativamente autosuficientes y aisladas, antes de la venida de los incas, no habían existido nada más que pequeños señoríos independientes. En la costa norte de Chile, corre, de Arica a Copiapó, una zona sumamente árida. El agua de nieve que viene de la Cordillera Occidental a la margen oriental mayormente se desvanece en el desierto, de manera que la agricultura es posible solamente en una zona muy limitada de la Precordillera. Detrás de la Cordillera yace el altiplano de Bolivia, y allí se extienden los grandes Salares de Coipasa, Uyuni, Atacama, etc. Los pastores subsisten en la puna que está en la periferia de estas tierras saladas, y no resulta posible una interacción muy dinámica entre los pastores de la puna y los agricultores del llano.

El Perú destaca en el mundo andino por la variedad de zonas ecológicas que tiene. La fisonomía de la "verticalidad" se presenta más agudamente que en otras regiones por su extrema diferencia de altitud y por sus variedades topográficas muy complejas. Las cuencas de muchos ríos que desembocan en el Océano Pacífico abarcan los pisos ecológicos de "chala", "yunga", "quechua" y "suni". En la sierra, la invasión de grandes ríos del lado oriental de la Cordillera desarrolla valles profundos y cuencas extensas en el corazón del altiplano, formando así la amplia zona "quechua", que por un lado linda con las selvas alta y baja, y por otro lado se liga a las zonas "suni" y "puna". En la "puna", por su clima seco y frío se desarrollan grandes áreas de pastos naturales, que favorecen la vida de los animales auquénidos, con los cuales se establece desde hace muchos años un tipo de vida pastoril, fenómeno casi único en las culturas prehispánicas americanas. Por otro lado, las regiones andinas se diferencian longitudinalmente. Los Andes norteños son los de menor altitud, mientras en el sur las cordilleras son más ásperas y altas. Sobre todo en el sur, la anchura de los Andes llega a su máximo, y en la vasta cuenca del Lago Titicaca se desarrolla una zona ecológicamente muy característica. La costa se puede dividir en varias zonas; la norte, donde los llanos llegan a la mayor extensión; la central y la sur, donde se presenta característicamente el fenómeno conocido con el nombre de *lomas*. En el extremo sur, la cordillera se extiende hasta muy cerca de la costa y facilita la aproximación de la vida alteña a recursos marítimos. Otra cosa muy importante es la presencia de una corriente fría llamada "peruana", que baña toda la costa peruana y la ofrece la riqueza extraordinaria de su fauna. En fin, parece muy natural que entre zonas así variadas se hayan desarrollado de manera intensa los intercambios de productos regionales.

Una red sumamente compleja de trueque e intercambio se habría formado en los Andes Centrales en época muy remota. Según los datos que nos proporciona

la arqueología, es evidente que los cazadores de la vertiente occidental de los Andes Centrales ya habían establecido la forma de vida transhumante entre la sierra y la costa en la época arcaica (5000–2000 A.C.). En el Formativo Inferior hay evidencias para confirmar que los animales de origen serrano estaban al alcance de la mano de los costeños. Lo que se llama el “horizonte Chavín” tendría como base económica un sistema transregional de comunicaciones e intercambio. Los dos horizontes posteriores, de Wari y de los incas, podrían interpretarse como intensificaciones de la misma tendencia. Cuando la expansión de Wari comenzó, la mayoría de las regiones del Perú habían establecido sus propios sistemas de coordinación económica a base de trueque y aprovechamiento de diferentes pisos ecológicos. Y se podría decir que los incas llevaron a cabo con éxito sus planes de asimilar esos sistemas regionales para constituir un nuevo mecanismo supraregional. Es verdad que el mecanismo axial del estado incaico es la economía estatal redistributiva, como propone Murra. Sin embargo, será demasiado decir que el sistema redistributivo del Tawantinsuyu desanimó el trueque y el comercio hasta tal punto que se convirtieron en actividades periféricas. Seguramente algunas de las políticas incaicas habrían afectado el sistema económico de ciertas regiones, pero, “pese a todos esos esfuerzos del Cuzco, aparentemente persistió algún trueque o comercio” [MURRA 1978: 207; HARTMANN 1968, 1971]. En principio, el fundamento de la estructura del dinamismo interregional habría quedado como antes.

La conquista española produjo algunos cambios drásticos en la vida andina. La introducción de la encomienda y la mita transformó la manera en que la mano de obra andina se organizaba, y la imposición de la economía mercantil y monetaria afectaba no solamente el sistema económico prehispánico, sino también la concepción indígena del valor económico. Lo que merece nuestra atención especial en este contexto es el descubrimiento y desarrollo de las minas de Potosí en el Alto Perú. La Villa Imperial de Potosí, después de veinte y cinco años de la fundación oficial en 1561, contaba con una población de 120,000 almas, y en 1611 los habitantes llegaban a 150,000, según un censo levantado en el mismo año [PRIETO 1969: 77–78]. En 1572, la Casa de Moneda, que originalmente se creó en Lima, se trasladó por orden del virrey Toledo a Potosí, que llegó a ser centro preponderante de la vida económica de la colonia [MOREYRA PAZ SOLDAN 1980: Parte II, c.2]. Se estableció una interdependencia comercial entre el Cuzco y el Alto Perú, y los principales artículos cuzqueños para el mercado potosino fueron la coca, el azúcar y textiles. Otra vía mercantil se dirigía de la costa al Alto Perú. Primero Arequipa y su puerto, luego Arica gozaban un status privilegiado, y “todas las mercaderías se desembarcaban...para Potosí” [LIZARRAGA 1968(1605): 47]. Casi todos los valles del sur del Perú, tal como Camaná, Tambo, Vitor, Siguas, Locumba, Moquegua, etc. se convirtieron en viñedos. El Padre Antonio Vázquez de Espinosa, escribiendo en 1628 o 1629, dice que el valle de Camaná producía más de 30,000 botijas de vino, y Siguas y Vitor producían 70,000 y 100,000 botijas respectivamente [VAZQUEZ DE ESPINOSA 1969: 336–337]. Cosme Bueno escribió en el siglo XVIII que del valle

