



EL CULTIVO DE LA VID, LA PRODUCCION DE VINO Y CHICHA EN LIMA EN EL SIGLO XVI

Raúl Rivera Serna

Como en el caso del trigo, no hay acuerdo unánime entre los autores sobre la persona y la fecha en que fue introducida la vid en nuestro medio.

Refiere Garcilaso, que tal “honra” se debe a Francisco de Caravantes, “antiguo conquistador, de los primeros del Perú, natural de Toledo, hombre noble”. Agrega que la primera planta se trajo de las islas Canarias; que era de la especie “prieta”, y que estando aún en el Perú oyó referir a un “caballero fidedigno”, que un español curioso había hecho almácigo de pasas llevadas de España, y que, “prevaleciendo algunos granillos de las pasas, nacieron sarmientos; empero tan delicados, que fue menester conservarlos en el almácigo tres y cuatro años, hasta que tuvieron vigor para ser plantados, y que las pasas acertaron a ser uvas prietas, y que por eso salía todo el vino del Perú tinto de aloque, porque no es del todo prieto, como el tinto de España”¹.

Según el P. Cobo, fue en Lima donde se plantó la primera planta de vid y la trajo Hernando de Montenegro. Sostiene también Garcilaso, que fue el capitán Bartolomé de Terrazas, de los primeros conquistadores del Perú, quien sembró por primera vez (1555) vid en el Cuzco, en su repartimiento de indios de Anchaquillo (provincia de Contisuyo), y que aquel personaje envió a su padre treinta indios cargados de “hermosas uvas” con orden de que las repartiase entre los caballeros de aquella ciudad. “Yo gocé —dice— de buena parte de las uvas, porque mi padre me eligió por embajador de Bartolomé de Terrazas, y con los pajecillos indios llevé a cada casa principal dos fuentes de ellas”².

Con el transcurso de los años el fruto proliferó rápidamente, pues refiere el cronista mestizo citado, que cuando en 1560 pasó por Marcahuasi, heredad de Pedro López de Cazalla en tránsito a Lima, halló a un capataz

¹ Garcilaso de la Vega, *Comentarios reales*, p. 316. t. II. Edit. Cajica. México, 1953.

² Garcilaso de la Vega, *Ob. cit.*, p. 316 y ss.

llamado Alfonso Báez, "que sabía mucho de agricultura y era muy buen hombre" y que lo paseó por la propiedad de su señor; que las vides estaban cargadas de hermosas uvas, pero que no le dio un grano, porque aquél las tenía reservadas para elaborar vino.

El P. José de Acosta, minucioso descriptor del medio natural americano, dice que las viñas en el Perú se daban en valles calientes "donde tienen acequias" o se las riega a mano por falta de lluvias; pero observa que había sitios sin riego y sin lluvia donde también se daban muy buenos viñedos, como en Ica, Villacurí, donde el terreno esponjoso absorbía las aguas que bajaban de la Sierra, humedeciendo el subsuelo. Cita luego como centros de abundante producción vitícola, además de los lugares mencionados, a Vitor (Arequipa), valle del Rímac y a Caracoto, situado este último en términos de Chuquiabo³.

Es probable, que a pocos años de la conquista, hubiera ya varios propietarios de viñedos, tanto en Lima, como en Huamanga, Arequipa y otros puntos del territorio peruano; pues Juan Ramiro declara, en testamento otorgado en Lima el 21 de octubre de 1558, que posee una viña cerca de cuatro solares y cercada en la ciudad de Lima⁴.

Elaboración y comercio del vino.—Concuerdan Garcilaso y el P. Cobo, cuando afirman que la primera variedad de uva que se trajo al Perú, fue la prieta, "algo roja o de color negro claro", de la que se elaboraba el vino de "aloque" y que después se trajeron las variedades mollar, albilla y moscateles blanca y negra. Pero ninguno de ellos precisa la fecha en que se inició la elaboración del vino.

