

Sabor a tierra: alimentación e identidad indígena en *El mundo es ancho y ajeno*

Gustavo V. GARCÍA
Rose-Hulman Institute of Technology

RESUMEN

La narrativa indigenista tradicional construye un “indio” degradado, bestial y sin cultura a la hora de “devorar” sus “alimentos”: maíz, papas sazonadas con sebo e intestinos de res y, en algunos casos, carroña. Estas ambigüedades textuales entran en conflicto con los objetivos sociales de este género literario al prolongar la visión de un “indio” inferior y, por tanto, carente de derechos y objeto de explotación y exterminio “natural” por parte de la oligarquía latifundista. *El mundo es ancho y ajeno* no comparte estos prejuicios. Al contrario, la novela celebra los alimentos de los indígenas, sus formas de consumo, y su importancia económica y simbólica para la comunidad indígena. El texto, por tanto, es un progreso en la construcción de una identidad más crítica y verosímil del hombre andino.

Palabras clave: indio, novela indigenista, alteridad, alimentos.

Flavor to Land: Supply and Indigenous Identity in *El mundo es ancho y ajeno*

ABSTRACT

The narrative traditional indigenist constructs a degraded, beastly "Indian" and without culture at the moment of "devouring" his "food": maize, dads seasoned with tallow and intestines of beast and, in some cases, carrion. These textual ambiguities enter conflict with the social aims of this genre on having prolonged the vision of a low "Indian" and, therefore, lacking in rights and object of exploitation and "natural" extermination on the part of the oligarchy owner of a large estate. *El mundo es ancho y ajeno* he does not share these prejudices. On the contrary, the novel celebrates the food of the aborigens, his forms of consumption, and his economic and symbolic importance for the indigenous community. The text, therefore, is a progress in the most critical construction of an identity and credible of the Andean man.

Key words: Indian, Indigenist Narratives, Alteridad, Food.

Fuente de placer o frustración, consumir alimentos –acción vital e instintiva–, es una práctica social asociada a la identidad de las personas.¹ El simbolismo de este ritual diario es innegable: la gente se define por lo que come (o lo que no come), en compañía de quién, cuánto, cómo y lo que este acto significa. En efecto, la alimentación presupone, construye y prolonga una tradición culinaria “aderezada” por sujetos en continua negociación de sentidos y significados. Sin embargo, el consumo de comestibles, el eslabón final de la producción, también enmascara y (des)vela relaciones sociales no siempre armónicas cuando en la mesa se enfrentan tradiciones distintas. Esto es evidente porque comer –acto y ritual– configura un espacio cultural asociado a una clase, etnia y/o nación: dime qué comes y te diré quién eres.

El proceso social de consumir alimentos es un intercambio de generosidad y confianza: ofrecer y recibir son dos caras de la misma moneda, significado acentuado entre comensales que no comparten un código culinario. El que ofrece, venciendo sus prejuicios, acepta (social y culturalmente), aunque sólo sea por el tiempo que dure la recepción, a la persona invitada a compartir su comida.² Ésta, al aceptar, confía en una tradición diferente. Tal intercambio, en apariencia simple, oculta una intrincada red de relaciones sociales. Primero, el “saber” comer –gastronomía– no es fruto de las circunstancias sino de la experiencia de generaciones anteriores (capital cultural). El anfitrión lo sabe de sobra, de modo que al compartir sus alimentos y modales con otro revela algo de su intimidad: se descubre. Para alguien ajeno al grupo –el invitado– esta dinámica no es menos conflictiva puesto que requiere su confianza en lo que le ofrecen: nadie come cualquier cosa. Si esta práctica social se resuelve de manera armónica, es un enriquecimiento recíproco donde ofrecer no es más generoso que recibir porque ambos actos implican una aceptación mutua de personas diferentes pero seres humanos iguales, es decir, ser otro y lo mismo a través del don de compartir. La mesa, en suma, es el lugar donde convergen tradiciones distintas para resolverse en armonía: hermana a los hombres. No otro sentido tenía el ágape de los primeros cristianos.

La presencia de alimentos y sus formas de consumo son tópicos ineludibles y constantes en la literatura. Su tratamiento, empero, varía de acuerdo a las intenciones del autor y, sobre todo, a su ideología. Este ensayo analiza el rol de los modos alimenticios en una de las novelas más destacadas de la narrativa indigenista: *El*

¹ De acuerdo a Mintz: “What we like, what we eat, how we eat it, and how we feel about it are phenomenologically interrelated matters; together, they speak eloquently to the question of how we perceive ourselves in relation to others” (4).