de Vitor sólo, “se cogen más de 170,000 botijas al año” [BUENO 1951 (1774–78): 82]. El Padre Vázquez dice que el vino sacado del “famoso valle de los Majes” se lleva “a las provincias de los Aymaraes, Collaguas, Condesuyos y a otras comarcas” [VAZQUEZ DE ESPINOSA 1969: 336], pero la mayor parte del vino producido en el sur del Perú se dirigía al Cuzco y, sobre todo, a Potosí. En la “Descripción y relación de la Ciudad de La Paz (1586)” en *Relaciones geográficas de Indias*, se cuenta que “la principal feria donde todos van a parar así con la coca que traen del Cuzco como con el vino que llevan de Arequipa, como con la ropa, *chuño* y carneros que sacan y llevan desta provincia, es la villa de Potosí” [JIMENEZ DE LA ESPADA (ed.) 1965: I, 350].

Las mercaderías transportadas a la sierra no eran limitadas al vino. Vázquez de Espinoza dice que además de 30,000 botijas de vino, el valle de Moquegua daba “muy buenos membrillos, melocotones, duraznos, camuesas, higos y otras frutas de España y de la tierra, buenos melones: hay ingenios y trapiches de azúcar, y por el valle abajo muchas chacras y sembrados de trigo, maíz, garbanzos, frijoles, pallares y otras semillas y mucho ají o pimiento, que se coge en este valle, y todo tiene mucho valor por la mucha salida que hay de los frutos en carneros a la provincia de Chucuito y a toda la tierra arriba” [VAZQUEZ DE ESPINOSA 1969: 345]. El mismo autor dice que en los valles de Locumba y Sama se cogen “cerca de doscientos mil cestos (de ají) que sacan en carneros para Potosí, Hururo y toda la sierra que es gran riqueza” [VAZQUEZ DE ESPINOSA 1969: 346].

En fin, podría decirse que se estableció un sistema bastante activo de comercio entre la costa y la sierra durante los días de la colonia. Y nada extraño es encontrar que el valle de Moquegua fuera de la jurisdicción de la Audiencia de los Charcas, y el gobernador de Chucuito tuviese un teniente suyo allí [VAZQUEZ DE ESPINOSA 1969: 345]. Tampoco es sorprendente que los caciques de la Provincia de Chucuito tuviesen tierras cultivadas en Sama y Moquegua, y alquilasen a su gente para transportar la cosecha de trigo y maíz a la sierra.

Ciertamente, el caso de Potosí era muy típico como población consumidora de la sierra, pero parece que se estimulaba mucho el comercio inter-regional en torno a otras regiones mineras, como vemos en la “Relación de la Ciudad de Huamanga de 1586”. Los vecinos de indios de allí, dice la relación, “llevan mantenimientos a la villa de Guancavelica, como son harinas y otras cosas de grangerías” [JIMENEZ DE LA ESPADA (ed.) 1965: I, 195].

Las vías comerciales establecidas de esta manera se mantenían con los capitales invertidos principalmente por los españoles. Ellos podían aprovechar coercitivamente la mano de obra que la población indígena representaba. Hubo gran número de gentes indígenas dedicadas al transporte de mercancías, y las llamas, cargueros y llameros tenían mucha importancia a este respecto. Ya sabemos por el documento de Chucuito de 1567 que los habitantes de allí “alquilan para ir cargando carneros desde el Cuzco a Potosí y vino y otras mercaderías desde la costa de la mar a la provincia de Charcas” [DIEZ DE SAN MIGUEL 1964 (1567): 208]. Citando otra vez de la “Descripción y relación de la Ciudad de La Paz”, “estos indios se alquilan para

arrieros de los carneros de la tierra que los españoles tienen, que son mucho y muy gran cantidad, con los cuales se trajinan y acarrean las mercaderías que en este reino van de un cabo a otro” [JIMENEZ DE LA ESPADA (ed.) 1965: I, 350]. Según la misma relación, “la ropa y mercaderías que vienen de Castilla...se tragina en recuas de mulas y caballos”, pero hubo mucho más “carneros de la tierra” para transportar “todas las demás mercaderías”. Al comienzo del siglo XVII, los vecinos de Arica “tienen más de mil mulas con grandes recuas para el trajín de las mercaderías a Potosí, Charcas y toda la tierra de arriba y para traer la plata al puerto”, y además hubo “grandes recuas de carneros”. El Padre Vázquez dice que “todo es menester por ser mucho el trato y el camino largo” [VAZQUEZ DE ESPINOSA 1969: 347]. Aquí nos acordamos del famoso párrafo en la *Historia natural y moral de las Indias* del Padre José de Acosta:

“...usan llevar manadas de estos carneros cargados como recua, y van en una recua de estas, trescientos o quinientos, y aún mil carneros, que trajinan coca, maíz, chuño y azogue, y otra cualquier mercadería, y lo mejor de ella, que es la plata, porque las barras de plata las llevan el camino de Potosí a Arica, setenta leguas, y a Arequipa, otro tiempo solían ciento y cincuenta. Y es cosa que muchas veces me admiré de ver que iban estas manadas de carneros con mil y dos mil barras, y mucho más, que son más de trescientos mil ducados, sin otra guarda ni reparo más que unos pocos de indios para sólo guiar los carneros y cargallos” [ACOSTA 1590: LIBRO IV, c. 41].

