

medidas para la distribución de las tierras en partes iguales entre el pueblo, mientras que exigían a todo hombre, exceptuando a los de las clases privilegiadas, que se ocupase en su cultivo. El Inca mismo no se desdénaba de darles el ejemplo. En una de las grandes festividades anuales se dirigía a los alrededores del Cuzco acompañado por su corte, y en presencia de todo el pueblo abría la tierra con un arado de oro, ó con un instrumento que hacía sus veces, consagrando así la ocupación del campesino como digna de los hijos del Sol (1).

La protección del gobierno a la agricultura no terminaba con esta fácil ostentación de la real condescendencia; sino que se manifestaba en las medidas más eficaces para facilitar los trabajos del campesino. Mucha parte del territorio situado a orilla del mar tenía el gran inconveniente de carecer de agua, pues que en él ó no llovía absolutamente ó llovía muy poco, y los escasos riachuelos que en curso corto y rápido bajaban de las montañas, ejercían poca influencia en tan vasta extensión de país. Es verdad que el suelo era en gran parte arenoso y estéril; pero muchos puntos eran susceptibles de cultivo, y no necesitaban más que agua para ser maravillosamente fecundos. A estos puntos se llevó el agua por medio de canales y acueductos subterráneos, que eran obras verdaderamente gigantes. Componíanse de anchas losas de piedra, perfectamente ajustadas sin mezcla alguna, que por medio de compuertas dejaban salir la cantidad suficiente para regar las tierras por donde pasaban. Algunos de estos acueductos eran sumamente largos. Uno que atravesaba el distrito de Condesuyu, tenía de cuatrocientas á quinientas millas de extensión. Partían de algún lago elevado ó depósito natural que se hallaba en el corazón de las montañas, y se aumentaba el caudal con ciertos intervalos por medio de otros depósitos que encontraban en los declives de la sierra. En esta bajada había á veces que abrir un cauce en las rocas, y esto sin herramientas de hierro; había que rodear las grandes montañas; atravesar ríos y pantanos; en una palabra, vencer los mismos obstáculos que encontraban en la construcción de sus gigantes caminos. Pero los peruanos parecían complacerse en luchar con las dificultades de la naturaleza. Cerca de Caxamalca existe aun un *tunnel* ó galería que escavaron en las montañas para dar salida á las aguas de un lago cuando en la estación de las lluvias llegaban á un nivel que amenazaba inundar el país (2).

Los conquistadores con su abandono dejaron que se perdiesen muchas de estas útiles obras de los Incas. En algunos puntos aun corren las aguas en silencio sus conductos subterráneos, y nadie ha tratado de examinar y descubrir su curso y su origen. En otros,

(1) Sarmiento, Relación, MS., cap. XVI.

Parece que también los nobles imitaban el ejemplo de su señor en esta gran festividad. «Pasadas todas las fiestas, en la última llevan muchos arados de manos, los cuales antiguamente eran de oro; y hechos los oficios, tomaba el Inga un arado y comenzaba con él á romper la tierra, y lo mismo los demás señores, para que de allí adelante en todo su señorío hiciesen lo mismo; y sin que el Inga hiciese esto, no había indio que osase romper la tierra, ni pensaban que produjese si el Inga no la rompía primero, y esto baste cuanto á las fiestas.» Conq. y Pob. del Perú, MS.

(2) Sarmiento, Relación, MS., cap. XXI.—Garcilaso, Com. Real, parte I, lib. V, cap. XXIV. Steveson, Relación de una residencia de veinte años en la América del Sur (Londres, 1829), t. I, p. 412; II, páginas 175—174.