² Ricardo Palma, en una de sus *Tradiciones peruanas*, relata una escena donde Francisco de Carvajal, el “demonio de los Andes”, invita a compartir su mesa a un antiguo camarada de armas. Una vez terminada la comida –y por diferencias políticas– Carvajal ordena que le den garrote exclamando: “Cumplí hasta el fin con el amigo, que buey viejo hace surco derecho. Comida acabada, amistad terminada.” (“El demonio de los Andes”).

mundo es ancho y ajeno de Ciro Alegría.³ A pesar de la importancia de este texto para los estudios culturales sobre la zona andina, los análisis críticos, además de sesgados,⁴ son escasos y, respecto al tópico planteado, inexistentes.⁵

Para desarrollar el tema es útil tener en cuenta dos aspectos previos. Primero, la representación de aspectos culinarios es un rasgo discursivo que, más allá de lo formal, implica y sugiere contenidos ontológicos y epistemológicos que estructuran una determinada ideología: la descripción de los alimentos define a los personajes, su cultura y su relación entre ellos. El meollo, sin embargo, no radica tanto en lo que “comen” los personajes como en la actitud del narrador ante sus propias “percepciones” de lo que este acto significa. En obras fictivas de tema indígena no es infrecuente que la voz narrativa adquiera independencia de la intención autorial, lo cual complica su recepción e influencia en la construcción de una identidad alternativa a la manejada por sectores conservadores. Si bien es cierto que los autores de estas novelas se autocalifican de “amigos” o “defensores” del indio;⁶ sus narrativas exhiben muchos prejuicios sobre la gastronomía de los personajes indígenas. Esta ambigüedad es uno de los aspectos más problemáticos de la novela indigenista. Segundo, para contextualizar el tema propuesto, hay que recordar ciertas particularidades que definen a esta narrativa. Rodolfo Borello, al analizar *Raza de bronce*, el texto que inicia el género, comenta:

Otro rasgo de típico origen realista es lo que podríamos llamar un específico *feísmo* en la descripción de la vida, costumbres, sucesos, de la existencia de los indígenas [...]. Es lo que llamaríamos el *feísmo de la miseria* o de la pobreza: fealdad en los rostros, los cuerpos, los lugares donde se vive, se come (y lo que en ellos se ingiere). Este feísmo o primitivismo alcanza a ser horroroso y dará lugar a escenas en las que el realismo se vuelve naturalista y terrible, ya en Arguedas (el episodio en el que se señala cómo ciegan a los cerdos para que engorden más, o cuando Pantoja golpea al indio al que exige las gallinas para el almuerzo, o cuando los blancos golpean y al final matan a Wata-Wara, comidas, aspecto externo de los niños, etc.). Este feísmo nacido de la miseria y la injusticia, de la

³ Ciro Alegría, *El mundo es ancho y ajeno*, 4ª ed., (México D.F.: Diana, 1961). Las citas provienen de esta edición.

⁴ La interpretación ortodoxa de la narrativa indigenista ha creado prejuicios ideológicos en contra de *El mundo es ancho y ajeno* a la que consideran “tradicional”, “nativista”, “criollista” y poco innovadora a nivel técnico. Tomás G. Escajadillo corrige estas interpretaciones con una renovada y rigurosa lectura del texto. Uno de los aportes centrales de Escajadillo, profundizando el trabajo de Antonio García, es la hipótesis de que Rumi es la comunidad postulada por José Carlos Mariátegui.

⁵ La base de datos de MLA registra 10 artículos sobre este libro (Noviembre del 2009).

⁶ Jorge Icaza, por ejemplo, participó en el Congreso Indigenista celebrado en México en 1940 con el título de “Defensor del indio ecuatoriano”.

sevicia y la inútil maldad, será una nota constante de la novela indigenista, desde Arguedas hasta hoy. (“*Raza de bronce* y la novela indigenista” 28-29)⁷

El “feísmo” arguediano ha influido en el desarrollo de esta ficción que, en general, presenta a un “indio” consumidor de pobreza. Cito dos ejemplos claves: *Raza de bronce* y *Huasipungo* construyen un indígena bestial y carente de cultura a la hora de “devorar” sus “alimentos”: maíz, papas sazonadas con sebo e intestinos de res y, en algunos casos, carroña.⁸ La cocina indígena es presentada como una cocina sin misterios e impregnada de exclusiones: alimentos simples y nada o poco condimentados. Sospecho que esta preocupación por la comida “simple” y poco sofisticada de los indios encubre una dosis de exclusivismo y hasta racismo. Estas ambigüedades textuales –donde parece que la voz narrativa se independiza de la intención autorial– entran en conflicto con los objetivos sociales del género al prolongar la visión de un “indio” inferior y, por tanto, objeto de explotación y exterminio “natural” por parte de la oligarquía latifundista. La cocina del indigenismo, no de los indios, es, en suma, tan mala como su literatura.

Uno de los muchos méritos de *El mundo es ancho y ajeno* de Ciro Alegría consiste en rechazar los prejuicios narrativos en contra de los alimentos de los personajes indios. En efecto, la intención autorial es positiva cuando describe su alimentación y formas de consumo. Esto es tan evidente que la novela es un progreso en la construcción de una identidad gastronómica más crítica y verosímil del hombre andino. Para empezar, el texto destaca la abundancia de alimentos en la comunidad así como su función simbólica en sentido positivo,⁹ rasgos ideológicos ausentes en obras de este tipo. La presencia de este tópico es fundamental porque no hay que olvidar que la plétora de bienes materiales es requisito indispensable para la concordia social; es decir, el ingrediente esencial de una sociedad, si no utópica, por lo

⁷ En otro artículo publicado en 1983, Borello sostiene que: “Arguedas muestra una visible simpatía, un mayor interés, tanto humano como valorativo, frente a los indígenas que frente a los restantes personajes de la novela. Una lectura cuidada de la obra muestra que la pluma arguediana destila un marcado desprecio condenatorio contra los blancos y sus representantes; nada de esto hay con respecto a los indios” (69). Borello acota que los rasgos negativos asociados a la descripción de los indios “[...] se dan como productos sociales, históricos, geográficos, económicos. Arguedas jamás dice que esas sean notas *raciales*” (70).