Con todo y con eso, tenemos que notar que el comercio no había sido el monopolio de los españoles. Ha habido muchos argumentos acerca del comercio prehispánico, pero ciertamente tenemos algunas evidencias de que aun en la época incaica existían mercaderes ambulantes que comerciaban a través de muchas regiones andinas. La *Relación* de Sámano-Xerez se refiere a una balsa con un gran cargamento de mercaderías encontrada en la costa ecuatoriana [SAMANO-XEREZ 1967 (1927): 66]. Juan Ruiz de Arce, uno de los cronistas conquistadores, escribe en su “Advertencias” que “en toda esta tierra no llueve, biven de Riego tratan mucho por mar y la tierra adentro, sirbense de las obejas echanles carga hasta peso de dos Arrobas” [RUIZ DE ARCE 1933 (1543): 359]. Cieza de León, en su primera parte, habla de los naturales de Tumbes, que tienen “grandes pesquerías, de que les viene harto provecho; porque con ellos y con lo que más contratan con los de la sierra han sido siempre ricos” [CIEZA 1553: c.58]. Nos enteramos de “los mercaderes de Chincha”, gracias al “Aviso”, que Rostworowski cita, el cual se remonta a mediados del siglo XVI y cuenta de los 6,000 mercaderes de Chincha que “con sus compras y ventas iban Chincha al Cuzco por todo el Collao, y otros iban a Quito y a Puerto Viejo” [ROSTWOROWSKI 1977: 138]. Lizárraga, evidentemente dependiendo del mismo documento, dice que hubo 10,000 mercaderes en Chincha, y “tenían licencia de discurrir por este reino con sus mercaderías, que las principales eran mates para beber, muy pintados y tenido en mucho, hasta la provincia de Chucuito” [LIZARRAGA 1968 (1605): 44]. Garci Diez cuenta sobre los pastores de Chucuito que van a las

“tierras templadas” por maíz, ají y otros mantenimientos que no se dan en su provincia y “para ello llevan de rescate ganado y ropa y lana y charque...y pescado seco de la laguna” [DIEZ DE SAN MIGUEL 1964 (1567): 208]. Parece que el visitador español tuviera la impresión de que el trato era de origen antiguo, ya que dice que los habitantes de la provincia de Chucuito no tienen muchos recursos importantes, y que su ganado “es la causa porque se habita la dicha tierra porque de otra manera sería inhabitable” [DIEZ DE SAN MIGUEL 1964 (1567): 209].

Dirigiendo nuestra atención a los pueblos que estaban al margen de los Andes Centrales, también podemos encontrar muchos datos acerca del comercio por trueque. Cieza nos informa del “rescate” de sal en varios lugares de Colombia [CIEZA 1553: caps. 17 y 35]. Por ejemplo dice: “En la villa de Pasto, toda la más de la sal que tienen es de rescate.” Ricardo Latcham expone el comercio que hubo en las partes norte y central del actual Chile en la época prehispánica. Los costeños, que subsistían principalmente del pescado y los mariscos, conseguían de la sierra artículos de bronce, tejidos de lana, y productos agrícolas como maíz, papas y coca. Y las mercaderías que daban en cambio de estos productos eran: el pescado seco, las conchas marinas, las llancas o chaquiras y collares de piedras verdes y azules, los cueros de lobo, los cueros y plumas de las aves marinas, sartas de mariscos secos y salados, y algunas clases de alga [LATCHAM 1909: 264]. Los pehuenches, pueblo nómada y cazador que vivía en las faldas de la cordillera desde la altura de Mendoza hasta los 39 grados de lat. sur, eran “los más traficantes de todos los chilenos”, de acuerdo a Gómez de Vidaurre. Los principales artículos de su comercio eran: sal, conchas marinas, piñones, cueros de guanaco, flecha, y pescado seco [LATCHAM 1909: 266]. Frézier, navegante francés del siglo XVIII, habla de los pescadores que vivían en Cobija: “Como el suelo es estéril, no viven ordinariamente más que de pescado, un poco de maíz i topinambour o papas que traen de Atacama en cambio de pescado” [FREZIER 1902 (1716): 141]. Estos pescadores indígenas pertenecen al grupo social llamado “changos”. Latcham, en su libro dedicado a ellos, dice que su comercio “se mantenía casi exclusivamente con la rejion atacameño calchaqui” en las provincias al sur de Loa, y al norte de ese río “principalmente con las altiplanicies peru bolivianas” [LATCHAM 1910: 63-64]. Los changos son de origen algo misterioso, tal vez de la formación durante la época colonial. La siguiente cita es del *Diccionario geográfico histórico* de Antonio de Alcedo. Hablando del Corregimiento de Copiapó dice: “en la costa abunda el congrio, y hay una parcialidad de indios que llaman changos, dedicados a su pesca, en que emplean el año corriendo las costas, y llevando en balsas sus mujeres e hijos, hasta que paran en alguna caleta donde lo secan, el cual compran los vecinos para remitirlo a la capital del reino, Santiago; también hacen comercio del azufre, que se estima porque no es necesario purificarlo” [ALCEDO 1967 (1786-89): I, 374].

