

## Introducción al Estudio de la Producción de Vinos y Aguardientes en Ica – Siglos XVI al XVIII

*Lorenzo Huertas Vallejos*

“La ciudad de Pisco, casi a una milla de la playa, está construida como todas las ciudades del Perú: una gran plaza en el centro con calles que emergen en ángulos rectos. Este distrito es conocido por la fabricación de un licor fuerte que lleva el nombre de la ciudad se destila de la uva en el campo, hacia la sierra, a unas cinco o seis leguas de distancia. La uva clásica se llama italia y tiene un fuerte sabor a la uva Frontignac, de la cual se deriva. Se dice que Pisco tiene 2,000 habitantes...”

*Hugh S. Saldin 1821.*

### INTRODUCCION

En agosto de 1988, el Ing. Carlos del Río, Presidente del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, me dio el encargo de hacer una investigación referente a la producción de vinos y aguardientes en Ica. Se necesitaba con urgencia saber las fechas más antiguas de la elaboración de dichas bebidas y, sobre todo, la data en que el aguardiente tomó la denominación de Pisco. Asimismo se pretendía averiguar las causas de los atributos de dicha bebidas y el entorno social de las zonas productivas. El trabajo era urgente: este apremio se debía que por entonces se discutía con los chilenos la patente de la “denominación de origen” del Pisco.

\* Este trabajo fue realizado entre los meses de setiembre a noviembre de 1988.

La revisión bibliográfica y hemerográfica mostró un descuido en el registro e investigación histórica de dicha bebida. Y este olvido no sólo corresponde al vino y aguardiente, ya que muchos productos tenidos como típicos carecen de su correspondiente memorial.

Un primer sondeo en la archivalía contenida en los protocolos notariales, respecto a los más antiguos productores, amplió el espectro de nuestro problema. Los viejos documentos permitieron conocer la incorporación del cultivo de la vid, las técnicas e instrumentos de la producción, la elaboración de mostos y vinos, el proceso de la destilación: en sus inicios con la pequeña paila aguardientera, luego el horno o mesa de dos, cuatro o seis pailas aguardienteras, hasta el uso pleno del alambique en la primera mitad del siglo XIX. Asimismo, gracias a las referencias de las peculiaridades ecológicas, es posible el rastreo diacrónico de la índole del vino y aguardiente de Ica, la adaptación de formas mestizas de envases y otros asuntos que no alcanzaremos a tocar en este informe.

No podemos dejar de reconocer la persistencia de esfuerzos individuales, que a la vez que esclarecen parte de la historia del vino y el pisco, dan pautas metódicas y asideros empíricos que permiten profundizar en el tema. Me refiero a los esfuerzos de César Angeles Caballero, quien publicó en 1986 *La Peruanidad del Pisco*; ese año también Kendall Brown divulga *Bourbons and brandy. Imperial reform in eighteenth century Arequipa*; dos años después, Susana A. Cabrera edita *Protección jurídica de la denominación de Origen (caso del Pisco Peruano)* \*.

Por nuestra parte y gracias a las investigaciones que realizamos en la década del setenta en Huamanga, sabíamos de la comercialización del vino en el siglo XVI y del aguardiente en los siglos XVII y XVIII. Es decir, contábamos con buen asidero teórico y una riquísima información directa en los protocolos notariales de Ica de los siglos XVI, XVII y XVIII.

Con estos planteamientos y antecedentes se elaboró el Proyecto de Investigación, y se preparó al personal que debía trabajar en la transcripción documental, equipo integrado por la señorita Leonor López y Raúl Alcalá. El trabajo fue intenso y en el mes de noviembre del mismo año sabíamos lo siguiente:

a) En los años cuarenta del siglo XVI, la vid española había prendido en varias regiones andinas. Esto corrige la versión que

señalaba la difusión de dicha planta a partir del brote y frutificación de la vid en un lugar de los Andes, cuando en verdad fueron varios los lugares donde se plantaron las parras.

b) Que a fines de la década del sesenta del siglo en referencia ya se producía mostos y vinos en Ica. Lo mismo sucedía en Arequipa, Moquegua y Tacna bebidas que servían para aplacar la sed espirituosa de la gente de la región y especialmente de Potosí.

c) Casi medio siglo después, el griego Pedro Manuel, natural de Corfú y avecindado en Ica, producía buena cantidad de aguardiente en esa villa. Esta referencia de sumo interés proviene del testamento de dicho personaje rubricado en 1613, lo que significa que antes de esa fecha ya se producía el aguardiente.

d) Dos siglos después, el aguardiente de uva producido en Ica, ya era un connotado producto que había tomado la denominación del lugar por donde se embarcaba y también se producía, Pisco.

e) Que la producción de aguardientes con fines comerciales fue mucho más temprana que en Chile, Arequipa y su jurisdicción, donde recién en el siglo XVIII según Amadée Frézier (1916) se nota la producción y consumo de dicho producto.

f) Asimismo y gracias a un detenido y trasnochador estudio de fuentes históricas, sabíamos que el día 24 de abril de 1824, el viajero Hugh S. Salván registraba en su diario de viaje que en la ciudad de Pisco se elaboraba un licor fuerte "que lleva el nombre de la ciudad". Es decir Pisco.

g) De igual manera, el estudio de los envases, nos llevó a épocas precristianas y se pudo comprobar el impresionante parecido entre una vasija Wari del siglo VII y una perulera del siglo XVII. Asimismo, pudimos comprobar que aunque dependiente y supeditada la creatividad y dirigida a un solo fin, la actividad de los ceramistas de la época colonial en Ica fue tal vez mucho más intensa que en la época prehispánica. Asimismo, que el uso de bebidas en el Perú se remontaba a muchas centurias antes de los españoles. Es decir que los españoles encuentran una milenaria tradición de preparación de bebidas y elaboración de envases.

h) En lo referente a la ocupación del espacio social y la fundación de centros poblados, los españoles al inicio respetaron la es-

estructura dual que existía en la región, (Hanan y Urin). Hacia 1563 esa estructura se complejiza al fundarse la Villa de Valverde del Valle de Ica, originándose un sistema parroquial tripartito (dos parroquias de Indios y una de españoles). Y posteriormente, como consecuencia del sismo de 1678, se traslada la ciudad, el sistema se cambia al convertirse en cuatripartito (tres parroquias de indios y una de españoles), estructura con la que llega a la etapa republicana. Los pobladores de estas unidades tienen relación directa con la producción del vino y aguardiente.