Está probado que a fines del siglo XVI se le fabricaba en relativa abundancia en Lima, Huamanga, Arequipa, Nazca, Ica, Pisco, Cuzco, Villacurí y Lunahuaná. A comienzos del siglo XVII la producción subió considerablemente, a tal punto que se permitió su exportación a Quito, Nicaragua y Guatemala a través de Puerto Quemado, situado a seis leguas de Ica.

Aun cuando disposiciones expresas prohibían la siembra de la vid, en salvaguarda de los intereses de los comerciantes españoles, que podían ser lesionados por la competencia de la producción interna, ya que el vino español no llegaba a cubrir la demanda interna, ese dispositivo no se cumplió. Como medida compensatoria se gravó a los industriales del virreinato con un impuesto del 2% sobre el vino elaborado.

Su venta fue en principio libre y al menudeo, circunstancia que determinó que su consumo aumentara aun entre los indios y los negros. No hubo tampoco control en el precio de venta. El hecho de que aquéllos al embriagarse fomentaran "líos y disturbios", llevó al cabildo a reglamentar

3 José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, p. 195-196. Ed. 1962.

4 Mss. Biblioteca Nacional del Perú: A33.

su expendio. Prohibió el funcionamiento de tabernas, así como la venta al menudeo, y dispuso, consiguientemente, el empadronamiento de los taberneros, labor que fue encomendada al regidor Juan Cortés (1550). Figuran entre los primeros empadronados: Juan de Valenzuela, Juan de la Sierra, Pedro Núñez, Baltasar de Palacios Escandón, Luis García, Pedro de Vina-tea, Juan Rodríguez y Francisco Díaz.

Se fijó asimismo el número máximo de taberneros en 27, prohibiendo la venta a indios y negros, sin la previa licencia de sus amos⁵.

Estos dispositivos no se cumplieron. El desorden en la comercialización continuó, hecho que determinó la carestía y el encarecimiento del producto. El número de taberneros fue en aumento; por el año de 1560 existían alrededor de 38 personas que gozaban de licencia para expender la bebida.

La escasez y el encarecimiento del producto importado y de la producción interna, se debieron también a que era llevado para su venta al Cuzco y a Arequipa, lo cual indica que la producción regional no abastecía la demanda en esas ciudades aunque no hay que descartar la posibilidad de que se debió a meras especulaciones comerciales.

Estas anomalías determinaron que el cabildo adoptara con el tiempo medidas conducentes a reglamentar la comercialización del vino. Conmi-nó a los comerciantes a recabar licencia del escribano. En acuerdo de 26 de octubre de 1551, fijó el número de vendedores en 14, pudiendo agregarse otros a este número, siempre y cuando reuniesen los requisitos exigidos para el caso. Así, los vendedores debían ser personas probas, casadas o viejas, que no podían desempeñarse en otras actividades que demandasen un esfuerzo físico superior a su condición. Se prohibió otorgarlas a los jóvenes, quienes podían emplearse en los trabajos de campo o en casas de españoles.

Las solicitudes de licencia se incrementaron, sin embargo, posiblemente en función del aumento del consumo y esto determinó que el cabildo comisionara, por acuerdo de 10 de febrero de 1556, al regidor Francisco de Ampuero, para estudiar la solución del problema; y por otro de 4 de enero de 1557, a los regidores Martín Yáñez y Nicolás de Ribera el Viejo, para que visitasen las “cuatro cuadras” de la Plaza de Armas y vieran quiénes podían vender el producto entre las personas pobres, probas y casadas, que residían en el perímetro. Se deduce que el informe fue favorable, pues en posteriores acuerdos, el cabildo expidió más licencias, llegando a otorgarse 25. Se prohibió asimismo, por nociva a la salud, la venta de vinos “tocados y mareados”, por los expendedores de comida, los mismos que tenían gran demanda entre los indios, negros y mulatos, principalmente durante la celebración de festividades religiosas, ocasiones en que aprovechaban para realizar prácticas de hechicería e idolatría.