Todo este comercio de tipo tradicional, posiblemente de origen prehispánico, cumplía funciones socio-económicas importantes durante la época colonial entre los pueblos andinos que estaban fuera del ámbito de la economía monetaria creada y manejada por los españoles. Muchos habitantes de la sierra, así como de la costa,

parecen haber viajado para el trueque y el negocio. Cosme Bueno nos informa sobre la provincia de Parinacochas y dice: "...muchos de sus habitantes, tanto indios como Mestizos, tienen el ejercicio de Arrieros. Llevan de la Provincia de Camaná al Cuzco y otras partes Vino, Aguardiente, Aji, Aceitunas, Pescado Seco y Camarones, en cambio de Cecina, Sebo, Papas, Chuño y Ropas" [BUENO 1951 (1774-78): 87]. Se sabe que este tipo de trueque por los arrieros había sido muy popular hasta hace muy poco. He aquí una información que nos revela la trayectoria de un arrieraje, proporcionada por un viejo ex-arriero del pueblo de Caraybamba, Departamento de Apurímac. Hasta hace treinta años, los mistis del pueblo frecuentemente organizaban viajes de arrieros. Emprendían el viaje con ocho o diez mulas a Amaybamba en el Departamento del Cuzco para conseguir hojas de coca. Regresando al pueblo, repartían la coca comprada entre los pastores de puna como pago adelantado por la lana que recibirían de ellos. En febrero y marzo, los arrieros recorrían las punas recolectando lanas, y luego en abril, partían de viaje a Arequipa, tomando una ruta casi directa por vía de Chivay. Después de vender la lana en Arequipa, hacían compras de velas, rejas de *chaquitacla*, aceitunas, higos, fideos, telas, *cochayuyo*, etc. [FUJII y TOMOEDA 1981: 59]. Eran los mistis y los *llactarunas* empleados por ellos que hacían este viaje de arrieros. Pero hay que reconocer que los *punarunas*, es decir, los pastores de puna, también organizaban caravanas de llamas para hacer el trueque con los residentes de las tierras templadas. Este tipo de trato se remontaría a la época prehispánica, como hemos visto en lo dicho por el visitador Garci Diez de San Miguel (véase la página 98), y por los cronistas de la época colonial que también hacen mención de los llameros-trafficantes.

La "Relación de la Provincia de los Collaguas" de 1586 dice: "...los tratos y grangerías que tienen son de ganado de la tierra, lana y carne, que traen los indios de la sierra donde se cría el ganado, a los indios del valle, y truecanlo por maíz e quinoa; y este es el principal trato que hay entrellos" [JIMENEZ DE LA ESPADA (ed.) 1965: I, 332]. Esto corresponde a lo que se llama el "intercambio entre los habitantes de la puna y la 'quebrada'", especialmente con los campesinos del valle de Colca [CASAVARDE 1977: 178]. Entre los pastores de la puna y los agricultores de la quebrada se han establecido ciertas pautas que estipulan el trueque entre sí, y ha existido complementariedad económica entre ellos. Este tipo de trueque se lleva a cabo hoy todavía, y la zona preferida por los pastores del sur del Perú, es la de Apurímac, cuyas provincias están formadas por profundas quebradas, las de Abancay, Andahuaylas, Antabamba y Aymaraes, a donde vienen los pastores de diferentes lugares, "desde las alturas de Arequipa, Ayacucho, Cuzco y del mismo Apurímac", de acuerdo a Concha Contreras [1975: 76-77].

Los pastores viajan a los valles costeros para conseguir el aji, frutas tales como higos, aceitunas, etc. Hoy en día, este tipo de viajes está haciéndose menos frecuentes, a causa de la construcción de carreteras, la motorización y de la consecuente penetración de la economía de mercado en la sociedad interior. Sin embargo, los pastores de Antabamba y Aymaraes todavía siguen viajando a los valles de Majes y Ocoña, los de Caylloma a los de Siguan y Camaná, y los de Parinacochas a los de

Yauca y Caravelí. Esta práctica también tiene una raíz muy antigua, como vemos en la descripción de Francisco de Acuña sobre el pueblo de Alca en Condesuyo. Los habitantes allá “van a valles calientes a comprar axi y camarones y algodón y otras cosas y lo tornan a revender” [JIMENEZ DE LA ESPADA (ed.) 1965: I, 315].

Es interesante ver que figura el camarón entre los artículos tratados, porque era, y todavía es, uno de los manjares favoritos de la gente indígena. El Padre Bernabé Cobo, en su *Historia del Nuevo Mundo*, asigna un capítulo a la descripción de los camarones y dice: “Los camarones de los ríos son de color pardo, y cocidos, se vuelven rojos como un coral; los hay de diferentes maneras, unos mayores y otros menores, y de todo hay mucha abundancia en este reino del Perú y se llevan de unas partes a otras” [COBO 1956 (1653): I, 290].