Estos y otros asuntos los explicamos a través de cuatro capítulos: 1) Referencias acerca de uvas, vinos y aguardientes en el Perú, 2) Encomiendas, haciendas y población en Ica; 3) Bebidas y envases; y 4) Producción y comercialización de vinos y aguardientes.

Expreso mi agradecimiento al Ing. Carlos del Río Cabrera, Presidente del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología quien con su apoyo hizo posible la presente investigación; a Humberto Rodríguez, Luis Muelle, Carlos Diez, por su invitación a participar en el Proyecto y por su constante estímulo; a Leonor López y Raúl Alcalá, a Lino Huertas quienes colaboraron en el paleografiado de los manuscritos del Archivo General de la Nación, así como en la búsqueda, selección y acopio de fuentes bibliográficas y hemerográficas, en las ilustraciones y mecanografiado.

Lima, 16 de noviembre de 1988.

*Lorenzo Huertas Vallejos*

## REFERENCIAS HISTORICAS DE UVAS, VINOS Y AGUARDIENTES

Hemos creído conveniente presentar algunas versiones antiguas referentes al vino y aguardiente, versiones que permiten comprender parte del problema que en esta ocasión pretendemos esclarecer.

Fernan Braudel publicó en 1974 un interesante estudio que tituló *Civilización material y capitalismo*, en el cual hace referencia al vino, del que dice: "Fuera de Europa, el vino ha seguido a los europeos. Se realizaron verdaderas hazañas para aclimatar la vid en México, en el Perú, en Chile en 1541, en Argentina, a partir de la segunda fundación de Buenos Aires en 1580. En el Perú, a causa de la proximidad de Lima, ciudad riquísima, la vid prospera muy pronto en los valles próximos, cálidos y malsanos", añadiendo que el medio ambiente propicio permitía la frutificación. En cuanto al aguardiente de uva, subraya: "Puede decirse que el siglo XVI asistió a su nacimiento, el XVII a su expansión y el XVIII a su vulgarización". Esta es una apreciación general respecto a las referidas bebidas, y sirve para sistematizar el problema a través de la pregunta: ¿Cuál es la cronología específica de la producción y comercialización de dichos productos en Ica?

El cronista Pedro Cieza de León en su escrito terminado en 1551 que tituló *Crónica del Perú*, asegura que: "y en algunos lugares de este reino como los llanos y valles de los ríos y la tierra templada de la serranía son fértiles, pues los trigos se crían tan hermosos, y dan fruto en gran cantidad: lo mismo haze el maíz y cevada. Pues viñas no hay pocas en los términos de San Miguel, Trujillo y los Reyes: y en ciudades de Cuzco y Huamanga y en otras de la serranía comienza ya a las aver". Entiéndase, el término de los Reyes a una gran jurisdicción en la que está comprendida Nazca, Ica, Pisco, Chíncha entre otras provincias. También es necesario recordar que lo referido entre otras provincias. También es necesario recordar que lo referido por dicho cronista corresponde a un plano social que pudo observar en la década del cuarenta. Y en ese tiempo la producción de uvas "y no muy poca", era una realidad; aunque aún no se producía vino, digamos en términos comerciales.

Otro cronista andariego que recorrió en la segunda mitad del siglo XVI buena parte de América del Sur, fue Fray Reginaldo Lizárraga. Producto de esas largas travesías tenemos su libro *Descripción de toda la tierra del Perú, Tucumán, Río de la Plata y Chile*.

Al referirse a Ica escribe: "... entre este valle y el de Ica puso Dios aquellas hoyas que llamamos Villacori, muy mayores de las que dijimos haber en Chilca, donde se da mucho vino... hay en esas hoyas jagueyes de agua razonable, porque la mayor parte es salobre; vemos aquí hoyas donde plantan 4000 cepas, que es cosa de admiración que en medio de unos médanos de arena muerta pusiese Dios estas hoyas tan fértiles". Respecto a Guayurí indica: "... plantáronse en él solas dos viñas; no hay espacio para más; la una de 500 cepas y la otra de 1500; cargan tanta uva y de ellas se saca tanto vino, que si no se ve no se puede creer; de las 500 se cogen 1500 botijas de vino y de las otras 4000... El vino es el mejor de todo el reino". Y enfatiza un poco jocoso que para los caminantes era común la sentencia: "En Ica, hinche la bota y pica". Respecto al vino chileno dice: "el vino que de Chile se saca, aunque sea añejo, y hay muy bueno, da vuelta y se pone turbio y de tal sabor que no se puede beber, y de esa manera preservará más de seis meses; después vuelve a su natural". Fray Reginaldo Lizárraga pudo observar esto en la década del sesenta cuando era sacerdote en la ciudad de Lima. Lizárraga no menciona en ninguna página de su obra la producción de aguardiente. Pero lo que sí podemos decir es que a fines del siglo XVI y comienzos del XVII, los viejos manuscritos contienen en sus textos referencias a "ollas y pailas" que fueron los primeros instrumentos que se utilizaron para la producción de aguardientes.

Otro cronista de reconocida fama es el jesuíta Joseph de Acosta, quien en su crónica *Historia natural y moral de Indias*, publicada en 1591 menciona la producción de la vid en los términos siguientes: "La principal de estas —se refiere a las plantas hispanas sembradas en suelo americano— es la vid, que da el vino y el vinagre, y la uva y la pasa, y el agraz y el arrope. En las islas y tierra firme no se da vino ni uvas, en Nueva España hay parras que llevan uvas, pero no se da vino". Con respecto al país vecino del Sur dice que: "En el reino de Chile se hace vino como en España, pero traído al Perú se daña".