«Sacauan acequias en cabos y por partes que escosa estraña afirmarlo; porque las echauan por lugares altos y bajos: y por laderas de los cabesos y haldas de sierras que están en los valles; y por ellos mismos atraviessan muchas, unas por una parte, y otras por otra, que es gran delectación caminar por aquellos valles, porque parece que se anda entre huertas y florestas llenas de frescura.» Cieza de Leon, Crónica, capítulo LXVI.

aunque el canal está destruido en parte y cegado por la basura y la vegetación silvestre, aun se revela su curso por varios oasis de fertilidad. Esto sucede en el valle de Nasca, región fértil, colocada entre dos largos desiertos, donde los antiguos canales de los Incas llegan desde una distancia desconocida por medio de un cauce que tiene de cuatro á cinco pies de profundidad y tres de ancho, y construido con piedras enormes sin mezcla alguna.

Teníase especial cuidado en que todo aquel que cultivaba un terreno por donde uno de estos canales pasaba, disfrutase de él. La ley determinaba la cantidad de agua que á cada cual correspondía; y unos inspectores reales cuidaban de la distribución, y de que se aplicase el agua al riego (3).

Los peruanos dieron muestras del mismo espíritu emprendedor en sus planes para introducir el cultivo en la parte montañosa de su territorio. Muchas de las colinas, aunque cubiertas de buena tierra, tenían una pendiente demasiado rápida para que se pudiesen labrar. Estas las dividían en terrados, revestidos con piedras, los que iban disminuyendo gradualmente, hasta llegar á la cumbre; así que al paso que la faja inferior, ó *anden*, como los llamaron los españoles, rodeaba la base de la montaña y podía contener una gran cantidad de fanegas de tierra, la superior no alcanzaba á contener más que unas cuantas hileras de cañas de maíz (4). Algunas de las cumbres presentaban tal masa de roca compacta, que después de cortar en ella los terrados, era preciso cubrir su superficie de tierra antes que pudiesen servir para el cultivo. Tal era la paciencia con que los peruanos luchaban contra los obstáculos formidables que les presentaba su país. Sin las herramientas y la maquinaria que usan los europeos, poco hubiera podido hacer cada individuo por sí; pero obrando en grandes masas y bajo una dirección común, lograban con su perseverancia infatigable alcanzar resultados que los mismos europeos no se hubieran atrevido á esperar (5).

Con el mismo espíritu de economía agrícola que los impulsaba á sacar á los peñascos de la sierra de su triste esterilidad, escavaban el árido suelo de los valles en busca de alguna capa de tierra en que se encontrase alguna humedad natural. Estas escavaciones, que los españoles llamaron *hojas*, eran muy grandes, é incluían muchas veces un acre de tierra escavado hasta la profundidad de quince ó veinte pies, y rodeado con una pared de adobes. El fondo de esta escavación se preparaba perfectamente abonándolo con una especie de sardina, que se pescaba en cantidades inmensas en la costa, y luego se sembraban en él granos ó legumbres (6).

Los labradores peruanos conocían perfectamente las diferentes clases de abonos, y hacían mucho uso de ellos; circunstancia muy rara en las fértiles regiones de los trópicos, y que probablemente no existía entre ninguna de las demás tribus de América. El abono de que hacían mucho uso era el *guano*, precioso

(5) Pedro Pizarro, Descub. y Conq., MS.—Memorias del Gen. Miller, tom. II, p. 220.

(4) Miller supone que estos *andenes* fueron el origen del nombre de Andes que dieron los españoles á las cordilleras de la América del Sur. (Mem. del Gen. Miller, t. II, p. 219.) Pero este nombre es anterior á la conquista, según Garcilaso, que lo deriva de *Anfi*, nombre de una provincia al Este del Cuzco. (Com. Real, parte I, lib. II, cap. XI.) *Anta*, que significaba cobre, metal que se encontraba con mucha abundancia en algunas partes del país, pudo haber dado su nombre á la provincia, y quizás directamente á las montañas.

(3) Memorias del Gen. Miller, ubi supra.—Garcilaso, Com. Real, parte I, lib. V, cap. I.

(6) Cieza de Leon, Crónica, cap. XXIII.