Otro producto arriba mencionado, el ají, se refiere frecuentemente en los documentos de la época colonial. Citando el Padre Cobo nuevamente, es “tan regalada y apetitosa salsa para los indios, que con él cualquiera cosa comen bien, aunque sea yerbas silvestre y amargas” [COBO 1956 (1653): I, 173]. Alcedo escribe de Arica, que “se cultiva mucho ají, de que hace comercio con las demás provincias de la sierra” [ALCEDO 1967 (1786–89): I, 103]. Cosme Bueno habla de Ica: “Cultívase asimismo gran cantidad de Ají...que se venden con estimación para las provincias de la Sierra” [BUENO 1951 (1774–78): 78]. El mismo autor, en su descripción de Camaná, menciona “higos y algunas semillas” entre los productos que “se comercia con las Provincias comarcanas de la Sierra” [BUENO 1951 (1774–78): 83]. Los higos secos y algunas otras frutas secas siguen siendo codiciados por los serranos en la actualidad, y se venden en los mercados de Chala, Camaná, Ilo, Moquegua, Tacna, etc.

Deben mencionarse los tratos entre la sierra y la montaña también, que antiguamente se llamaban los Andes, y en estos hubo intervención de los llameros. Damián de Bandera nos informa del cultivo de coca en los valles que están en la vertiente oriental de la cordillera: “Los indios que viven a la mano izquierda dél (el camino real que va de Quito al Cuzco), que es hacia los Andes, alcanzan buenas tierras. Tienen chácaras de coca, de algodón y de *ají*, de que pagan el tributo, y dellos tienen sus rescates y grangerías” [JIMENEZ DE LA ESPADA (ed.) 1965: I, 177]. Estas chacras estaban bajo el cuidado de los “indios que la benefician desde el tiempo del Inga” [JIMENEZ DE LA ESPADA (ed.) 1965: I, 177]. La relación de 1586, que habla más concretamente sobre el tema, expone que los indios de Huamanga van “a los Andes, al valle de Mayo(c)-marca y al de Cintiguaiilla, y a otros que son en la jurisdicción desta ciudad, donde se da la *coca*, la cual traen a esta ciudad encestada y véndenla en su mercado publicamente por junto y por menudo; y otros compran destos y revenden por menudo y llevan a los pueblos de indios y véndenla por ganado y por plata y por ropas y otras cosas” [JIMENEZ DE LA ESPADA (ed.) 1965: I, 196].

Los antiguos peruanos siempre habían subsistido de los recursos marinos desde la época precerámica, y no es nada sorprendente que hallemos el pescado entre los artículos del trueque y el comercio. “Aviso” de Chíncha ya citado será uno de los

primeros documentos que se refiere a los pescadores de la costa peruana. Había poblados “desde dos leguas antes de llegar a Chincha hasta es otra parte de *Lurin-chincha*, que hay de una parte a otra cinco leguas”, y su número llegaba a diez mil [ROSTWOROWSKI 1977: 137–138]. Rostworowski menciona documentadamente varios pueblos de pescadores que se encontraban en las costas central y norte [ROSTWOROWSKI 1977: 213–226]. Según su resumen, ellos formaban parcialidades con sus principales y sus señores, y “sólo se dedicaban a su oficio, salando y secando el pescado, que trocaban por todo lo que necesitaban para vivir” [ROSTWOROWSKI 1977: 224]. Muchos de ellos no tenían chacras para cultivar, y subsistían de su pesca y pagaban el tributo con la venta del pescado [ROSTWOROWSKI 1977: 222]. Hubo mucha demanda del pescado en las ciudades y pueblos de la costa. Según Vázquez de Espinosa, la ciudad de Arica era “muy abastecida y regalada de pescado” [VAZQUEZ DE ESPINOSA 1969: 349]. Alcedo dice que Cañete tenía “gran comercio de pescado” con la capital, Lima [ALCEDO 1967 (1786–89): I, 214]. El Padre Cobo deja escritas la pesca y la venta del pescado en Callao.

“...la más gruesa pesquería es la del puerto del Callao, donde mucha gente, así españoles como indios, viven de este trato, respecto de ser muy grande el consumo de pescado de esta ciudad de Lima, pues hay de ordinario en dicho puerto treinta barcos de pescadores, que llaman chinchorros, y más de cincuenta balsas de indios. De los barcos no hay día que no salgan en amaneciendo de quince a veinte a la vela...y en cada uno van de ocho a diez personas a pescar con anzuelos y redes; en el cual ejercicio gastan el día, sin apartarse del puerto más que dos a cuatro leguas; y a las tres o cuatro de la tarde vuelvan todos cargados de varios géneros de pescado, que es para alabar a Dios ver lo que desembarcan en aquella playa y la mucha gente que acude a comprarlo, así para sustento de los vecinos del puerto, como para traerlo a vender a Lima, que son muchos los que tienen esta granjería; y a la misma hora parten a la ligera en caballos cargados de pescado, y entran en esta ciudad antes de anochecer, adonde todo se vende; porque es mucha la gente que gusta más de cenar pescado fresco que carne” [COBO 1956(1653): I, 286].