⁸ Consultar los ensayos de Gustavo V. García.

⁹ *Raza de bronce* describe, en términos negativos, algunas ceremonias asociadas a los alimentos. Ver, por ejemplo, la escena donde Choquehuanka, el anciano sabio, celebra una ceremonia para atraer bienestar material a la comunidad: “(Vete, pez, y fecunda en el misterio de tu morada la prole que ha de matar en nosotros, los pobrecitos hombres, el hambre que nos devora...” (144). Comentando este rito aimara, el narrador ironiza que una bandada de aves “[...] se abatían, con ruidos de picos y alas sobadas, a devorar los pescados que llevaban la misión de reproducirse para aplacar el hambre de los ‘pobrecitos hombres’...” (145).

menos armoniosa.¹⁰ El excedente, por otra parte, determina que los comunarios se inserten, a través del comercio, al mercado regional. La posesión de dinero, fruto de esta inserción, no sólo permite que el indígena sea consumidor de bienes y servicios del área urbana,¹¹ sino que también lo coloca en un plano de “igualdad” adquisitiva frente a los “mistis” y “blancos”, aspecto que no se observa en otras novelas indigenistas. Así mismo, el indio descrito por Alegría es propietario de su tierra –en realidad la tierra pertenece a la comunidad–. En esta condición el serrano es autosuficiente ya que produce y consume sus propios alimentos que, dicho sea de paso, son valorados por el entorno social de la trama y, también, por el narrador. Por otro lado, en esta novela, a diferencia de *Raza de bronce* y *Huasipungo*, el “indio” no es un ser degradado, carente de cultura y “hambriento” que “devora” cualquier cosa para satisfacer su “estómago insaciable”.¹² Es más, el hombre andino descrito por Alegría pertenece a una comunidad que posee sofisticación culinaria, es decir, una cultura equiparable a cualquier otra. Resaltar el rol de la comunidad y los vínculos entre sus miembros es la estrategia discursiva que establece una distancia crítica entre *El mundo es ancho y ajeno* y otras novelas indigenistas. Alejandro Losada Guido comenta así la importancia de la comunidad y la cultura en este texto:

[...] Su visión revela el valor excepcional de lo comunitario y su novedad está en destacar lo que puede ser la comunión de los individuos con una cultura con la que consienten, en la que viven y que les da su razón de ser. Por ello su tema no es ni las peripecias ni las aventuras, ni la colisión entre el individuo aislado y fantástico y el medio que lo absorbe, lo frustra y lo destruye, sino la participación de cada hombre en un medio cultural que lo plenifica, lo humaniza, le da sentido y le participa un modo consentido de vivir. (77)

La comunión entre los individuos y la comunidad en *El mundo es ancho y ajeno* es tan notoria respecto a los alimentos que no se puede entender a éstos sin aquélla. La comunidad, el centro productor, es también el espacio cultural que determina su distribución, formas de consumo y valores simbólicos que refuerzan los vínculos entre sus miembros. De los numerosos pasajes elijo aquél que describe el velorio de la esposa de Rosendo Maqui, el protagonista central de la novela: “Junto a la cabecera estaban las ofrendas, es decir, las viandas que más gustaban a Pascuala: mazamorra de harina con chancaca, choclos y cancha contenidas en calabazas amarillas. El ánima había de alimentarse de ellas para tener fuerzas y poder terminar su largo viaje” (45). Pascuala, en este trozo textual, todavía no está “muerta” a los ojos de

¹⁰ Este aspecto es propio de escritores que describen sociedades utópicas (Tomás Moro, Tomaso Campanella, Francis Bacon, Charles Fourier).

¹¹ Los indígenas al tener dinero pueden pagar los servicios de un abogado y, también, adquirir comestibles en el pueblo a donde han ido con el propósito de defender sus tierras por vías legales (76).

¹² El “indio” de *Huasipungo*, entre otras adjetivaciones del cura y del hacendado, es “materia” y “carne pecadora” (158).

sus deudos: antes de abandonar a los vivos tiene que ser “alimentada” por sus familiares y, a través de éstos, nutrir a la comunidad para ingresar al más allá. Los alimentos, por tanto, cumplen un simbólico doble rol cultural. Primero, prolongan la “vida” del cadáver y, por eso, son el elemento mediador entre vivos y muertos. La muerta, a su vez, alimenta material y espiritualmente a los vivos: el banquete fúnebre después del velorio y las enseñanzas de Pascuala a través de su relación con los comestibles. Acá la alimentación es comunión entre vivos y muertos. La comida –y el ritual asociado a ella– “vivifican” al cadáver y consuela a los vivos de los pesares de la muerte al permitirles compartir entre sí y enseñarles un comportamiento solidario más allá de vínculos de amistad y parentesco. No es extraño, entonces, que uno de los elogios más significativos que se hace en el velorio de la difunta gira en torno a su relación con la comida y su lógica distributiva:¹³