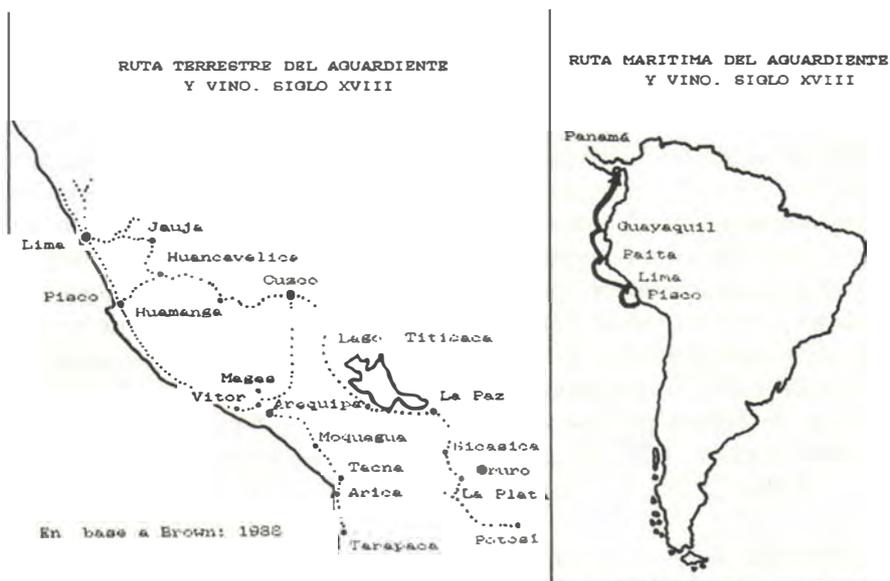
La primera referencia directa del consumo de aguardiente de uva producida por destilación la expone el llamado "judío portugués", Pedro de León Portocarrero, en su obra *Descripción anónima del Perú y de Lima a principios del siglo XVII*. En este escrito indica que en Lima no se producía vino, "por lo cual era vino del país artículo caro, traído por mar de otras comarcas, especialmente del sur... consumíase bastante aguardiente, arrope, vino dulce y de

romero; pero la bebida ordinaria de todas las clases era la chicha de maíz, de la que era la más delicada una clara a modo de vino blanco". Esta referencia corresponde a la primera década del siglo XVII.

Con esta primera información, elaboramos la estrategia para descubrir de dónde provenía ese aguardiente; y, gracias al estudio de protocolos notariales de las regiones productoras de vino, logramos el hallazgo, como después veremos. Aquí conviene una reflexión con la información de Kendal W. Brown (1986 : 44) quien señala que antes de 1700 los peruanos generalmente usaron el aguardiente con fines medicinales y que recién en 1701 Arequipa comercializó aguardiente. El estudio de las bodegas y sus instrumentos de producción nos están señalando que todo lo que indica Brown es para Arequipa, pero en Ica el aguardiente se producía casi un siglo antes, no solamente para curar las heridas sino también y con gran afán para beberlo. Lohmann Villena encuentra referencias de que hacia 1630 se exportaba por Pisco 150,000 botijas de aguardiente y de Nazca por los caletas de Caballa y San Nicolás salían 100,000 botijas. (Cf. *Historia marítima del Perú (siglos XVII y XVIII)*, Lima 1973, T. IV, p. 218).

Amadée Frezier en su obra, *Relation du voyage de la mer du sur aux cotes du Chili et Peru*, publicada en París en 1716, manifiesta su grata impresión por la producción de vino tanto en Moquegua como en Pisco, "Moquegua es una pequeña ciudad de 150 familias en cuya dependencia puede haber 4000 hombres capaces de portar armas. Allí se hace gran comercio de vino y de aguardiente que es transportado a la puna, es decir a las montañas. Es increíble que en un pequeño terreno tal como se ha dicho, se cosecha todos los años cerca de 100,000 botijas que hacen más de 3,200,000 pintas de París, que a veinte reales la botija hacen 400,000 piastras, es decir 1,600,000 libras de nuestra moneda". En lo que respecta al aguardiente de uva señala que "El comercio de mercaderías de Europa no es la única razón que trae a los navíos a Pisco; allí se va también a hacer provisiones de vino y aguardiente que se encuentra más barato y en mayor cantidad que en cualquier otro puerto, porque además de lo que se produce allí, este viene de Ica, de Chíncha a seis leguas al norte de Pisco". También hay referencias que Valparaíso, Concepción y Valdivia recibían el aguardiente peruano. Véase tal vez una de las pautas más lejanas que nos permiten comprender la connotación de origen para el caso del aguardiente peruano, conforme ha sucedido con otros productos famosos

en el mundo. Lugar de producción y de embarque: el pergamino, ejemplo clásico denominado así por su comercialización y embarque en el puerto de Pérgamo, el Jerez, Champagne bebidas con la denominación de origen que se han hecho famosas en el mundo entero.