Los restos de estas antiguas escavaciones aun escitan el asombro de los viajeros modernos. Véase á Steveson, Residencia en la América del Sur, tomo I, p. 539.—Culloch, Investigaciones, p. 338.

escremento de aves marítimas que tanto ha llamado recientemente la atención de los agricultores, así en Europa como en los Estados Unidos, y cuyas propiedades estimulantes y nutritivas eran perfectamente apreciadas por los indios. Este *guano* existía en cantidades tan inmensas en muchos de los islotes de la costa, que formaba unas como colinas elevadas, á que dieron los conquistadores el nombre de *Sierra Nevada*, por el color blanco con que las cubría una incrustación salina.

Los Incas adoptaron sus acostumbradas precauciones para que el agricultor pudiese disfrutar de este abono importante. Destinaron las pequeñas islas de la costa para uso de los respectivos distritos á que se hallaban adyacentes. Cuando la isla era grande, se distribuía entre varios distritos, y se señalaban exactamente los límites de cada división. Toda usurpación de derechos ajenos se castigaba severamente; y aseguraban la conservación de las aves con penas tan severas como las que fulminaron en Inglaterra los tiranos normandos para conservar su caza. A nadie se permitía poner el pie en la isla en la época en que las aves criaban, bajo pena de muerte; y con la misma se castigaba al que en cualquiera estación matase uno de estos pájaros (1).

Con estos progresos en la ciencia agrícola, era de suponer que los peruanos tuviesen algún conocimiento del arado, tan generalmente usado entre las naciones primitivas del continente oriental. Pero ni tenían la reja de arado de hierro de Europa, ni los animales para tirar de ella, que no se encontraron en ninguna parte del Nuevo-Mundo. El instrumento que usaban era una estaca fuerte y puntiaguda, atravesada por una pieza horizontal á diez ó doce pulgadas de la estremidad, para que el labrador apoyase en ella el pie y la forzase á penetrar en el suelo. Seis ó ocho hombres robustos se unían á este instrumento y lo arrastraban con fuerza, tirando á un tiempo y llevando el compás del movimiento con el canto de sus aires nacionales, en que los acompañaban sus mujeres que seguían el surco para romper los terrones con sus rastrillos. Como el terreno era blando, ofrecía poca resistencia; y la mucha práctica hacía que el labrador pudiese romper el terreno hasta la profundidad necesaria con asombrosa facilidad. Esta especie de arado era una grosera invención; pero sumamente curiosa como único instrumento de su clase que se ha encontrado entre los indígenas de América, y quizás no era muy inferior al instrumento de palo que introdujeron en su lugar los conquistadores europeos (2).

Muchas veces los Incas, después de proporcionar agua á un distrito desierto, preparándolo así para los trabajos de la agricultura, trasplantaban á él una colonia de *mitimaes* que lo cultivaban con los vegetales más convenientes á la naturaleza del suelo. Mientras que así consultaban el carácter peculiar y la capacidad de las tierras, se proporcionaba un medio de cambiar sus diferentes productos á las provincias circunvecinas, que, por la formación del país, variaban mucho más de lo que suele suceder dentro de los mismos límites. Para facilitar estos cambios agrícolas, se instituían ferias, que se celebraban tres veces al mes en algunos de los lugares más poblados, donde, como el dinero era desconocido, se hacía una especie de comercio por medio del cambio de los respectivos productos. Estas ferias eran otras tantas fiestas en que descansaba el trabajador (3).

Tales eran las medidas adoptadas por los Incas para el cultivo y mejora de su territorio; y aunque imper-

(1) Acosta, lib. IV, cap. XXXVI.—Garcilaso, Com. Real, parte I, lib. V, cap. III.

(2) Garcilaso, Com. Real, parte I, lib. V, cap. II.