⁵ Libro 4º del Cabildo de Lima (1548-1553).

Es interesante advertir que, no obstante la solicitud y diligencia con que el cabildo enfocó tales problemas, no pudo darles una solución práctica y radical. Nos lo demuestra el hecho de que por el año de 1567 se fijó el número de taberneros en 15, sobre el número de 30 empadronados. A fin de que la solución de este problema no generara suspicacias, se procedió al sorteo. Se prohibió también otorgar licencias para la venta a extranjeros, negras y negros.

No obstante ello, hay constancia de que en actuados posteriores el cabildo continuó especulando sobre la necesidad de aumentar el número de taberneros.

El Procurador Pedro de Vega denunció, en acuerdo de cabildo de 4 de enero de 1574, que los extranjeros continuaban vendiendo vino al menudeo en las pulperías, principalmente a negros y mulatos, para que los consumiesen en sus casas. La mayoría de éstos empeñaba cosas hurtadas para poder costear el precio del licor. Esto determinó que el cabildo encargara a Diego de Porras, en acuerdo de 11 de febrero de 1575, que se hiciera cumplir el dispositivo que autorizaba la venta del vino a personas viejas, casadas y pobres y no a mozos, solteros y sanos, quienes podían dedicarse a labores más rudas y reproductivas.

Se comprende que las disposiciones del cabildo no tuvieron un resultado práctico, sea por la falta de autoridad o de competencia de este organismo o porque aquellas no estaban debidamente codificadas. Las ordenanzas de 1594 bien pudieron constituir una fórmula eficaz para la solución del problema, pues se estableció por ellas, entre otras cosas: 1º, que los vendedores de vino debían ser personas casadas y no solteros ni amancebados, ni de mala opinión y tratos ni extranjeros; 2º, no debían tener compañía con ningún miembro del cabildo; 3º, los taberneros no debían comprar vino sin "mojón"; 4º, se facultaba al cabildo para distribuir las tabernas, así como para determinar la clase de vino que debía venderse al menudeo; 5º las tabernas debían distribuirse por cuadras, para mayor comodidad de los vecinos; 6º, no podían vender vino sino de la primera cosecha, hasta pasado el mes de setiembre; 7º, se prohibía la venta de vino mezclado; 8º, se prohibía la venta de vino en lugar distinto al señalado por los diputados; 9º, se prohibía el uso de manga y talega para colar el vino; 10º, se prohibía la venta de más de 2 botijas por persona y en un mismo acto; 11º, se prohibía a los taberneros el recibir prendas a cambio del valor de la mercadería y 12º, se prohibía la venta de vinagre. Las medidas usadas debían ser aprobadas por los diputados y las tabernas no debían tener más que una puerta de entrada y de salida.

Precios de venta.— Fueron dos los tipos de vino que se vendían en el mercado interno: el de "Castilla", o sea el que se importaba de España, y el de la "tierra", o sea el elaborado dentro del virreinato peruano. Los comerciantes no siempre observaron la reglamentación en lo que respecta a la

buena calidad del producto. El afán de especulación los llevó a adulterar el producto mezclando el de buena calidad con el de mala calidad o con brebajes, para así aumentar su poder embriagador o a vender el “vino nuevo, mosto y sin cozer”, que no había alcanzado el suficiente grado de madurez y cuyo consumo producía “modorra” y “dolor de costado”. Ese mismo propósito llevó a los comerciantes a mandar fabricar botijas de menor capacidad a la establecida, a los “olleros”.