Casi dos décadas después del recorrido de Amadee Frezier, llegan a la América del Sur como integrantes de la expedición de La Condamine, Jorge Juan y Antonio Ulloa. El objetivo principal de La Condamine era medir el cuadrante terrestre; en cambio el de los españoles era hurgar e informar sobre la situación general de los reinos americanos. Producto de ese viaje escribieron en dos obras famosas todo lo que leyeron, vieron y oyeron de América; me refiero a *Relación histórica del viaje a la América Meridional*, editada en Madrid en 1748, y *Noticias secretas de América*, publicada en Londres en 1826 después de que el original fue sustraído subrepticamente de los archivos de la Corte española. En la primera obra indican que los navíos que llegan del Perú a Panamá llevaban en sus bodegas: “arinas, vinos, aguardientes de uva (o de Castilla como llaman en todas las Indias) azúcar, sebo, cordovanes, jabón, aceite, aceitunas”. Señalando además que la bebida preferida de las comidas era el aguardiente de uva. Cuando se refieren a Chile indicaban que “ultimamente” se producía aguardiente en Chile; esto cronológicamente equivale a 1744. En el Perú, por versión de Pedro León Porto-

carrero sabemos que el aguardiente peruano se vendía ya desde la segunda mitad del siglo xvii. Además indican: “del que se gasta más es el de Pisco, de donde también se llevan todos los aguardientes, y se consumen en Lima, y pasan para otras partes, porque no se fabrica el de caña ni está en uso. . . La costa de Nazca envía —a Lima— vinos, pasas, aguardientes, aceitunas, aceite; y las de Chile trigo, harinas, sebo, cordobanes, farcia de cáñamo, vinos, frutas secas y algún oro”. Según estas referencias, el aguardiente en el Perú se comercializaba ciento cuarenta años antes que en Chile. Por otra parte aun no había permiso para la producción del aguardiente de Caña en el Perú.

Otra referencia de sumo interés para entender cómo a inicios del siglo xix, el aguardiente de uva era el rubro más importante de la producción en Ica, es el *Informe* presentado por Tomás Ausejo el 24 de diciembre de 1802 quien dice: “La producción mayor de esta ciudad y su provincia por lo que hace a los valles de Pisco, Cándor, Chunganga, Humay, Palpa, Ingenio y Nazca, consiste en el regnlón de aguardientes, cuyas cosechas incluyéndose lo perteneciente a los indios ascenderá uncs años con otros a más de ciento doce mil botijas, no entrando en este número unas diez a once mil botijas de vino y seis mil de vinagres. . . El precio corriente del aguardiente es de seis pesos botija y el monto total de este efecto es de seiscientos setenta y dos mil pesos con atención al número designado de ciento doce mil botijas. Las once mil a razón de cinco pesos importan cincuenta mil pesos. El vinagre doce mil pesos a dos pesos botija de la seis reguladas”. Ese aguardiente no sólo se vendía en Lima, también llegaba a: Canta, Guaylas, Guarochirí, Tarma, el Obrajillo, Carampoma, Conchucos, Puruchuco, Lambayeque, Cajatambo, San Mateo de Guanchor, Chancay, Huacho, Tarma, Pasco, Huancavelica, Guánuco, Pueblo Tuna, etc. Asimismo transmataban por los extramuros del reino. Esta expansión también fue base para su connotación especialmente del Pisco a nivel nacional e internacional.

En pleno proceso independentista, el viajero Gabriel Lafond (1822) en su libro: *Remembranzas de Guayaquil, Lima y Arica*, señala que Pisco por su producción de aguardiente “constituye una importante rama del comercio”. Otro viajero Roberto Proctor, en su memoria de viaje que titula *El Perú entre 1823 - 1824* también da cuenta de que entre las múltiples mercaderías que encontró en el Callao fueron las “botijas de aguardiente de Pisco, con capacidad de diez y ocho galones hechos de fuerte arcilla provistas de una especie de canasta lateral”.

Hugh S. Saldin es el primer viajero que indica que al aguardiente que se producía en Pisco se le conocía con el nombre del lugar. Su relato es del año 1824 y se encuentra en su *Diario del Perú* escrito en 1824: "La ciudad de Pisco, casi a una milla de la playa, está construida como todas las ciudades del Perú: una gran plaza en el centro con calles que emergen en ángulos rectos. Este distrito es conocido por la fabricación de un licor fuerte que lleva el nombre de la ciudad; se destila de la uva en el campo, hacia la sierra, a unas cinco o seis leguas de distancia. La uva clásica se llama italia y tiene un fuerte sabor a la uva Frontignac, de la cual se deriva. Se dice que tiene 2000 habitantes".

La referencia es concluyente y curiosamente parece ser resultado lógico de todas las anotaciones precedentes. En ese año es cuando se señala el detalle de la *denominación de origen*, pero sin duda alguna desde mucho antes ya se conocía el aguardiente con el nombre de Pisco, topónimo milenario de origen quechua. Pero no sólo el nombre que es mucho decir, Hugh Saldin subraya también la índole de la bebida al indicar su fuerte sabor a uva frontignac. Otro estudioso con afirmación parecida es Johann Jakob von Tschudi quien en su obra *Testimonio del Perú (1838 - 1842)*, Lima, 1966, resalta la importancia del puerto de Pisco por la exportación de aguardientes: "Todo el Perú y gran parte de Chile se aprovisionan de esta bebida del vall de Ica. El aguardiente común se llama aguardiente de Pisco porque es embarcado en este puerto".

En 1855, Ernst Middendorf estuvo en Ica en la hacienda Macacona que según ese ilustre médico era la más grande en todo Ica; ahí vió como preparaban tanto el azúcar de caña dulce, como el vino y aguardiente de uva. En su valiosa obra *Perú* describe con minuciosidad la peculiar manera como preparaban el aguardiente en dicha hacienda: "si el zumo en fermento es destilado antes de que todo el azúcar se haya transformado en alcohol, se obtiene el aguardiente más fino, llamado mosto verde, de sabor más suave, más dulce y aromático que el aguardiente preparado con el mosto completamente fermentado, pero es también mucho más caro, ya que existe una cantidad triple de mosto. Destilado el aguardiente, se llenan con el las curiosas botijas *llamadas piscos*, nombre que proviene probablemente del puerto donde generalmente embarcan para su exportación".

Existen muchísimas referencias más, pero por falta de espacio nos quedamos aquí.