(3) Sarmiento, Relación, MS., cap. XIX.—Garcilaso, Com. Real, parte I, lib. VI, cap. XXXVI; lib. VII, cap. I.—Herrera, Hist. General, dec. V, lib. IV, cap. III.

fectas, es preciso confesar que indicaban conocimientos sobre los principios de la ciencia agrícola que les dan algún derecho á ser clasificados entre los pueblos civilizados. Gracias á la paciencia y al saber que desplegaban en su cultivo, no había pulgada de terreno cuya producción no se elevase al mayor grado posible, mientras que se obligaba á los parajes más estériles á contribuir en algo á la subsistencia del pueblo. Por todas partes del territorio abundaban los indicios de riqueza agrícola, desde los risueños valles de la costa, hasta las escalonadas pendientes de la sierra, que elevándose en pirámides de verdura, brillaban con todo el esplendor de la vegetación tropical.

La formación del país era especialmente favorable, como ya lo hemos dicho, á una variedad infinita de productos, no tanto por su extensión como por sus diferentes elevaciones, que, más notables aun que las de Méjico, encierran todos los grados de latitud desde el Ecuador hasta las regiones polares. Sin embargo, aunque la temperatura cambia en estas regiones según el grado de elevación, sigue siendo casi la misma en cada punto durante todo el año; y los habitantes no experimentan ninguna de aquellas agradables vicisitudes de la estación que corresponden á las latitudes templadas del globo. Así mientras que el verano brilla en toda su fuerza en las ardientes regiones del palmero y del cacao que ocupan las costas del Océano, se goza de una primavera perpétua en la ancha superficie de la llanura elevada, y las cumbres más altas de la cordillera están cubiertas con las nieves de un invierno eterno.

Los peruanos sacaban de esta variedad fija de clima, si así me es lícito llamarla, el mejor partido posible, cultivando las producciones propias de cada una; y consagraban especialmente su atención á las que más alimento podían proporcionar al hombre. Así en la región inferior se encontraban la yuca y el plátano, esa planta benéfica que parece destinada á librar al hombre de la primitiva maldición de ganar el sustento con el sudor de su frente (4). En las partes del país en que ya no se podía cultivar el plátano, se encontraba el maíz, la gran base alimenticia en las dos grandes divisiones del Norte y del Sur del continente americano; y que, después de su exportación al antiguo continente se extendió en él con rapidez tan asombrosa, que llegó á creerse que era indígena de esta parte del mundo (5). Los peruanos conocían perfectamente las diferentes maneras de preparar este útil vegetal, aunque parece que no hacían pan con él más que en las grandes festividades. Extraían además de su tallo una especie de miel, y hacían un licor muy fuerte con el grano fermentado, de que, como los aztecas, abusaban extraordinariamente (6).

(4) Humboldt demuestra las propiedades pacíficas del plátano, y dice que su fuerza de producción comparada con la del trigo, es como 155 á 1, y con la de la patata como 44 á 1. (Essai Politique sur le Royaume de la Nouvelle Espagne. Paris, 1827, tomo II, p. 589.) Es una equivocación suponer que esta planta no era indígena de la América del Sur. La hoja de plátano se ha encontrado muchas veces en los antiguos sepulcros peruanos.

(5) El nombre de *blé de Turquie* es prueba del error popular. Sin embargo, la rapidez con que se extendió por toda Europa y Asia, después del descubrimiento de América, basta para probar que no pudo ser indígena del antiguo continente y haber permanecido tanto tiempo desconocida allí.

(6) Acosta, lib. IV, cap. XVI.

La materia sacarina que contiene el tallo del maíz es mucho mayor en las regiones tropicales que en latitudes más septentrionales; así es que se suele ver muy á menudo á los naturales de aquellos masearlos como si fueran tallos de azúcar. Una de las clases de licor fermentado, *sora*, que se hacía con el maíz, era tan fuerte, que los Incas prohibieron su uso, á lo menos á las clases bajas. Parece que en esta materia no se obedecían sus órdenes tan escrupulosamente como en las demás.