Nos merecerá una atención especial el hecho de que el pescado se consumía bastante en la sierra. Cosme Bueno escribe que “muchos pescados” se llevaban a las “provincias de la sierra” desde Ica y Camaná [BUENO 1951 (1774–78): 28, 30]. También dice que “luego que se pesca se conduce con brevedad a ellas, pues con el frío de la Sierra se preserva de corrupción” [BUENO 1951 (1774–78): 29]. Parece que el pescado ha sido uno de los alimentos importantes en la sierra durante muchos años. Cobo, después de explicar la manera de cocinar con *charqui* “una suerte de olla o guisado, llamado *locro*, con mucho ají, chuño, papas y otras legumbres”, dice que el “mismo hacían guisado de pescado seco, que también lo usaban mucho” [COBO 1956 (1653): II, 244–245]. Vázquez de Espinosa menciona el pescado entre los abastecimientos en la provincia de los Collaguas [VAZQUEZ DE ESPINOSA 1969: 339]. La Villa de Potosí gastaba cada año seis mil arrobas de pescado marino en la segunda mitad del siglo XVI, que equivalía a veinticuatro mil pesos ensayados, y los

indios del lugar gastaban más de treinta mil pesos por el pescado de la “laguna de Chucuito” [JIMENEZ DE LA ESPADA (ed.) 1965: I, 381]. El pescado llegaba a Potosí “fresco sin sal”, porque el frío de la sierra protegía el pescado de la descomposición. Se traían de Collao “unos pescados que llaman zuches, sin grano de sal”, y la receta es que luego que sacaban pescados, los ponían a helar una noche para que se conservase el tiempo que era menester para llegar a Potosí” [JIMENEZ DE LA ESPADA (ed.) 1965: I, 378].

Sin embargo, en la mayoría de los casos, el pescado se llevaba salado o seco. Vázquez de Espinosa dice de los pescadores de Atico que “pescan mucha cantidad de pescado que salan y llevan a la sierra”, y de los de Camaná que “hacen muy buenas pescas de lisas y otros pescados que salan para la sierra para las provincias de Arequipa y del Cuzco la tierra adentro” [VAZQUEZ DE ESPINOSA 1969: 335]. Los pescadores de Arica “sacan (el pescado) al sol para guardar y para llevar a la sierra” [VAZQUEZ DE ESPINOSA 1969: 349].

De la costa norte también hay informaciones acerca de la preparación del pescado. Juan Ruiz de Arce escribe que “el pescado hazenlo pedaços y sacanlo al sol” [RUIZ DE ARCE 1933 (1543): 357]. De Piura se mencionan pescados tales como espadartes, lisas y tollos [VAZQUEZ DE ESPINOSA 1969: 277]. En Paita “hay...mucho pescado, especialmente tollo que cogen con abundancia y seco lo envían a vender a las demás provincias” [ALCEDO 1967 (1786-89): III, 90]. Es de recordar que el tollo seco se vende y se aprovecha extensamente hoy todavía en el Perú.

En la sierra, la gente indígena helaba y luego secaba el pescado a la manera de preparar el chuño. El pescado de los ríos y lagunas de la sierra se aprovechaba mucho. Los nombres de lugares, de acuerdo a Cosme Bueno, donde se llevaba a cabo la pesca del agua dulce son: Collaguas, Lampa, provincia de Chucuito (Yunguyo), Pacajes, Cabanaconde, Huanta, Luyaychillaos, y Cajamarca [BUENO 1951 (1774-78): 57, 66, 77, 88, 114 y 119].

Hay dos clases de productos marinos que tuvieron alguna importancia en el comercio tradicional de trueque entre la costa y la sierra o la montaña: los mariscos y el alga. Extrañamente hay muy pocas referencias a estos dos artículos en los documentos coloniales. Pero, en vista de la popularidad de que gozan en la vida culinaria peruana contemporánea, deberían haber constituido géneros apreciados en la mercadería del trueque. Ya hemos visto que en Chile figuran “sartas de mariscos secos i salados” y “algas comestibles” en la lista de los artículos que usaban los costinos en el trueque con los serranos. Del Perú difícilmente encontramos evidencias referentes a ellos. Cobo dedica un capítulo breve a la descripción de algas en su *Historia*.

“A la yerba *cochayuyu* llaman los indios con otros dos nombres, como son: *llullucha* y *murmuntu*, y los españoles las nombran *ovas*. Son unas hojitas como lentejas, las cuales carecen de tronco y raíz; nacen siempre en lugares muy húmedos, y por eso les dan nombre de *cochayuyu*, que quiere decir yerba de la

laguna o charco. Es de temperamento frío y húmedo. Usan los indios mucho desta yerba en sus comidas, y aun los españoles, en el guisado llamado *locro*; para lo cual, amasada la yerba y seca, la venden los indios hecha panecillos. Comida esta yerba con vinagre aguado después de cenar, provoca sueño suave: y su cocimiento, bebido con azúcar en ayunas, detiene el menstruo demasiado. La yerba, majada y aplicada tibia en los ojos, temple la inflamación déellos y el ardor de la gota” [COBO 1956 (1653): I, 179].