## EL ENTORNO SOCIAL: ENCOMIENDAS, TIERRAS Y CENTROS POBLADOS

### *Encomiendas*

Inmediatamente después que se fundaba una ciudad o villa, el jefe fundador procedía a “encomendar” las poblaciones nativas que se encontraban dentro de la jurisdicción del nuevo centro poblado. Esto sucedió al fundarse Piura, Cuzco, Lima, Trujillo, Huamanga, Arequipa, etc. También se hizo repartimiento de indios al término de las convulsiones sociales. La Gasca al concluir la campaña contra Gonzalo Pizarro hizo nuevos repartimientos. En la década del 70 del siglo XVI Francisco de Toledo reordenó todo el sistema de encomiendas.

En lo que respecta a las poblaciones que vivían dentro de los límites de la antigua provincia de Chíncha, que abarcaba el actual departamento de Ica, Francisco Pizarro luego de fundar Lima reajustó la distribución que había hecho al fundar Jauja. Los indígenas de Nazca fueron encomendados al Veedor de la conquista García de Salcedo; los pobladores de Hanan Ica a Felipe Boscán que por permuta pasaron a manos de Juan de Barrios; Boscán pasó a ser encomendero de Huamanga. Algo parecido sucedió con los indios de la parcialidad Urín encomendados al inicio a un tal Escalante que se había desempeñado como carpintero de la hueste indiana de acuerdo al seguimiento hecho por James Lochhart (1987 : T. II : 175), pero apenas transcurrió un año la encomienda quedó en manos del curtido conquistador y sobreviviente de la Isla del Gallo, Don Nicolás de Rivera. La gente de Pisco soportó el tutelaje de Pedro de Zárate y por último Chíncha la más abundosa en frutos y población fue encomendada a Hernando Pizarro. Chíncha después de la rebelión encabezado por dicho encomendero, pasó a ser encomienda realenga, es decir, de la Corona.

\* Respecto a la encomienda y población en Ica, además de los trabajos de Noble David Cook, también conviene considerar las publicaciones de Loredó, Enrique Torres Salda-  
mando, Teodoro Hampe. Asimismo existe una riquísima veta informativa en el Archi-  
vo Arzobispal de Lima, en la sección *Estadística* donde se encuentran las *Visitas* hechas  
a las diferentes parroquias del Corregimiento de Ica. También hay interesantes refe-  
rencias respecto a los diezmos donde se puede observar a través el pago que hacían  
los hacendados la cantidad de vinos y aguardientes, vinagre y pasas que se producía  
tanto en Nazca, Ica, Pisco y Chíncha. Información respecto a compra venta de tierras,  
esclavos, contratos de arrieraje, formación de compañías para producir aguardiente, con-  
trato con maestros botijeros, inventarios de haciendas con sus hornos y bodegas esta a  
la espera de selección y análisis en los protocolos notariales de Ica que se encuentra  
en el Archivo General de la Nación.

Noble David Cook (1982 : 88) hizo un minucioso seguimiento de la declinación poblacional en todo el espacio andino. Para el caso de Ica nos presenta el siguiente cuadro :

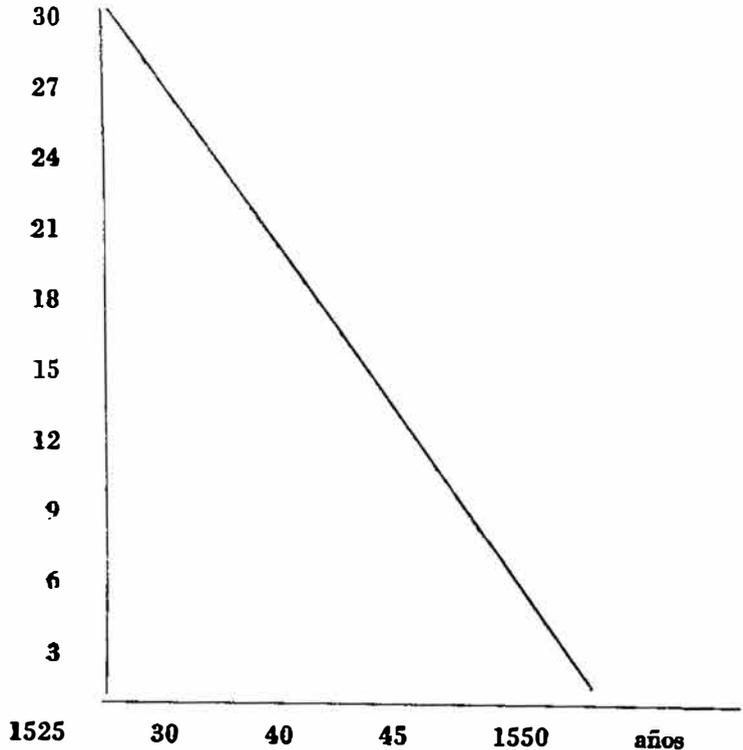
<i>Fecha</i>	<i>Corregimiento</i>	<i>Repartimiento</i>	<i>Tributarios</i>	<i>Niños</i>	<i>Viejos</i>	<i>Mujeres</i>	<i>Total</i>
1534	Cañete	Chincha	25,000				25-30,000
1549	"	"	2,000				
1575	"	"	979				3,797
1591	"	"	412				
1602	"	"	316	251	72	571	1,210
1616	"	"	273				
1575	Ica	Pisco	285				1,402
1591	"	"	188	114	51	341	694
1607	"	"	133				
1636	"	"	37	36	10	69	152
1575	"	Umay	167				703
1594	"	"	56				
1601	"	"	31	12	9	26	78
1534	"	Hanan Ica	1,300				
1575	"	"	709				7,871
1591	"	"	409				
1602	"	"	371	398	50	403	1,222
1622	"	"	214				
1636	"	"	113				
1637	"	"	102				
1575	"	Urin	731				7,811
1579	"	"	584				
1591	"	"	357				
1602	"	"	374	237	90	607	1,308
1626	"	"	277				
1634	"	"	162				
1640	"	"	141				
1534	"	Nazca	20,000				20-30,000
1550	"	"	1,158				
1575	"	"	630				2,940
1602	"	"	328	163	48	384	923
1632	"	"	198				

Fuente: Cook Noble David, *Population data for indian Peru: sixteenth and seventeenth centuries*. Hispanic American Historical Review 62 . 1982. Duke pp. 84-85. Conviene señalar que el cuadro elaborado por Cook, incluye la fuente que nosotros hemos suprimido. También está alterado la ubicación del fila donde se ubica la fecha.