El clima templado de la region elevada les proporcionaba el maguey (*Agave americana*), muchas de cuyas extraordinarias cualidades conocian, aunque no la mas importante de todas, como lo es la de producir un material con que se puede hacer papel. Tambien era el tabaco una de las producciones de esta elevada region. Sin embargo, el uso que de él hacian los peruanos era diferente del de todas las demas naciones de América que lo conocian, puesto que no lo empleaban sino como medicina en forma de rapé (1). Quizás lo reemplazaban en cuanto á sus propiedades narcóticas con la coca (*Erythroxylum peruvianum*), ó *cuca*, como la llamaban los indígenas. Este es un arbusto que crece como hasta la altura de un hombre. Se recogen sus hojas y se secan al sol, y mezcladas luego con un poco de cal, forman una composicion que se masca, muy parecida á la hoja del betel en Oriente (2). Con una pequeña cantidad de esta coca y con un puñado de maiz tostado, el indio peruano de nuestra época hace sus penosos viajes dia tras dia, sin cansancio ó á lo menos sin quejarse. Hasta los alimentos mas succulentos le son menos gratos que su predilecto narcótico. Bajo el imperio de los Incas se dice que se reservaba esclusivamente para las clases nobles. Si así era, á lo menos el pueblo ganó este goce con la conquista; y despues del período llegó este á hacer un uso tan general de la coca, que este producto llegó á ser uno de los ramos mas importantes de las rentas coloniales de España (3). Sin embargo, con todas las agradables cualidades de una opiata, se dice tambien que cuando esta hoja tan ponderada por los naturales se usaba con exceso, producía todos los efectos peligrosos de la embriaguez habitual (4).

Subiendo algo mas por los declives de la cordillera, mas allá de los límites del maiz y de la *quinua*, grano que se parece algo al arroz, y que cultivan mucho los indios, se encontraba la patata ó papa, cuya introduccion en Europa ha hecho época en la historia de la agricultura. Ya fuese indígena del Perú, ó importada de Chile, formaba el principal alimento de las llanuras mas elevadas en que dominaban los Incas, y su cultivo continuaba á una altura en las regiones ecuatoriales que era muchos miles de pies superior á los límites de la nieve perpétua en las latitudes templadas de Europa (5). Individuos silvestres de la misma familia se encontraban á mayor elevacion aun, y crecian espontáneamente entre los raquíticos arbustos que cubren las majestuosas pendientes de la cordillera, hasta que gradualmente la vegetacion degeneraba en musgos y una yerba amarilla y corta, *pajonal*, que, como una alfombra de oro, se extendía por la base de esos conos soberbios que se encumbraban hasta las

(1) Garcilasso, Com. Real, parte I, lib. II, cap. XXV.

(2) La hoja picante del *betel* se mezcla tambien con sal para mascarla. (Elphinstone, Historia de la India, Londres, 1841, tomo I, p. 531.) La analogia de este goce social en el remoto Oriente y Occidente es muy singular.

(3) Ondegardo, Rel. seg., MS.—Acosta, lib. IV, capítulo XXII.—Stevenson, Residencia en la América del Sur, tomo II, p. 65.—Cieza de Leon, Crónica, cap. XCVI.

(4) Un viajero (Pœppig) de quien se habla en una revista inglesa, trata largamente de los malos efectos que produce el uso habitual de la coca, y los compara á los que sufren los que mascan el opio. Estraño es que otros autores no hablen de esto. No recuerdo haberlo leído en ningun otro.

(5) Malte-Brun, lib. LXXXVI.