–Ayayay, mi mamita... Guardaba siempre una olla con comida y al que llegaba le servía. Comunero o forastero, le servía... Ella no se fijaba en quién y a todos les daba. Hay gentes que también dan y más todavía si la forastera es vieja, porque piensan que es la misma tierra cuya ánima está de vieja pa ver cómo se portan los que han sembrao y cosechao, por ver si son güenos de corazón con lo que les ha dao la tierra. Saben que al no dale, la tierra se enojaría y ya no sería güena la cosecha. Mi mamita Pascuala les daba a todos, seyan viejos, seyan jóvenes, varones o chinas... Ella decía: ‘El que tiene hambre debe comer y hay que dale’ (46-47)

El elogio es doble. Se exalta a la mujer por su generosidad incluso con gente extraña a su entorno social. Por otro lado, la alabanza se extiende a la comunidad porque la bondad de Pascuala, además de una virtud privada, es resultado de la abundancia comunitaria y sus valores culturales: compartir, en este contexto, es un mandamiento telúrico –a través de la comunidad– y no hacerlo ocasionaría el enojo de la Pachamama (divinidad terrestre entre los andinos). De acá se deduce que la presencia de un excedente define un comportamiento solidario de los indígenas con “todos”, aspecto central ya que, a diferencia de la tradicional novela indigenista, no se trata de indios “hambrientos” que no tienen nada que comer y mucho menos para compartir. Al contrario, la comunidad en *El mundo es ancho y ajeno*, no sólo es autosuficiente, sino que también produce un excedente que puede ser compartido con “forasteros”. Señalo otro ejemplo donde hasta los animales domésticos se benefician de esta práctica. Un grupo de comunarios se detiene en la casa del alcalde

¹³ Una comparación entre este trozo y otro del mismo tema en *Raza de bronce* muestra las diferencias entre Ciro Alegría y Alcides Arguedas. El velorio, para Alegría, es un elemento cultural positivo. Arguedas, en cambio, critica esta práctica porque la considera dañina para la economía del indígena. En efecto, los tratos del aimara con el más allá no le reportan ninguna ganancia ni material ni espiritual. Al contrario, el costo de los funerales de Quilco empobrece para siempre a la familia que: “por decoro y vanidad, debía mantener en el entierro [su fama de ‘adinerada’], aunque cayese, como cayó después, en esa miseria del indio aimara, sin igual en la tierra” (177).

Maqui donde: “Juanacha les sirvió en grandes mates amarillos, sopa de habas y cecinas con cancha que ellos consumieron rumorosamente no sin invitar algún bocado a Candela [el perro], que estaba tendido por allí y miraba con ojos pedigüeños” (60). Los hombres andinos comparten su comida entre ellos y también “invitan” al perro, acto imposible en otras obras de este género donde los comestibles no son suficientes ni siquiera para los seres humanos. Adicionalmente, el uso del verbo “consumir”, en vez de “devorar” (común en la novela indigenista), es otro elemento positivo porque los identifica con seres poseedores de modales alimenticios: no son bestias con “dientes de lobo” (*Raza de bronce* 89) o “estómago insaciable” (*Huasi-pungo* 158).¹⁴ En este pasaje también se lee que los indios beben leche, práctica ausente en novelas similares. La presencia de esta bebida no es algo trivial. A principios del siglo XIX la leche era un símbolo asociado a las capas medias y altas de la sociedad urbana a la que pertenecían los escritores de estas obras. Los indios, aunque productores de leche, ignoraban su consumo o, por lo menos eso era lo que los “indigenistas” presentaban en sus textos (*Raza de bronce* 25).

Pero la abundancia de alimentos en la comunidad y la redistribución del excedente entre los indígenas no sólo es producto del trabajo comunitario sino también de las bondades de la tierra. En la novela indigenista tradicional la tierra es árida, inhóspita y cruel con el andino. En *El mundo es ancho y ajeno* no. En efecto, el autor informa que en las quebradas crecen frutos silvestres: tunas, magueyes y moras de único recolectadas por los jóvenes de Rumi (58). El texto también menciona la deliciosa chirimoya, un famoso fruto de los Andes: “En las encañadas húmedas, los aromáticos chirimoyos aparecían floridos y cargados de frutos. No se necesitaba buscar mucho para encontrarlos maduros y saciar un poco el hambre” (138). Ejemplos similares sugieren que el trabajo humano y las bondades de la tierra interactúan para producir alimentos. Tierra y hombre configuran el referente central en torno al cual gira la ideología de reivindicación indígena. *El mundo es ancho y ajeno*, al destacar la importancia de este vínculo y, sobre todo, sus frutos, es una aproximación más seria y verosímil en la construcción de una identidad indígena que la ofrecida por la novela indigenista ortodoxa. En efecto, en la zona andina los indígenas se consideran hijos de la tierra –Pachamama–, y en tanto tales, toda su actividad se subordina a ésta. Poseer tierra, cultivarla y conservarla son sus máximos anhelos. Ciro Alegría comprende esta problemática y la recrea en su novela donde la posesión de la tierra por parte de la comunidad no puede ser más importante puesto que determina el proceso productivo, la distribución de los productos y, también, sus prácticas culturales. Quizá por estas características Antonio García considera que Ciro Alegría se inspiró en la obra de José Carlos Mariátegui para proyectar un “indigenismo revolucionario” (18-19).

