

lo "Los pobladores". "Se exploraba y se peleaba por poblar. El que no hacía eso era un fracasado."

Hay que admirar que durante los primeros 20 o 30 años de la conquista, nuestro suelo tuvo que alimentar a los españoles antes que se extendieran los cultivos de trigo, arroz, caña, etc., en América.

Un estudio de la geografía de la alimentación es indispensable para hablar de las poblaciones sudamericanas en el momento de la conquista. El estudio de la geografía de la alimentación en ese instante, nos hace saber que había un ambiente propicio para el conquistador capaz de adaptarse a él. Muchos españoles, mucho antes de cimentada la conquista, se establecieron en puntos aislados de América, tomando indias por esposas o amantes, viviendo y muriendo en los más apartados rincones del continente, felices como en su propio país. He aquí lo más notable del espíritu español de la conquista.

De España se trajo el vino, el trigo y los olivos; los caballos, los carneros y los cerdos. Pero los españoles gustaron también del maíz cuzqueño, de la papa del Collao y de la quinua de las punas. La alimentación indígena no fué despreciada por los españoles, como no lo fueron las mujeres nativas. El ambiente americano, la sugestión del paisaje y el alma india, conquistaron en verdad a los conquistadores.

La población peruana antes de la conquista, sin haber llegado a las fantásticas cifras de los apologistas, sobrepasa en mucho a los cálculos del señor Bosque, cuyos datos comenta el historiador Pereyra.

Hoy se efectúan obras de irrigación, dice, para abastecer a seis millones de habitantes. Por medio del canal de Carhuaquero las aguas del Huancabamba se apartarán del drenaje del Atlántico para seguir la inclinación hacia el Pacífico. Obra que tal vez presintieron los Incas, en cuyo imperio las princesas daban su amor al príncipe que hiciese grandes obras, como en todos los cuentos de princesas. La leyenda de Sumacc Tika, aunque sea hispana, tiene el espíritu keshua. La princesa dió su corazón al príncipe que llevó el agua a su ayllu.

Pero la comparación del presente con el pasado, no es lógica si no se estudia como hemos visto la geografía de la alimentación de hoy y de ayer.

La gran población incaica se alimentaba de manera distinta a la población peruana de hoy. Aquella extendió la agricultura desde las cumbres hasta las orillas del mar. Conoció el abonamiento de la tierra. Intuyó en cierto modo el **dry farming** en los pozos u hoyadas que hacían en la costa para aprovechar la humedad del suelo para la agricultura. Aprovecharon también hasta los huecos de las altas peñas. Los millones de pobladores del Imperio conocían las múltiples variedades de papas y de maíces. La tierra rendía todo su fruto en la prosperidad del Imperio. Había en aquellos instantes verdadero esfuerzo económico en la acción del hombre sobre la tierra.

Había una gran producción alimenticia equitativamente repartida. El trabajo obligatorio, agrícola en su mayor parte y el afán previsor del Estado, para aumentar la potencia económica del Tawantinsuyo pudieron seguramente atender la alimentación de millones de habitantes. No olvidemos aquel revelador dato que reproduce Tschudi, si la memoria no me traiciona, que un ingeniero incaico hizo traer tierra desde Quito a Cuzco, a lomo de cien llamas, para producir una calidad de papa especial para la mesa del Inka.