La patata, descubierta por los primeros que fueron á Chile, Perú, Nueva Granada, y en toda la estension de las cordilleras de la América del Sur, era desconocida en Méjico, otra prueba de que las naciones respectivas de los dos continentes ignoraban la existencia unas de otras. Humboldt, que ha consagrado mucha atencion á la historia primitiva de este vegetal, que ha ejercido una influencia tan importante en la sociedad europea, supone que su cultivo en Virginia, donde fue conocido por los primeros colonos, se introduciría de las colonias españolas del Sur. Essai Politique, tom. II, p. 462.

regiones del silencio eterno, cubiertos con las nieves de los siglos (6).

CAPITULO V.

Ganados del Perú. — Grandes Cacerías. — Manufacturas. — Habilidad mecánica. — Arquitectura. — Reflexiones finales.

UNA nacion que habia hecho tantos progresos en la agricultura, debía naturalmente haber hecho algunos tambien en las artes mecánicas, especialmente cuando, como sucedía entre los habitantes del Perú, su economía agricola exigía un grado no despreciable de destreza mecánica. Nótese en todas las naciones que los progresos en las manufacturas tienen relacion íntima con los progresos en la agricultura. Ambas artes se encaminan al mismo gran objeto de proporcionar al hombre todos los elementos necesarios para su existencia, para su comodidad, y en una sociedad mas adelantada, para sus goces; y cuando una de ellas ha alcanzado un grado de perfeccion que indica cierto adelanto en la civilizacion, la otra debe naturalmente encontrarse en un grado correspondiente de desarrollo; análogo al aumento de las demandas y de la capacidad de semejante estado. Los súbditos de los Incas, en su paciente y tranquila consagracion á las ocupaciones mas humildes de la industria que los ligaba al suelo en que habian nacido, se parecian mas á las naciones orientales, como los hindus y los chinos, que á los individuos de la gran familia anglosajona, cuyo arrojado carácter los ha lanzado á buscar la fortuna en el borrascoso Océano, y á entablar comercio con las regiones mas remotas del globo. Los peruanos, aunque poseian una gran estension de costa, no tenian comercio alguno exterior.

Tenian á pesar de esto ventajas peculiares para la fabricacion doméstica en un material incomparablemente superior á los que poseian las demas razas del continente occidental. Sabian tejer con la correosa fibra del maguey una tela que, como sucedía entre los aztecas, les servía como los tejidos de hilo. El algodón crecía con abundancia en el nivel bajo y ardiente de la costa; y les proporcionaba un vestido acomodado á las latitudes mas templadas del país. Pero del llama y de los otros animales de la misma familia sacaban un vellon muy útil para los climas mas frios de la region elevada, «vellon, dice un escritor célebre, mucho mas apreciable que el pelo fino del castor del Canadá, y que la lana de la *brébis des Calmoucks* ó de la cabra de Siria (7).»

De las cuatro variedades del carnero peruano, la del llama, que es la que mejor conocemos y la mas comun, es la que menos vale por su lana. Empleábase casi esclusivamente como acémila, cosa impropia al parecer de su pequeñez y de su poca fuerza, aunque es algo mayor que las demas variedades. Lleva un peso de poco mas de cuatro arrobas, y no puede andar mas que de tres á cuatro leguas al dia. Pero todo esto

(6) Mientras que el Perú, bajo el imperio de los Incas, poseía estos magníficos productos indígenas, y otros muchos menos conocidos de los europeos, carecía de otros de gran importancia, que, despues de la conquista, han florecido allí como si aquel fuera su terreno natural. Tales son el olivo, la parra, la higuera, el manzano, el naranjo, la caña de azúcar, etc. Ninguno de los cereales del antiguo continente se encontró en el nuevo. El primer trigo fue importado por una señora española de Trujillo, que hizo grandes esfuerzos por diseminarlo entre los colonos, cosa que tampoco desdiciaba el gobierno, sea dicho en honra suya. El nombre de esta señora era María de Escobar. La Historia, que se ocupa tanto en celebrar á los azotes de la humanidad, debe complacerse en conservar el nombre de uno de sus bienhechores verdaderos.