El cuadro demográfico de esta región como de las otras del área andina tienen la misma tendencia que evidencia una real crisis poblacional. Las causas ya están sobradamente explicadas, lo único que hay que resaltar que en el tambo real de Chincha como en otros tambos de la misma categoría, buena parte de su población era fluctuante por ser yanaconas y mitimaes. La dispersión se inicia al producirse la guerra entre Huáscar y Atahualpa. En los últimos años también se está dando énfasis a las enfermedades que trajeron los españoles y que causaron muchas más bajas que la guerra de la conquista. Veámos la gráfica de la declinación poblacional de Chincha, Ica y Nazca entre 1525 a 1549.

DECLINACION POBLACIONAL EN CHINCHA  
1525 - 1549

Miles Hbts.



## DECLINACION POBLACIONAL DE CHINCHA 1525 - 1549

La encomienda fue una forma de tutelaje coercitivo y feudal, que obligaba al indígena a pagar un tributo (oro, plata, trigo, maíz, ropa, etc.) y trabajo personal. El monto resulta impresionante como luego lo veremos. En cambio, el encomendero se obligaba a velar por la conversión y “buen gobierno y pulicía” del indígena. El encomendero no respetó el límite fisiológico de su tutelado, y la sobre-explotación fue causa permanente de despoblación. Esta situación la podemos notar al revisar la tasa tributaria que tenían que pagar los indígenas de Ica encomendados a Juan de Barrios.

La tasa que luego registramos, fue hecha por Gerónimo de Loayza primer arzobispo de Lima, fray Tomás de San Martín y fray Domingo de Santo Tomás por encargo de La Gasca. La disposición obligaba a los caciques de esa provincia Juan Pulla, Diego Capac y un tal Julca y a los “demás caciques y principales e indios del repartimiento de Ica”, a pagar su tributo de la siguiente manera :

Oro .....	2,000 pesos al año (en dos “tandas”).
Plata .....	20 marcos de plata labrada cada seis meses y escudias que debían ser entregadas en casa del encomendero
Ropa .....	500 vestidos de algodón
Toldos .....	2 toldos en cada cuatro meses
Colchones .....	2 colchones
Mantas .....	4 mantas
Otras piezas de ropa ..	2 fustanes. 20 pañuelos y manteles
Ovillos de algodón ...	10 ovillos en cada cuatro meses
Maíz .....	600 fanegadas
Trigo .....	400 fanegadas
Habas .....	20 fanegadas
Aves .....	500 aves
Pescado y huevos ....	100 huevos cada semana y cierta cantidad de pescado los días viernes
Pescado salado .....	26 arrobas
Puercos .....	40 al año
Sal .....	50 fanegas cada año
Petacas y esteras	12 petacas y 12 esteras al año
Lampas .....	20 al año
Costales y mantas	12 costales y 4 mantas para caballos cada cuatro meses, todo de algodón además seis cabestros *.

Además de este pesado pecho, los indígenas estaban obligados a trabajar en tierras del encomendero. La tasa señala 40 indios mitayos “casados con sus mujeres” para sembrar y beneficiar y cosechar 8 fanegas de trigo, 6 de maíz, 15 de los referidos indígenas tenían para cuidar los ganados del encomendero; en Lima, y otro número igual para trabajo y cuidado de ganado en Ica.

En “Compensación” de esta excesiva carga tributaria, el encomendero se obligaba a doctrinar a los naturales conforme lo determinaba una cláusula inserta en la tasa: “en las cosas de nuestra santa fé Católica e a vivir e guardar la ley natural e buena policia e no abiendo religioso peneys un español de buen ejemplo e vida que los doctrine”. La compensación que por dicho servicio se le daba al doctrinero era pagado por los indígenas que: “proveían para una cómoda sustentación”, las especies siguientes:

Maíz . . . . .	30 fanegadas
Trigo . . . . .	18 ”
Frijoles – habas . . . . .	6 ”
Aves . . . . .	8 cada semana
Huevos . . . . .	6 cada día, y “los viernes y días de pescado*.
Pescado . . . . .	3 arrobas de pescado salado cada año
Puercos . . . . .	3 puercos buenos de año y medio
Salario . . . . .	2 fanegas de sal lo pagaba el encomendero.

El documento del cual se ha extractado las interesantes referencias, está firmado en la ciudad de Los Reyes, a 24 de octubre de 1549, es decir trece años desde que fue concedida la encomienda (1536) a Juan de Barrios (el viejo) por haber servido al rey: “con

\* Esta interesante referencia de los tributos de los indígenas de la encomiendas de Juan de Berríos (hijo) pertenece a los fondos del Archivo General de Indias, Justicia Ramo A. Leg. 473, Fs. 235-238. En lo que se refiere al rubro Ropa, hay que indicar que los 500 vestidos debían de ser entregdos en la ciudad de los Reyes donde residía el encomendero, cada cuatro meses 250 piezas las que debían tener las siguientes medidas: cada pieza constaban de manta camiseta, anaco y lliquilla o Lliclla. La manta del varón y el anaco de mujer “de dos varas de ancho y dos varas y cuarta de largo. La camiseta de varón de vara ochava de largo y ancho del ruedo de dos varas menos ochava”. La lliclla de vara y tercia de largo y en ancho una vara. Observese también la naturaleza del tributo, en aún las parras y los sarmientos involucraban en su naturaleza las sustancias de esos calenturientos suelos. La tributación en mostos, vino, pasas primero y aguardientes corresponde a la segunda mitad del siglo XVI.

su persona e armas e caballos e a su costa como bueno y leal vasallo especialmente en la conquista y pacificación destos naturales como de los primeros conquistadores". Para entender el monto de la tasa se debe tener en cuenta que entre 1536 a 1549 la declinación poblacional era impresionante; pese a todo ello, conforme se puede apreciar, el excedente que recibía Juan de Barrios (hijo) era bastante y téngase en cuenta que antes de la tasa fue mucho mayor. En 15 años se había producido una exorbitante acumulación de riqueza. La Dra. Ella Dunbar Temple siempre recalca este detalle y por eso afirmaba que el eje de la riqueza de la nobleza fue el tributo.