Ahora bien, la palabra quechua “cochayuyo” quiere decir “hierba de la laguna” y hay dos variedades: una que crece en las lagunillas o en los ríos de la sierra y la otra proveniente del mar. “Otros dos nombres” que Cobo menciona, *llullucha* y *murmuntu*, corresponden a la primera. El cochayuyo de agua dulce tiene varios nombres vulgares. “Cushuro” es el término más popular, pero se llama “crespito” en el Departamento de Cajamarca, “macha-macha” en Huancayo y “ururupa” en Chavín-Ancash. “Llullucha” “murmunta” son apelativos que se usan en el sur del Perú. Todos pertenecen al género *Nostoc*, según el estudio de Aldave Pajares [ALDAVE PAJARES 1969: 7]. Seguramente Cobo se refiere al *Nostoc*, aunque la palabra “charco” que él emplea en el contexto se usaba históricamente con sentido de “mar”. Sin embargo, hay posibilidad de que Cobo hubiera confundido las dos especies, porque se cree que el cochayuyo del mar ha sido un artículo importante, preferido por los serranos desde época remota. Tanto el cochayuyo de la lagunilla como el del mar se comercian bastante en la actualidad, y figuran entre los productos de trueque en el trato de los pastores. Juvenal Casaverde enumera el “cochayuyo” entre los productos de intercambio preferidos por los cuzqueños [CASAVERDE 1977: 184]. Realmente el cochayuyo es una de las comidas indispensables en la cocina cuzqueña. Flores Ochoa menciona seis platos típicos cuzqueños en que se usa el cochayuyo, entre los cuales se encuentra el famoso *chiriuchu*, comida que se prepara en la ocasión del Corpus Cristi (comunicación verbal). No solamente en el Cuzco, sino en muchos otros lugares de la sierra se consume el cochayuyo. Las “planchas” de cochayuyo se venden en los mercados del Cuzco, Puno, Arequipa, Abancay, Ayacucho y Huancayo, y llega hasta La Paz y Cochabamba, en Bolivia. La especie del cochayuyo que se halla difundida en el sur del Perú pertenece al género *Porphyra*, y tiene tallos ramificados y hojitas pequeñas como lentejas. En las costas central y norte predomina otra especie de cochayuyo que vulgarmente se llama “mococho”, cuyo nombre científico es *Gigartina chamissoi*. Presenta una forma alargada como cuerdas, se recolecta en toda la zona entre Chiclayo y Lima, y también está difundido extensamente en la sierra central y del norte [MASUDA 1981: 192].

Un hecho de sumo interés en cuanto a la producción de cochayuyo *Porphyra* es que son los serranos y no los costeños quienes lo recolectan. Ya sabemos por el estudio de Cuadros que los campesinos de la región de Caylloma llegan anualmente al litoral y efectúan la recolección de mariscos y del cochayuyo [CUADROS 1977: 48], y tenemos un estudio detallado por Corrales acerca de este tema [CORRALES 1979]. También los pastores y campesinos de Parinacochas, Apurímac, La Unión, Castilla, Cuzco, Puno, etc. bajan a la costa en cierto período del año para dedicarse a la misma

actividad marítima [MASUDA 1981: 182-187]. Sin embargo, todavía queda por profundizar este problema.

No solamente bajan para la recolección de cochayuyo. Hoy en día es verdaderamente asombrosa la penetración de la población serrana a la costa peruana. Cada año un gran número de serranos viajan a la costa para ser empleados como jornaleros en las chacras costeñas y para trabajar como mariscadores y camareros. Para los serranos, la costa no es un mundo ajeno, sino lugar de fácil acceso, y no hay ningún obstáculo psicológico. Este hecho nos sugiere que el movimiento popular pendulante entre la costa y la sierra podría ser un fenómeno de procedencia muy antigua, la cual debe ser estudiada etnohistóricamente, contando con el análisis de documentos regionales.

Muchas zonas ecológicas de los Andes Centrales, que manifiestan características muy variadas y contrastantes, no constituyen zonas aisladas, sino se comunican económicamente buscando la complementaridad. Existen relaciones casi simbióticas entre ellas, y en este trabajo nos hemos dado cuenta de que en los Andes Centrales han existido dos tipos de intercambio económico. Uno es el realizado a través del comercio de mercado y moneda que depende de carreteras modernas, introducido después de la invasión europea. Otro es el que se ha mantenido desde la época inmemorial, de manera muy tradicional, gracias a la red de innumerables sendas y herraduras cultivadas por cada comunidad y cada familia, y transitadas por generaciones. El primero establece una relación entre las diversas regiones del país mediante la economía mercantil y fomenta la integración económica, creando lazos fríos e impersonales, a la vez que socava el sistema de economía tradicional. A medida que este tipo de intercambio penetra en el interior del país, irá desapareciendo el sistema tradicional. No obstante, debemos reconocer el hecho de que ha sido este último tipo de intercambio el que ha establecido relaciones personales entre los habitantes de distintas zonas de los Andes Centrales y el que ha posibilitado a su vez los intercambios sociales, confiando así originalidad y homogeneidad cultural al mundo andino.

En este trabajo, he colocado énfasis en los intercambios económicos inter-regionales, omitiendo alusiones a los intercambios del tipo social, pero debemos admitir que es muy importante y necesario el estudiar la manera en que estos intercambios económicos dan lugar a los intercambios sociales dentro del ambiente ecológico-cultural tradicional.

Por ejemplo, los pastores de la puna, durante su permanente contacto con los agricultores de la quebrada y del valle, a veces han llegado a "institucionalizar" sus relaciones con ellos por uniones basadas en el parentesco espiritual, con todas las obligaciones y deberes. Consecuentemente, la transacción comercial entre ambos "escapa a una fría y calculada relación mercantil, para adquirir las características de intercambio de bienes entre amigos y relacionados" [FLORES OCHOA 1968: 135-136]. Naturalmente suponemos que entre los "conocidos" habrá también intercambios de otro tipo, como el de informaciones y otros datos de la vida cotidiana.

Otra cosa importante que debemos tomar en cuenta al observar los intercambios

tradicionales, es el papel que la religión y los ritos religiosos desempeñan. En los festivales religiosos se reúnen gentes procedentes de sitios muy diversos y se crean ferias donde se realizan varias clases de actos recíprocos. Tales ritos y festivales cumplen sin lugar a dudas una función vital para la integración cultural de toda la región andina. Las leyendas, cuentos folklóricos, el mito de Incarrí etc., nos demuestran también el grado en que los pobladores de los Andes Centrales comparten un mundo ideológico de amplia difusión. Y no debemos olvidar que el dinamismo económico inter-regional que, como hemos dicho ya, data de los tiempos prehistóricos, constituye la base de esa coherencia y unidad cultural del mundo andino.