(7) Walton, Relacion histórica y descriptiva del carnero peruano (Londres, 1811), p. 415. La comparacion de este escritor se refiere á la lana de la vicuña, el animal de esta familia mas estimado por su vellon.

se halla compensado por el poco trabajo y gasto que ocasiona en su manejo y manutencion. El llama encuentra un fácil alimento en la yerba raquítica que crece en los costados y *punas*, ó llanuras elevadas de las cordilleras. La estructura de su estómago, como la del camello, le permite pasarse sin beber durante semanas enteras y aun meses. Su pezuña esponjosa, armada por la naturaleza con un especie de garra para que pueda sostenerse en la nieve, jamás necesita heradura, y la carga que lleva, descansa segura en su lecho, de lana, sin necesidad de cincha ó aparejo. Los llamas viajan en recuas de quinientos y aun de mil, y así, aunque cada individuo lleva poco, la totalidad es muy considerable. Toda la caravana anda á su paso regular, pasando la noche al aire libre sin que la temperatura mas fria le cause daño alguno, y caminando en orden admirable obedeciendo á la voz del conductor. Solo cuando lo cargan demasiado se niega á moverse este animal, y entonces ni los golpes ni los halagos pueden inducirlo á que se levante del suelo. Tan obstinado en sostener sus derechos es en esta ocasion, como dócil y manso generalmente (1).

La aplicacion de los animales domésticos al trabajo distinguía á los peruanos de las demas razas del nuevo mundo. Esta economía del trabajo humano sustituyéndole el del animal, es un grande elemento de civilizacion, que solo cede en importancia al que con la maquinaria suplía á ambos. Sin embargo, parece que los antiguos peruanos hacían menos caso de esta parte de la utilidad del llama que sus conquistadores españoles, y que le apreciaban especialmente, lo mismo que á los demas animales de su clase, por su vellon. El gobierno, segun ya lo hemos dicho, poseía rebaños inmensos de este ganado mayor, como lo llamaron los españoles, y del ganado menor, ó *alpaca*, confiados al cuidado de pastores que los conducían de una parte á otra del país, segun los cambios de la estacion. Estos viajes estaban arreglados con toda la exactitud con que el código de la *Mesta* determinaba los de los grandes rebaños trashumantes de merinos en España; y los conquistadores cuando desembarcaron en el Perú, se sorprendieron al ver una raza de animales tan parecida á la de su propio país en propiedades y hábitos y sometida á un sistema de legislacion que parecia copiado del de la Península (2).

Pero la mejor clase de lana era producto no de estos animales domésticos, sino de las otras dos especies, el *huanaco* y la *vicuña*, que vivían libres en las heladas cumbres de las cordilleras; donde era bastante comun verlos trepar por los picos cubiertos de nieve en que no existe ningun ser animado, exceptuando al condor, el ave gigantesca de los Andes, cuyas amplias alas se remontan por la atmósfera hasta la altura de mas de veinte mil pies sobre el nivel del mar (3).

En estas ásperas praderas el rebaño sin redil encuentra un alimento abundante en el *ichu*, especie de yerba que se encuentra en toda la estension de la

(1) Walton, Relacion histórica, etc., p. 25 y sig. Garcilasso, Com. Real, parte I, lib. VIII, cap. XVI.—Acosta, libro IV, cap. XLI.

Llama, segun Garcilasso de la Vega, es una palabra peruana que significa *rebano*. (Ibid., ubi supra.) Los peruanos no sacaban leche de sus animales domésticos, ni creo que ninguna otra tribu del continente americano usase este alimento.

(2) El juicioso Ondegardo recomienda enfáticamente la adopcion de muchas de estas leyes al gobierno español, considerándolas como perfectamente adaptadas á las necesidades de los indígenas. «En esto de los ganados pareció haber hecho muchas constituciones en diferentes tiempos, é algunas tan útiles é provechosas para su conservacion, que convendría que tambien se guardasen agora.» Rel. seg., MS.