La representación del andino como productor comunitario es un elemento clave del texto por varias razones. Destaco las siguientes. El indio, al contrario de lo ex-

¹⁴ “Invitar” al perro es otro ejemplo de la simpatía autorial hacia los modales de sus personajes.

puesto en novelas indigenistas tradicionales, ya no depende exclusivamente de su fuerza de trabajo explotada por el latifundista y tampoco está condenado a pasar hambre por la aridez y/o la insuficiencia de su pegujal. Es más, al ser poseedor de una parcela productiva se libera de las relaciones de producción semifeudales que le condenaban a ser “esclavo” de la hacienda.¹⁵ Así mismo, como resultado de la tenencia de una tierra fértil, el trabajo no es sólo un acto económico sino también espiritual. Mediante su fuerza laboral el andino tiene “comercio” con la tierra: la fecunda para vivir de ella. La producción, entonces, es una redención además de un medio excelente para resaltar las relaciones sociales de producción andinas.¹⁶ Estas relaciones son muy cercanas al modo de producción socialista, especialmente cuando se trata del trabajo comunitario (minga) y la distribución de la cosecha de acuerdo a las necesidades de los individuos.¹⁷ La importancia de este último punto es tal que Ciro Alegría le dedica todo un capítulo (V). En efecto, en la cosecha se aprecia mucho más el sentido del indígena de pertenecer a una comunidad inclusiva y protectora donde todos tienen una función social independiente de su contribución al proceso productivo:

Se hizo el reparto de la cosecha entre los comuneros, *según sus necesidades*, y el excedente fué destinado a la venta.

Y como quedara un poco de trigo que alguien derramó, regado por la plaza, Rosendo Maqui se puso a gritar:

—Recojan, recojan luego ese trigo... Es preferible ver la plata po el suelo y no los granos de Dios, la comida, el bendito alimento del hombre... (146; énfasis mío)

El reparto de los productos se aleja de una lógica capitalista porque prioriza, por encima de su contribución económica en la etapa productiva, las necesidades del

¹⁵ En Latinoamérica la hacienda es una de las unidades productivas más estudiadas. Hay varias descripciones de diversos contextos y especificidades. Para un tratamiento general y/o específico del tema consultar los textos de Duncan y Rutledge, Florescano, Lockhart y Mörner. En el caso peruano son importantes los trabajos de Caballero, Macera y Vásquez.

¹⁶ Las relaciones sociales de producción, de acuerdo a Marta Harnecker, son: “[...] las relaciones que se establecen entre los propietarios de los medios de producción y los productores directos en un proceso de producción determinado, relación que depende del tipo de relación de propiedad, posesión, disposición o usufructo que ellos establezcan con los medios de producción” (58).

¹⁷ Es posible que Alegría, tal cual sugiere Antonio García, se haya inspirado en José Carlos Mariátegui para incorporar a su ficción algunas de las propuestas del Amauta. En efecto, cuando Mariátegui realiza una descripción histórica del régimen de propiedad de la tierra en tiempos del incario, explica que la tierra pertenecía a toda la colectividad y que el “Estado comunista” de los incas se basaba en la organización del trabajo comunal, la propiedad de la tierra y la distribución de acuerdo a las necesidades del individuo en una forma que denotaba una correspondencia estrecha entre las relaciones sociales y los medios técnicos de producción con la necesidad de maximizar el excedente y la acumulación de capital (*Siete ensayos de interpretación de la realidad peruana*).

individuo y, a través del excedente, de toda la comunidad. Asimismo, el carácter simbólico de los alimentos es resaltado por la voz narrativa: “El trigo y el maíz –‘bendito alimento’– devienen símbolos. Como otros hombres edifican sus proyectos sobre empleos, títulos, artes o finanzas, sobre la tierra y sus frutos los comuneros levantan su esperanza... Y para ellos la tierra y sus frutos comenzaban por ser un credo de hermandad” (146). Tierra, trabajo y cosecha determinan que los comuneros sean hombres libres, iguales entre sí, solidarios y con derecho de ingresar a la esfera productiva mercantilista (venta de productos).

El papel de la cosecha, en términos de solidaridad comunal, no varía mucho incluso cuando se inicia el éxodo de la comunidad. En el lugar de Solma, tierra del patrón Ricardo:

Para la trilla, los campesinos se dieron la mano unos a otros, según la costumbre llamada *minga*. Juan, Simona y Rita fueron a otras trillas y los favorecidos les correspondieron yendo a la suya.

La chicha preparada por las mujeres se puso roja y madura y Juan llamó a la faena o más bien a la fiesta...