Consta que alguna de estas maniobras ilícitas se practicaron no sólo en Lima, sino también en Ica y posiblemente en otros lugares de comercialización. Tal el caso de Arequipa, donde los comerciantes mezclaban vinos de buena calidad con los de mala calidad, con el propósito de lograr mayores utilidades. Esto último llevó al virrey Toledo, a través de sus ordenanzas, a prohibir tal maniobra y creó las penas correspondientes para sancionar a los infractores. Prohibió la venta de vino en botijas a los negros, excepto en el caso de que éstos presentaran la cédula de licencia otorgada por sus amos; y emborracharse a los alcaldes, oficiales, caciques, principales y “hatun runas”, así en fiestas como fuera de ellas y estableció las siguientes penas para los infractores: para el alcalde o regidor, suspensión en el cargo por el término de un año; al cacique y principales destierro de su jurisdicción por igual lapso y en caso de reincidencia, por segunda vez, por el término de tres años y por tercera vez con la privación perpetua en el cargo; a los “hatun-runas”, cien azotes por la primera vez y doscientos por la segunda⁶.

Un caso de maniobra especulativa e ilícita lo tenemos en el cacique Juan Agustín de Coca, quien se convirtió en acaparador de botijas vacías en Ica, Pisco y zonas aledañas. Las vendía luego en las pulperías, donde los productores los adquirían a mayor precio, hecho que causaba graves daños a su economía.

El vino al por mayor se vendía en botijas con el peso de una arroba y también por el sistema del menudeo, que era el más usado. Los precios de venta los fijaba el cabildo, en función de la abundancia o la escasez del producto, hechos derivados del volumen de importación o de las fluctuaciones de la producción interna.

No nos ha sido posible encontrar datos acerca de la técnica empleada en los procesos de siembra, cultivo, riego y recolección así como en lo que respecta a la industrialización de la vid, vale decir, a la elaboración del vino. Es probable que todo ello se hiciera en base a la técnica empleada en España la que, en algunos casos, hubo de adecuarse al medio geográfico peruano.

Atribuye Garcilaso al capataz Alonso Báez, de la heredad de Pedro López de Cazalla, situada en el Cuzco, el mérito de haber elaborado vino por primera vez en esta ciudad y quizás en el Perú. Afirma que cuando

6 Francisco de Toledo, *Ordenanzas*, etc. En: *Inédita*, N° 1, 1973. Arequipa.

él ya se encontraba en España, un condiscípulo suyo le contó que a falta de lagar se pisó la uva en una artesa. Agrega que aquel personaje tomó la iniciativa en su elaboración no tanto por el premio de dos barras de plata de 300 ducados cada uno que se estableció para este fin, sino más que nada por alcanzar fama.

El precio de venta por arrobas, sistema que se usaba en España, tuvo fluctuaciones inevitables. Así, por los años de la rebelión de Gonzalo Pizarro, la arroba, que antes se cotizaba a 30 ducados, llegó a alcanzar la elevada cifra de 300 y 500 ducados por arroba. Entre los años de 1555 y 1561 se logró una relativa estabilidad en el precio. En aquel año el cabildo fijó como precio oficial de venta 11 pesos por arroba, tasa que no fue respetada, pues secretamente se llegó a vender a 13 y 14 pesos. El cabildo fijó como medida compensatoria 12 pesos, precio que por el año siguiente se elevó a 14 pesos, a pedido de Diego Ruiz.

La abundancia del producto determinó que en 1557 se rebajara ese precio a 9 y 10 pesos; después subió a 14 pesos, precio que rigió hasta el término del siglo XVI.

El precio de venta al menudeo experimentó también variaciones y estuvo a merced del precio de venta al por mayor. Así, en 1567 se fijó en 2 tomines y 1/2 el cuartillo del proveniente de España, precio que rigió probablemente hasta fines de la década del 70 en que se cotizó a 4 reales y 1/2 el cuartillo.

La abundancia del producto determinó que a comienzos de 1578 se rebajara a 4 reales el cuartillo. No obstante esto, algunos comerciantes lo expendían a 5 reales. Los precios que rigieron después fueron los siguientes: 1582 a 2 reales y 1/2 el cuartillo; setiembre de 1583, 5 reales; octubre de 1583, 2 reales; 1584, 4 reales y 1/2; 1594, 3 reales para el de la tierra y en 1595 a 2 reales.