(3) Malte-Brun, lib. LXXXVI.

gran cadena de la cordillera, desde el Ecuador hasta los límites del Sur de Patagonia. Y como estos límites señalan el territorio en que vive el carnero peruano, que nunca pasa al Norte de la línea, no parece improbable que esta planta misteriosa y pequeña sea tan importante para su existencia, que su faltá sea la principal razon que le haya impedido penetrar en las latitudes del Norte de Quito y la Nueva Granada (4).

Mas aunque vagaban así sin dueño por los ilimitados desiértos de las cordilleras, jamás se permitía al campesino peruano que cazase estos animales silvestres, que estaban protegidos por leyes tan severas como los ricos ganados que pastaban en los mas cultivados declives de la region elevada. La caza de las montañas y bosques era tan propiedad del gobierno, como si hubiese estado encerrada en un parque ó en un redil (5). Solo se permitía cazar los animales silvestres en ciertas ocasiones señaladas, en las grandes cacerías que se celebraban una vez al año bajo la superintendencia general del Inca ó de sus principales oficiales. Estas cacerías no se repetían en la misma parte del país sino una vez cada cuatro años, á fin de dar tiempo á que los animales se repusiesen de la destruccion causada en ellas. En la época señalada todos los que vivían en el distrito y en sus alrededores, muchas veces hasta el número de cincuenta ó sesenta mil hombres (6), se distribuían alrededor de manera que formasen un cordón inmenso que abrazase toda la estension del territorio en que se iba á cazar. Estos hombres iban armados con palos largos y lanzas, con los cuales hacían salir la caza de toda especie que se ocultaba en los bosques, en los valles y las montañas, matando sin compasion á las fieras, y arreando á los demas animales, que eran principalmente venados del país, huanacos y vicuñas, hácia el centro del vasto círculo, hasta que estrechándose este por grados, se concentraban los tímidos habitantes del bosque en alguna espaciosa llanura donde el cazador pudiese examinar cómodamente á sus víctimas, que no tenían ni donde ocultarse, ni punto alguno por el cual pudiesen huir.

Matábanse entonces los venados machos y algunas de las clases mas ordinarias de carneros peruanos; sus pieles se conservaban para los varios objetos útiles que con ellas se hacían generalmente, y su carne, cortada en tajadas muy delgadas, se distribuía al pueblo, que lo convertía en *charqui*, la carne seca del país que constituía el único alimento animal, como despues ha constituido el principal de las clases bajas en el Perú (7).

Pero no se mataba á la mayor parte de las vicuñas, que solían llegar hasta treinta ó cuarenta mil, sino que despues de esquilárselas cuidadosamente, se les dejaba escapar y volver á sus pastos solitarios de las montañas. La lana que así se recogía se depositaba en los almacenes reales, para repartirla despues en época oportuna al pueblo. La mas ordinaria se convertía en vestidos para su propio uso, y la mas fina era para el Inca; porque á nadie mas que á

(4) *Icha*, llamado en la «Flora Peruana» *Jarava*; clase, *Monandria Digynia*. Véase Walton, p. 17.

(5) Ondegardo, Rel. prim., MS.

(6) A veces se reunían cien mil hombres cuando el Inca cazaba en persona, si hemos de creer lo que dice Sarmiento: «De donde habiéndose ya juntado cincuenta ó sesenta mil personas, ó cien mil si mandado les era.» Relacion, MS., cap. XIII.

(7) Relacion, ubi supra.

Nota del traductor. Ahora se hace este *charqui* en América con carne de vaca, se conoce bajo este nombre en la mayor parte del continente y se esporta en grandes cantidades á la isla de Cuba bajo el nombre de *tasajo*. En Chile y en Buenos-Aires se usa mucho mas que en el Perú, donde está muy distante de poderse considerar como el principal alimento de las clases bajas.