Todos, hasta el sombrío Javier Aguilar, se alegraron dando vuelta, corriendo, gritando en el júbilo de la trilla, olvidados de sus penas y de que la tierra no era de ellos y debían compartir la cosecha. (442)

Pero “compartir” la cosecha, en esta circunstancia donde la posesión de la tierra ya no es comunitaria, se transforma en un despojo. El patrón Ricardo, además de llevarse –por derecho propietario– la mitad de los productos, exige la devolución de las facilidades prestadas. Los nuevos “colonos” se contentan con un sustento mínimo: “¿Qué iban a hacer, pues? Ya estaban cansados de trajinar sin sosiego. Cuando volvieron las lluvias, Juan Medrano unció la yunta, trazó los surcos y arrojó la simiente. Quería a la tierra y encontraba que, pese a todo, cultivarla era la mejor manera de ser hombre” (442). Este es un pasaje clave. Muestra que a pesar de la explotación del régimen hacendatario, el colono no quiere dejar su condición de “ser hombre”, es decir, estar unido a la tierra por medio de su fuerza de trabajo. En este trozo textual las relaciones sociales de producción son distintas (la propiedad privada reemplaza a la comunitaria). Pero lo que no cambia es la relación de los indígenas entre ellos –no abandonan sus costumbres solidarias– y de éstos con la tierra. Aunque la tierra ya no les pertenece, los indígenas la siguen cultivando con el mismo cariño y respeto. Parafraseando a Marx se puede decir que el indígena está vinculado a la tierra por medio de un cordón umbilical: su fuerza de trabajo.

Del anterior y otros ejemplos similares se concluye que la fuerza cohesiva de la comunidad es la que da sentido a la vida del andino. Tanto es así que no se puede concebir al individuo fuera de ella. Todo en y por la comunidad: nada en contra de ella. Ciro Alegría destaca los elementos positivos de esta asociación donde el indi-

viduo se subordina al “todo”¹⁸ en aras de la unidad, la supervivencia y la reproducción del grupo. Un ejemplo de esta práctica se observa en las páginas donde la comunidad es despojada de sus tierras fértiles y se traslada a las faldas del Rumi, un lugar menos apto para el cultivo; sin embargo, la esperanza no se pierde:

Los comuneros comenzaron entonces a barbechar las tierras mejores, que eligió Clemente Yacu en los sitios menos pedregosos. Con todo, los arados llegaban a hacer bulla al roturar la gleba casajosa, y las rejas que aceró Evaristo o don Jacinto Prieto –se sabía que continuaba en la cárcel– pronto se quedaban romas. Pero ya macollaría un papal y, en el tiempo debido, extendería su alegre manto de verdor en la ladera situada al pie de las casas. Echarían quinua por cierto sitio de más allá, donde la tierra también triunfaba, en un largo espacio del roquerío. Sería hermoso ver ondular el morado intenso del quinal. En fin, que también sembrarían cebada, ocas y hasta ollucos y mashuas. Todo lo que se diera en la jalca. Semilla de papas tenían, que las cultivaron al otro lado, en las faldas situadas más arriba de la chacra de trigo. Grupos de comuneros fueron a comprar la de las otras sementeras a diferentes lugares de la región. Se araba y se iba a sembrar. La vida recomenzaba una vez más... (241-242).

Este trozo textual destaca dos aspectos centrales que no se observan en la novela indigenista tradicional. Primero, muestra un catálogo de la rica variedad de cultivos del hombre andino: papas, quinua, cebada, ocas, ollucos, mashuas e incluso trigo. Segundo, los comunarios, pese a ser obligados a abandonar sus tierras fértiles, no abandonan su comunidad y empiezan de nuevo cultivando tierras menos productivas. La fuerza comunal se impone al conservar la unidad de sus miembros por medio de la propiedad de la tierra y sus usos y costumbres asociados a ella. La comunidad, en suma, se reproduce y prolonga protegiendo al indígena. Este punto es interesante porque, según la lógica del relato, es esta construcción sociocultural de origen prehispánico la que determina el bienestar de los andinos. Por el contrario, los indígenas que no pertenecen a una comunidad están a merced de las injusticias de su entorno. Así, por ejemplo, los indios de la hacienda son pobres y sufren un estado de mayor explotación que los degrada en todo sentido: “Más allá encontraron a los pastores, dos indios –hombre y mujer– de sombrero de lana rústicamente prensada y veste astrosa. El hombre estaba sentado en una eminencia, mascando su coca. La mujer, tras una piedra que la defendía del viento, sancochaba papas en una olla de barro calentada por retorcidos haces de paja” (66-67). Otro ejemplo similar es el pasaje donde se describe a Valencio y a sus hermanas, pastores al servicio de la hacienda:

¹⁸ A nivel extratextual uno de los elementos negativos de la subordinación del individuo a la comunidad es la práctica de la “justicia comunitaria”. Abusando de este concepto, capas dirigenciales indígenas cometen injusticias que lindan con el crimen (linchamiento de sospechosos de cometer hurtos, por ejemplo). Son abundantes los casos de este tipo reportados por diarios del área andina.

La hacienda tenía punas muy altas, muy solas, y la mujer de Doroteo, Valencio y ella nacieron en esas jalcas, dentro de una casucha de piedra o en pleno campo, y crecieron viendo que sus padres pasteaban ovejas. Cada doce, cada catorce lunas, llegaba un caporal con dos o tres indios a contar las ovejas y llevando sal para el ganado y para ellos. Su padre cultivaba una chacra de papas y ellos sólo comían papas con sal (102).