No hay constancia del año en que comenzó a comercializarse el vino en Huamanga. Consta que el cabildo en reunión de 19 de julio de 1557, determinó que el producto se vendiese en botijas debidamente arrobadas y selladas por el fiel; que por el año de 1563 se prohibió su venta y reventa al menudo, sin previo permiso y facultad de fiel ejecutor y que por el año de 1589 el virrey Hurtado de Mendoza facultó al cabildo, para que fijase el número de taberneros que podían dedicarse a la venta del producto.

La Chicha.— Fue otra de las bebidas de gran consumo dentro del virreinato peruano, como lo fue también en otras latitudes de América, no sólo entre la clase "pobre", contándose en ésta no sólo el elemento indígena, sino también algunos españoles. No hay que olvidar que, según el cronista Agustín de Zárate, Francisco de Carvajal, conocido también como el Demonio de los Andes, era un gran aficionado a consumir esta bebida.

Los incas la usaban para las libaciones en las grandes festividades agrícola-religiosas y era entonces la bebida favorita del monarca. Aun cuando

Garcilaso no la conoció con este nombre, sino con el de "uiñapu" o "sora", explica que se la elaboraba de la siguiente manera: "Algunos indios, más apasionados de la embriaguez que la demás comunidad, echan la sara en remojo, y la tienen así hasta que echa raíces; entonces la muelen toda como está y la cuecen en la misma agua con otras cosas, y colada la guardan hasta que se sazona, hacerse un brebaje fuertísimo, que embriaga repentinamente: llamada uiñapu, y en otro lenguaje sora". Agrega que los incas lo prohibieron, por ser tan violento para la embriaguez; "después acá me dicen se ha vuelto a usar por muchos viciosos"⁷.

El padre Cobo afirma, y es lo cierto, que no se elaboraba de maíz, sino de "muchas cosas", acomodándose cada nación a aquellas semillas y frutos que más en abundancia produce su tierra, contándose entre aquellas la oca, la yuca, la quinua y el molle, entre las más usadas en el Perú. Añade que los tucumanos la hacían de algarrobo, los chilenos de fresa, los mejicanos de maguey, del que obtenían el pulque. Observa que la chicha de maíz se hacía de muchas maneras y unas más fuertes que otras y de diferentes colores: colorada, blanca, amarilla, cenicienta, etc.

Concuera Cobo con Garcilaso cuando da la denominación sora a la que se elaboraba de maíz. Dice asimismo, que la bebida más ordinaria y de gran consumo entre los indios, era la preparada con maíz masticado, que los españoles aprendieron a elaborar "pero con más limpieza y curiosidad que los indios", lo que les permitía obtener una bebida saludable, fresca, de buen gusto, incluso de propiedades medicinales, recomendada para la cura del "mal y retención de orina y contra las arenas y las piedras de los riñones y la vejiga". Sentencia, finalmente, que la palabra *chicha* no es propia del Perú, sino presumiblemente de la isla Española, ya que su denominación quechua era *aca* y en aymara *cusa*⁸.

Cabe agregar a lo expuesto el término *Azua*, con el que se le conoce actualmente en la Sierra central del Perú.

Se comprende que su consumo fuese incrementándose durante el virreinato, sobre todo entre el elemento indígena, que lo hacía por una costumbre ya tradicional o porque sus escasos recursos económicos no le permitían comprar vino. Su adquisición no sólo se hacía con dinero en efectivo, sino también con el valor del trabajo, pues se dio el caso de que algunos corregidores pagaban los servicios de los indios jornaleros con esta bebida.