Hacia 1561, según Teodoro Hampe. (1979 : 97-98) las encomiendas iqueñas eran las siguientes :

<i>Encomienda</i>	<i>Encomendero</i>	<i>Valor</i>
1. Hurin Ica . . . . .	Nicolás de Rivera . . . . .	4,200 ps.
2. Hanan Ica . . . . .	Juan de Barrios (hijo)	4,100 ps.
3. La Nazca . . . . .	Alonso Gutiérrez . . . . .	2,200 ps.
4. Pisco Condor . . . .	Pedro de Zarate (hijo) . . .	6,000 ps.
5. Chincha . . . . .	de la Corona . . . . .	2.000 ps.

*Nota:* El alto valor de Pisco Condor se debe a que en esa encomienda y por ese tiempo estaban agregados los indígenas de Nuñoa.

Enrique Torres Saldamando (1967 : 50-51) publicó la relación de encomiendas con reajuste de tasas ordenada por Francisco de Toledo, veámos esas cantidades :

<i>Encomiendas</i>	<i>Indios Tributarios</i>	<i>Tributo Anual</i>	<i>Quinto Real</i>
1. Hanan Ica	731	3,421.4	684.2.5
2. Hurin Ica	409	1,914.2	382.6.1
3. Nazca	630	2,964.4	592.6.5
4. Pisco	188	905.7	180.3.7
5. Chincha	412	1,776.6	355.2.10

*Nota:* La brusca merma de la tributación en la encomienda de Pisco fue originada por la no incorporación de los indígenas que vivían en Córdor y Nuñoa.

Gracias a estas referencias podemos notar los mayores acumuladores de excedente productivo, antes de Toledo era el encomendero y el doctrinero. La parte que le correspondía al primero se desplazaba y reproducía en la ciudad de Lima donde por lo general residía; pero a medida que la Corona logró amenguar el poder de la embrionaria nobleza americana, una parte de ese tributo pasó a la Corona y sirvió para el pago de servicios conforme lo podemos ver en el siguiente flujograma :



Los porcentajes que correspondían a cada uno de los sectores fue variando, siendo el encomendero el más afectado. En 1720 fueron suprimidas las encomiendas, el tributo que correspondía al encomendero pasó a la Corona.

*Tierras*

¿De dónde sacaban los indígenas el excedente para cubrir el tributo? Fundamentalmente de lo que producía la tierra; es por eso que la Corona cuidó de que las comunidades de indios siguieran usufructuando las tierras que poseían desde tiempos inmemoriales, muchísimo antes de que los “apos ingas allanaran reinos y señoríos”. Esas tierras las hemos denominado *tierras tributarias*; donde además del cultivo de frutos nativos para la alimentación, también plantó parras, obtuvo la vid y produjo el mosto y a veces el vino. Hay casos interesantes de que haciendas compran el mosto a los indios para hacer el aguardiente, o añejarlo y tornarlo en vino. Esta incorporación de productos hispanos en las tierras iqueñas es de sumo interés pues no sólo es el cambio del producto sino que lo relaciona al indígena directa o indirectamente con los circuitos comerciales. Hasta aquí tenemos al encomendero con indígenas y tierras. Pero no son los únicos componentes de la trama social: hay que agregar a españoles, que si bien no gozaban de encomiendas poseían tierras este sector que logró gran importancia cuando Huancavelica, Castrovirreina y otros centros mineros comenzaron a producir plata y azogue y consumir alimentos, vestidos y bebidas.

Aún no está explicado el asunto de los títulos originarios de tierras hechas a los conquistadores en Ica y también en otros lugares, pero sin duda las hubo y prueba de ello es que en tiempos de La Gasca se obligaba a los indígenas de Ica y otras regiones a la famosa mita en sus diversas modalidades, a los indígenas de Ica se les compelió a la *Mita Chacra*: “Item dareis para guarda de los ganados e beneficio de otras haciendas y granjerías del encomendero quice indios en vuestros valles” (AGI. Justicia, Leg. N<sup>o</sup> 473, F. 237r.). Hay indicios que inclinan a pensar que la gran acumulación de tierras se debió fundamentalmente a la compra venta. Al respecto Alberto Rosell Castro (1954: 17) puntualiza la venta que hicieron Don Francisco Alinaga y Alonso Rimasa los curacas de Nazca, a Don Pedro Juarez de las tierras denominadas Collao. El documento está firmado el 17 de julio de 1546 y los originales se encuentran en la Sala de Investigaciones de la Biblioteca Nacional signado con el Código A552 – 1546. Véamos un párrafo de ese documento: “. . . en diesiséis de julio de mil y quinientos quarenta y seis años se presentó Don Francisco Alinaga cacique del valle de la Nazca ante el alcalde ordinario Don Nicolás diciendo que los cacique querían vender a Pedro Suárez residente en el dicho valle de la Nazca el que se llama del Collao desde el nacimiento el agua que viene al dicho valle y hasta el camino real que llaman del tambo viejo todas las tierras y heredades que están incluidas en el dicho término por cierta quentía de pesos de oro y otras cosas y que para ello piden al dicho alcalde ordinario licencia y facultad”. Con este acto comienza una larga historia de la producción viñatera en Nazca. El sitio más tarde tomó el nombre de Ingenio donde surgieron las famosas haciendas vitivinícolas de San José y San Javier.