La distinción es importante: el indio que no pertenece a la comunidad es pobre, explotado por el régimen de hacienda y su dieta se reduce a patatas sazonadas con sal. Esta clase de “indio” es el clásico personaje de la novela indigenista tradicional.

Otro aspecto alimenticio que diferencia a *El mundo es ancho y ajeno* de otras novelas indigenistas es el consumo de carne por parte de los indígenas. La ausencia o escasez de carne en la dieta indígena es una de las “marcas” enfatizadas incluso por obras académicas. Weismantel en su estudio de una comunidad andina ecuatoriana –Zumbagua– explica que:

Con frecuencia la carne está presente más como un condimento que como un ingrediente significativo; los platos individuales contienen caldo, pero los pedazos de carne con frecuencia son huesos y cartílagos para chupar en lugar de bocados. [...] Las únicas comidas en las que la carne y el caldo son ingredientes principales se sirven a los enfermos o en las casas en las que un bebé va a nacer o ha nacido. No le sirven únicamente al paciente sino también a los visitantes, excepto en el caso de una enfermedad prolongada, cuando los recursos de la familia han sido forzados durante algún tiempo: allí la carne se sirve solo al enfermo. Por consiguiente, la enfermedad y el nacimiento de un niño son ocasiones para la carnicería, un hecho que sin duda contribuye a despertar el interés de amigos y familiares para visitar a las nuevas mamás. [...] La matanza de animales nos conduce a un modelo de consumo proteínico ocasional y comparativamente espaciado entre períodos sin carne. (152-153)

Razonamiento parecido –aunque más estereotipado– es favorecido por la novela indigenista donde la ausencia o escasez de carne en la dieta de los indios es una constante.¹⁹ En *El mundo es ancho y ajeno* se rompe esta “marca” narrativa. En el pasaje que describe un rodeo, por ejemplo, se nota algunos platos típicos de la región: “Entre los mugidos y relinchos, sorbieron la sopa mascadita con las cecinas asadas en ese momento y la cancha reventona que llevaron ya preparada. De igual modo, una olorosa gallina frita, un picante revuelto de papas con cuy, se brindaban en el centro de los círculos de comensales pregonando la habilidad de femeninas manos” (140). La presencia de carne no sólo es atractiva sino coherente con la descripción de la gastronomía andina donde el cuy es un ingrediente principal en la

¹⁹ La única vez que los indios de *Huasipungo* prueban carne es cuando “roban” carroña y la asan: “Comieron con gran ruido. *Devoraron* sin percibir el mal olor y la suave babosidad de la carne corrompida” (209; el énfasis me pertenece).

cocina serrana²⁰. La cita también es rica en resaltar la “habilidad” de la mujer andina para preparar alimentos apetecibles: detalle ausente en *Raza de bronce* y *Huasipungo*.²¹ Similarmente, un comentario autorial informa que: “La vida de esos hombres de altura estuvo determinada por el cultivo de la papa y la quinua y la presencia del [sic] llama y la vicuña –animales de altiplano– que proporcionaban lana y carne, a la vez que su fuerza para el carguío” (240). Así mismo, cuando se describe la vida de Valencio en las nuevas tierras de la comunidad:

[...] y también le gustaba irse por el lado de la laguna donde estaba el gran totoral y había patos, y lo hacía de noche para que no se volaran, y cuando cogía alguno, del pescuezo, le daba una vuelta y le quebraba el gañote o, sino, lo mataba de un mordisco en el mismo gañote y chupaba la sangre, y era rica la sangre del pato, y sus hermanas le decían: ‘Esa laguna está encantada, no te vaya a pasar algo por meterte’, pero cocinaban los patos y estaban buenos con papas [...]” (333-334).

Las citas son concluyentes. La carne, en sus distintas variedades, es parte importante de la dieta indígena. Una vez más, Ciro Alegría, destacando la presencia de carne, insiste en la abundancia de alimentos en la comunidad: un lugar autónomo y autosuficiente que imprime una “marca” positiva en la identidad del hombre andino.

El análisis de la importancia de la comida en la construcción de la identidad andina se puede extender a muchos pasajes de la novela; sin embargo, el capítulo XXI, “Regreso de Benito Castro”, sintetiza este tópico. Acá el rol de los alimentos de la comunidad adquiere un mayor valor simbólico puesto que representa la afirmación de una identidad andina más positiva y verosímil que la desarrollada en *Raza de bronce* o *Huasipungo*: “Pasado el primer momento, el de ofuscada emoción, Juanacha o cualquiera de sus hermanas desearía prepararle algo especial. ‘No, no quiero bocaditos; denme mi güen mate de papas con ají, mi mote y mi charqui’. Deseaba sus antiguas comidas y siempre fueron un regalo, en la ruta larga, las veces que pudo saborearlas. Ellas tenían el gusto de la tierra” (455-456). En ninguna otra novela indigenista se nota esta asociación tan fuerte entre el andino, sus alimentos y la tierra. Símbolo y realidad: en este texto los alimentos de los indígenas tienen sabor a tierra. De modo que al consumir su comida el indio come su tierra. Y la tierra, al producir para el hombre, se alimenta a sí misma: no otra cosa significan los rituales andinos a la Pachamama. Indio y tierra, en suma, son los símbolos por excelencia del “indigenismo revolucionario” de *El mundo es ancho y ajeno*.