Aun cuando gran parte de la chicha consumida provenía de la producción casera, también se la expendía en las tabernas regentadas por españoles, negros (esclavos u horros) y mulatos. Su consumo exagerado en festividades religiosas, domingos y aun en días ordinarios, con la secuela de desórdenes, sensualidad, daño a la salud y a la economía, amén de prác-

⁷ Garcilaso de la Vega, *Ob. cit.*, p. 210, t. II.

⁸ Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo*, t. I, p. 34, y ss.

ticas de idolatría y hechicería, determinó que Toledo expidiera una ordenanza reglamentando su producción y venta. Determinó el virrey que se vendiera en una casa especial a señalarse en el pueblo, donde debía recogerse con llave y “buena guarda”, debiendo distribuirse a cada indio a razón de una azumbre por día; a los pobres debía dárseles un vaso de chicha por uno de maíz; no podía darse a razón de más de un cántaro por el número de ocho indios; a los caciques debía dárseles un cántaro para la comida y otro para la cena; en caso de que tuviesen invitados, se les asignaba una azumbre adicional por personas; además de los alguaciles a señalarse, para que recogiesen y guardasen el producto, debía haber un indio encargado de llevar memoria de lo que se guardase y de lo que se expendía; ambos estaban obligados a rendir cuenta, cada ocho días, de toda la operación realizada; debiendo, además, entre otras cosas, abonar el dinero proveniente de la venta a los dueños, previo descuento de lo que se había gastado en las operaciones de depósito y venta, así como en el pago de salarios al alguacil y en la aplicación de la octava parte en las utilidades en beneficio de los enfermos y pobres de la ciudad.

Tenían por finalidad estas ordenanzas, según lo acentuaba el propio virrey en el texto de las ordenanzas, lograr la venta del producto en su exacto grado de maduración y evitar su consumo en ayunas y en cantidad excesiva.

Recomendaba, finalmente, señalar un lugar cerrado donde fuese posible reunir “todos los vasos que hubiese en el pueblo y armar allí todos los hornos para que todo el pueblo son menester y no consentir en otra parte se haga chicha y con esto se quitan las ocasiones que puede haber de esconder la chicha y recogerse con trabajo”⁹.

Lo expuesto nos lleva a establecer algunas conclusiones. El cultivo de la vid no sólo significó la introducción de una nueva planta industrial en el escenario peruano, sino que trajo consigo la formación de la clase terrateniente, trátase de propietarios individuales o colectivos (órdenes religiosas). La adjudicación de tierras se hizo, en muchos casos, coincidentemente con la de los solares. La elaboración de vinos y aguardientes a base de la vid, creó un nuevo renglón de ingresos económicos para el tesoro real, provenientes de la comercialización interna o de la exportación.

Se advierte, por otro lado, que el cabildo, como organismo rector de actividades de todo tipo, en un momento en que aun no se habían especificado sus funciones, se preocupó por sistematizar las labores concernientes a su consumo y comercialización, al establecer en este último caso, precios y condiciones de venta, tratando, en lo posible, de favorecer los intereses del consumidor. Con muy acertado criterio dispuso que la venta del vino fuera tarea reservada a mujeres, casadas y “probas” y no a jóvenes que por

9 Ordenanzas de Toledo para la ciudad de Arequipa, p. 149, 1575.

su aptitud física podían dedicarse a faenas más reproductivas, como las del campo, por ejemplo.

Trató también, por todos los medios, de contener las maniobras especulativas de los comerciantes, que trataban de obtener ganancias exorbitantes monopolizando o provocando la escasez artificial del producto, modalidad nueva dentro de las operaciones mercantiles de la época. A través de los actuados del cabildo se comprueba también la preocupación que tuvo este organismo de velar por la salud del consumidor, al prohibir la adulteración y el excesivo consumo del producto; así como por mantener el orden social al restringir o prohibir su consumo en las festividades cívicas o religiosas. Finalmente, el cultivo y la industrialización de la vid, crearon nuevas fuentes de actividad, tanto en la ciudad como en las áreas rurales.