BIBLIOGRAFIA

- ACOSTA, José de
1900 *Historia Natural y Moral de las Indias*. Sevilla: Juan de León.
- ALCEDO, Antonio de
1967 (1786-89) *Diccionario Geográfico de las Indias Occidentales*, 4 tomos. Biblioteca de Autores Españoles, Tomos 205-208. Madrid: Ediciones Atlas.
- ALDAVE PAJARES, Augusto
1969 Cushuro. Algas Azul-verdes Utilizadas como Alimento en la Región Alto Andina Peruana. *Boletín de la Sociedad Botánica de La Libertad* 1(2). Trujillo.
- BUENO, Cosme
1951 (1774-78) *Geografía del Perú Virreinal (Siglo XVIII)*. Lima: Publicado por Daniel Valcárcel.
- CASAVARDE R., Juvenal
1977 El Trueque en la Economía Pastoril. En Jorge Flores Ochoa (compilador), *Pastores de Puna*, pp. 171-191. Lima: Instituto de Estudios Peruanos
- CIEZA DE LEON, Pedro de
1553 *Parte Primera de la Chronica del Peru*. Sevilla: Martín de Montedoca.
- COBO, Bernabé
1956 (1653) *Historia del Nuevo Mundo*, 2 tomos. Biblioteca de Autores Españoles, Tomos 91-92. Madrid: Ediciones Atlas.
- CONCHA CONTRERAS, Juan de Dios
1975 Relación entre Pastores y Agricultores. *Allpanchis* 8: 67-101.
- CORRALES VALDIVIA, Edmundo Luis
1979 *Litoral de Islay Piso Ecológico Collagua*. Tesis presentada a Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa.
- CUADROS, Juan José
1977 Informe Etnográfico de Collaguas (1974-1975). En Franklin Pease (ed.), *Collaguas I*, pp. 35-52. Lima: Universidad Católica del Perú.
- DIEZ DE SAN MIGUEL, Garci
1964 (1567) *Visita a la Provincia de Chucuito*. Lima: Casa de la Cultura.
- FLORES OCHOA, Jorge A.
1968 *Los Pastores de Paratia: Una Introducción a su Estudio*. México: Instituto Indigenista Interamericano.
- FRÉSIER, Amédée François
1902 (1716) *Relación del Viaje por el Mar del Sur a las Costas de Chile i el Perú durante los Años de 1712, 1713 i 1714*. Santiago de Chile: Imprenta Mejía.

FUJII, Tatsuhiko y Hiroyasu TOMOEDA

- 1981 Chacra, Laime y Auquénidos. En Shozo Masuda (ed.), *Estudios Etnográficos del Perú Meridional*, pp. 33-63. Tokio: Universidad de Tokio.

HARTMANN, Roswith

- 1968 *Markte im Alten Peru*. Inaugural-Dissertation zur Erlangung der Doktorwürde der Philosophischen Facultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität zur Bonn.

- 1971 Mercados y Ferias Prehispánicos en el Area Andina. *Boletín de la Academia Nacional de Historia* 54: 214-236. Quito.

JIMENEZ DE LA ESPADA, Marcos (ed.)

- 1965 *Relaciones Geográficas de Indias—Perú*, 3 tomos. Biblioteca de Autores Españoles, Tomos 183-185. Madrid: Ediciones Atlas.

LATCHAM, Ricardo

- 1909 El Comercio Precolombino en Chile i otros Países de América. *Anales de la Universidad de Chile* 125: 241-284.

- 1910 *Los Changos de las Costas de Chile*. Santiago de Chile: Imprenta Cervantes.

LIZARRAGA, Reginaldo de

- 1968 (1605) *Descripción Breve del Perú*. Biblioteca de Autores Españoles, Tomo 221. Madrid: Ediciones Atlas.

MASUDA, Shozo

- 1981 Cochayuyo, Macha, Camarón y Higos Charqueados. En Shozo Masuda (ed.), *Estudios Etnográficos del Perú Meridional*, pp. 173-192. Tokio: Universidad de Tokio.

MOREYRA PAZ SOLDAN, Manuel

- 1980 *La Moneda Colonial en el Perú*. Lima: Banco Central de Reserva del Perú, Oficina de Museo.

MURRA, John V.

- 1978 *La Organización Económica del Estado Inca*. México: Siglo Veintiuno.

PRIETO, Carlos

- 1969 *La Minería en el Nuevo Mundo*. Madrid: Revista de Occidente.

ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSECO, María

- 1977 *Etnia y Sociedad*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

RUIZ DE ARCE, Juan

- 1933 (1543) Advertencias. *Boletín de la Academia de la Historia* 102: 345-384. Madrid,

SAMANO-XEREZ

- 1967 (1527) Relación. En Raúl Porras Barrenechea (ed.), *Las Relaciones Primitivas de la Conquista del Perú*, pp. 63-68. Lima: Instituto Raúl Porras Barrenechea.

SERVICE, Elman

- 1971 *Primitive Social Organization*, 2nd ed. New York: Random House.

VAZQUEZ DE ESPINOSA, Antonio

- 1969 *Compendio y Descripción de las Indias Occidentales*. Biblioteca de Autores Españoles, Tomo 231. Madrid: Ediciones Atlas.