²⁰ En *Huasipungo* Jorge Icaza se limita a mencionar al cuy como parte de la descripción de la vivienda del indio (74; 216). Para comprender la importancia del conejillo de indias en la dieta, medicina y rituales de la zona andina, consultar el trabajo de Edmundo Morales.

²¹ En *Huasipungo* la “habilidad” culinaria de la mujer indígena se reduce a cocer un trozo de carroña (208-9). En esta novela el consumo de carne –aun cuando se encuentre en descomposición– es un acto prohibido para los indios.

BIBLIOGRAFÍA

- ALEGRÍA, Ciro.
1961 *El mundo es ancho y ajeno*. 4ta edición. México, Diana.
- ARGUEDAS, Alcides.
1996 *Raza de bronce. Wuata Wuara* (2ª ed.). Ed. Antonio Lorente Medina. Nanterre Cedex, Colección Archivos.
- BORELLO, Rodolfo A.
1983 "Arguedas, *Raza de bronce*", *Ottawa Hispánica* 5, págs. 59-83.
1991 "*Raza de bronce* y la novela indigenista", *Boletín de la Academia Argentina de Letras* 219-220, págs. 9-43.
- BROTHERSTON, Gordon.
1971 "Alcides Arguedas As a 'Defender of Indians' in the First and Later Editions of *Raza de bronce*", *Romance Notes* 13, págs. 41-47.
- CABALLERO, José María.
1981 *Economía agraria de la sierra peruana antes de la reforma agraria de 1969*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos.
- DUNCAN, Kenneth and RUTLEDGE, Ian (eds.).
1977 *Land and Labour in Latin America. Essays on the Development of Agrarian Capitalism in the Nineteenth and Twentieth Centuries*. Cambridge, Cambridge UP.
- ESCAJADILLO, Tomás G.
1983 *Alegría y El mundo es ancho y ajeno*. Lima, Instituto de Investigaciones Humanísticas, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
1994 *La narrativa indigenista peruana*. Lima, Amaru Ediciones.
- FLORESCANO, Enrique (coord.).
1975 *Haciendas, latifundios y plantaciones en América Latina*. México, Siglo XXI Editores.
- GARCÍA, Antonio.
1969 *Sociología de la novela indigenista en el Ecuador*. Quito, Casa de la cultura ecuatoriana.
- GARCÍA, Gustavo V.
2003 "*Raza de bronce*, ¿novela de hambrientos?", *Neophilologus* 87.4, págs. 575-588.
2008 "Maíz, papas y carroña, la 'identidad' alimenticia del 'indio' de *Huasipungo*", *Neophilologus* 92.1, págs. 35-48.
- HARNECKER, Marta.
1985 *Los conceptos elementales del materialismo histórico* (52ª ed.). México, Siglo XXI Editores.
- ICAZA, Jorge.
1997 *Huasipungo* (2ª ed.). Ed. Teodosio Fernández. Madrid, Ediciones Cátedra.

- IMAZ, Eugenio (ed.).
 1941 *Utopías del renacimiento. Tomás Moro, Utopía. Tomaso Campanella, La Ciudad del Sol. Francis Bacon, Nueva Atlántida*. México, Fondo de Cultura Económica.
- LOCKHART, James.
 1969 "Encomienda and Hacienda, The Evolution of the Great Estate in the Spanish Indies", *Hispanic American Historical Review* XLIX, págs. 411-429.
- LOSADA GUIDO, Alejandro.
 1975 "Ciro Alegría como fundador de la realidad hispanoamericana", *Acta Litteraria Academiae Scientiarum Hungaricae* 17, págs. 71-92.
- MACERA, Pablo.
 1977 "Feudalismo colonial americano, el caso de las haciendas azucareñas", *Trabajos de historia*, vol. 3 [4 vols.], Lima, Instituto Nacional de Cultura, págs. 139-227.
- MARIÁTEGUI, José Carlos.
 1993 *Siete ensayos de interpretación de la realidad peruana*. México, Ediciones Era.
- MINTZ, Sidney W.
 1985 *Sweetness and Power, The Place of Sugar in Modern History*. New York, Viking.
- MORALES, Edmundo.
 1995 *The Guinea Pig. Healing, Food and Ritual in the Andes*. Tucson, The U of Arizona P.
- MÖRNER, Magnus.
 1973 "The Spanish-American Hacienda, A Survey of Recent Research and Debate", *Hispanic American Historical Review* 53.2, págs. 183-216.
- PALMA, Ricardo.
 "El demonio de los Andes." *Tradiciones peruanas*.
<http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/34696286544503862087891/p0000001.htm#8>.
- VÁSQUEZ, Mario C.
 1961 *Hacienda, peonaje y servidumbre en los Andes*. Lima, Editorial Estudios Andinos, Monografías Andinas núm. 1.
- WEISMANTEL, Mary J.
 1994 *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito, Ediciones Abya-Yala.