También sabemos que las famosas tierras de Villacuri fueron vendidas por los indígenas a Juan de Saavedra, tierras que al igual que Ingenio tomaron gran connotación por la producción de viñas, vinos y aguardientes.

Otro factor que interviene en la nueva distribución de la tierra, es a no dudar la catástrofe demográfica que dejó a muchas tierras sin sus dueños conforme quedó demostrado en la visita que se hizo al valle de Ica a fines del siglo XVI y que abarcó: “desde las cabezadas de la sierra y nacimiento del río que viene corriendo hasta la villa de Ica”. En ese documento se señalan los siguientes pueblos y lugares :

1. "Un pueblo antiguo que los indios de este valle tuvieron poblado que llaman *ocros* en el qual como consta por información antigua y declaración de caciques e indios viejos ai algunas tierras aunque pocas de andenes y de poco provecho las quales estan valdías y quedan por su Magestad".
2. "... de este dicho pueblo de *Ocros* que viene bajando al valle abajo por el rio principal a otros pueblos que llaman *ysp...* (roto) que esta a dos leguas mas abajo... y asi mismo hay tierras de andenes en angostura las quales fueron de los dichos indios de *anan* y *urin* que fueron reducidos a este valle y que hoy estan vacas y quedan por su Magestad".
3. "Deste pueblo se baja a otra que llaman *gua...* (roto) aca dos leguas mas abajo donde hay tierras *cocales* e parece tuvo ai el *inga* quatro fanegadas y estas y las demas estan baldias e por su Magestad".
4. "Deste pueblo se baja al de *tiraxi* que esta legua mas abajo y también es de los indios deste valle obo en ocho fanegadas de tierras en que siembran trigo y maiz e aunque estas tierras pertenecían la mitad a su Magestad por *aver sido del inga* y todas las demas por estar *bacas* y de los indios alli reducidos a esta villa. Parece que convenía quedasen todas ellas para los indios para hacer alli sus *sementeras de comunidad* por ser en cabecera de agua y asi se bendiesen a los españoles seria de mucho perjuicio a los naturales".
5. "... de el dicho pueblo de *Tiraxi* se viene a otro pueblo questa una legua mas abajo que *guamani* y de *guamani* se viene como media legua mas abajo a otro que llaman *cayaco* que dicen aver sido *descansadero del inga* e de aquí se baja a *chacama* y de este pago que llaman *chacama* volviendo río arriba hasta *tiraxi* ubo como cien fanegadas de tierras entre buenas y malas las quales fueron mucha parte de ellas del *inga* y otras de naturales en las quales se siembran trigo y maiz... y por averiguación que el señor *oydor* a echo con los yndios viejos y caciques que al presente viven en personas con ellos ... parece que en las dichas tierras nombradas *guamani* y *cayaco* hasta *chacama* aver sido del *inga* y de los yndios naturales deste valle de *urin* y *anan*... las quales tierras por estar en cabecera de agua y las demas razones referidas en las tierras de *tiraxi* quedan asimismo señaladas y amojonadas por las comunidades de los naturales de ambas parcialidades de *anan* y *urin* e porque entrar en ellas cualquier español resulta notable daño y perjuicio y se a visto por experiencia los años que las dichas tierras a sembrado algun español perderse las *sementeras* de la *coummunidad* y otras *chacaras* y heredades de yndios...".

6. "... del dicho como dicho es se viene a chacama donde tiene tierras el capitan joan de varrios y otros y naturales y luego en el mismo pago desde tierras del dicho joan de varrios hazia la parte de arriba que hay veinte y cinco anegadas de tierras buenas y malas ansi mismo desde la parte baja de las tierras del dicho joan de varrios quedan otras diez fanegadas de tierras montuosas que las unas y la otras quedan para los yndios y sus comunidades y desde el remate i fin destas tierras va corriendo un pedazo de tierra en algunas heredades e yndios particulares hasta llegar al cerro que llaman *xepantoy* y desde dicho cerro bajando valle abajo / viene una pampa de tierras que los yndios de anan hazen sus comunidades y estas tierras se llaman *xaxapana* y *aona* y llegan hasta el molino de joan de avalos de rivera y ubo en ellas quarenta fanegas de buena tierra" (AGN. Título de Propiedad, Leg. 2. e. 36, 1594, 12 folios).

Y así continua el texto del documento mencionando lugares, tierras y propietarios, todo esto nos permite acercarnos a la forma de tenencia de tierra en la etapa prehispánica donde se descubren tierras del Inca y de la comunidad. Por supuesto que las mejores tierras pertenecían al Estado y después como consecuencia de la guerra de conquista hispana pasaron a ser propiedad de la Corona, denominándose por ello *realengas*. Estas tierras fueron donadas o vendidas a particulares. El documento de igual manera menciona tierras baldías que antes habían pertenecido a los ayllus pero al producirse la gran crisis poblacional conforme lo hemos visto quedaron "vacas" y por lo tanto pasaron a ser propiedad del Estado. También se hace mención a las tierras de tributarios, muchas de las cuales estaban cerca de las bocatomas. Este hecho es de sumo interés ya que permite entender cómo en la época Inca el estado procuró siempre mejorar la producción: del éxito de ella dependía el bienestar de la clase dominante. Algo parecido y que no se ha entendido a plenitud sucedió en algunos casos en tiempos de la imposición hispana, cuando la renta tributaria enriquecía no solamente las arcas de los encomenderos sino también las del cura y curaca. Buenas cosechas también implicaban succulentos camaricos y buenas obtenciones eclesiásticas.

En el documento también se encuentran referencias sobre tierras ubicadas cerca de las *huacas*; el juez visitador recomienda que esos dominios pasaran a manos del clero especialmente el *Regular*. Estas y otras tierras propiedad del clero se denominaron *tierras abadengas*. Las tierras señoriales y abadengas estaban afectas a un tipo