

PATRIMONIO, IDENTIDAD y MEMORIA

Sandra Negro / Samuel Amorós

editores



Samuel Amorós, Pedro Espinoza, Ramón Gutiérrez,
Lorenzo Huertas, Alberto Martorell, Víctor Mejía,
Sandra Negro, Rosario Olivas, Giuseppe Orefici,
Juan de Orellana, Adriana Scaletti, Luis Miguel Silva-Novoa,
Abel Traslaviña, Fernando Vela, Graciela Viñuales,
Steven Wernke y Augusto Zavala



RECTORADO

Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural

El presente libro recoge las contribuciones de diecisiete estudiosos con especialidades diversas, entre los cuales se encuentran antropólogos, arqueólogos, arquitectos, historiadores y juristas. Todos ellos son dedicados y acuciosos investigadores del patrimonio cultural material e inmaterial del Perú.

Las dos primeras contribuciones, del Dr. Giuseppe Orefici y el Dr. Fernando Vela, desarrollan temas relacionados con el patrimonio arqueológico y la arqueología histórica en el Perú.

Las siete siguientes a cargo del Arq^o. Abel Traslaviña y Dr. Steven A. Wernke, Dr. Lorenzo Huertas, Arq. Ramón Gutiérrez, Arq. Samuel Amorós, Dra. Sandra Negro, Dra. Graciela Viñuales y Dra. Adriana Scaletti, presentan estudios relacionados con el urbanismo y la arquitectura de los siglos XVI al XVIII en el virreinato del Perú, el estado de la cuestión patrimonial y las posibilidades de su recuperación y tutela.

Las tres subsecuentes, presentadas por la Hist. Rosario Olivas, Lic. Augusto Zavala y el Antr. Luis Miguel Silva-Novoa, desarrollan temas vinculados con el patrimonio inmaterial de la nación, a través de la gastronomía y la fiesta como manifestaciones profundamente arraigadas en el inconsciente colectivo de los habitantes del Perú.

Las últimas cuatro contribuciones a cargo del Dr. Alberto Martorell, Arq^o. Pedro Espinoza, Arq. Juan de Orellana y el Mag. Arq. Víctor Mejía, abordan la problemática de la gestión del patrimonio para su adecuada conservación y tutela.

Sin duda, se trata de una obra que actualiza una problemática que ha sido escasamente tratada en años recientes. Esta se ha visto enriquecida con la compulsa de extensos fondos documentales y el permanente trabajo de campo llevado a cabo por los investigadores reunidos en este volumen.



Universidad Ricardo Palma

Editorial Universitaria 2014





Universidad **Ricardo Palma**
RECTORADO
Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural

Patrimonio, Identidad y Memoria

Sandra Negro / Samuel Amorós
editores

Samuel Amorós, Pedro Espinoza, Ramón Gutiérrez,
Lorenzo Huertas, Alberto Martorell, Víctor Mejía,
Sandra Negro, Rosario Olivas, Giuseppe Orefici,
Juan de Orellana, Adriana Scaletti, Luis Miguel Silva-Novoa,
Abel Traslaviña, Fernando Vela, Graciela Viñuales,
Steven Wernke y Augusto Zavala

Primera edición: marzo de 2014

Cubierta: Sandra Negro Tua
Diagramación: José A. Guillén Enciso

Patrimonio Identidad y Memoria

© Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural

© 2014, Universidad Ricardo Palma /
Editorial Universitaria, Av. Benavides 5440
Lima 33, Telefax: 273-070 y Telf: 275-0450,
anexo 284. E-mail: editorial@urp.edu.pe

Derechos reservados

ISBN: 978-612-4234-00-2

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2014-04415

Prohibida la reproducción de este libro por cualquier medio, total
o parcialmente, sin permiso expreso de los editores.

Impreso en el Perú/Printed in Peru

Contenido

Presentación, Iván Rodríguez Chávez	I
Prólogo, Sandra Negro Tua	III
PATRIMONIO MATERIAL	
<i>El centro ceremonial de Cahuachi: Investigación arqueológica y puesta en valor (1984-2012).</i> Giuseppe Orefici	09
<i>Retos y oportunidades de la arqueología histórica en el Perú. El caso de la ciudad de San Miguel en Piura la Vieja.</i> Fernando Vela Cossío	25
<i>De antiguas normas y viejas formas: Reflexiones desde la arqueología sobre la transformación del espacio público-ritual durante la colonia temprana en el valle del Colca.</i> Abel Traslaviña y Steven A. Wernke	59
<i>Formación del espacio social en el departamento de Lambayeque, siglos XVI al XIX.</i> Lorenzo Huertas	83
<i>La casa de la moneda de Potosí. La génesis de un conflicto urbano.</i> Ramón Gutiérrez	119
<i>La casa solariega o la impertinencia de una denominación. Las moradas virreinales de Lima y el surgimiento de un error del siglo XX.</i> Samuel Amorós Castañeda	145
<i>Expiación y teología de la resignación durante el siglo XVIII en las yaserías de la capilla perteneciente a la hacienda San Francisco Xavier de Nasca.</i> Sandra Negro	175
<i>Un patrimonio olvidado. El polvorín de San Carlos en el Cusco.</i> Graciela María Viñuales	223
<i>Las casas de morada de Cajamarca (Perú), siglos XVIII-XXI.</i> Adriana Scaletti Cárdenas	245
PATRIMONIO INMATERIAL	
<i>Los dulces tradicionales del Perú.</i> Rosario Olivas Weston	271
<i>El "hatajo de negritos" y "las pallitas", expresiones del folclor afroperuano.</i> Augusto Zavala Rojas	325

La fiesta de la Champería en San Pedro de Casta como espacio de legitimación de la socio-tecnología andina. 339
Luis Miguel Silva-Novoa Sánchez

GESTIÓN DE PATRIMONIO

A los 40 años de la Convención de Patrimonio Mundial: Nuevos paradigmas para un nuevo rol del patrimonio en el proceso de globalización. 357
Luis Alberto Martorell Carreño

Una propuesta de gestión para monumentos arqueológicos en entornos urbanos. 379
Pedro Espinoza Pajuelo

La memoria y la identidad en el patrimonio cultural de Moquegua. Su papel en el desarrollo. 401
Juan de Orellana Rojas

Espacios de la mirada, patrimonio invisible. El futuro de los antiguos cines de Lima: ¿un final sin happy end? 429
Víctor Mejía Ticona

**La casa solariega o la impertinencia
de una denominación.
Las moradas virreinales de Lima y
el surgimiento de un error del siglo XX**

Samuel Amorós Castañeda
Universidad Ricardo Palma
Lima, Perú

1. Introducción

Todos sabemos que una palabra puede encerrar varios significados, mucho más allá de su etimología, origen o concepto, porque algunas veces se añaden a ella consideraciones subjetivas y en otras oportunidades, hasta miramientos impropios. Esto es lo que ocurre en nuestro medio con la “casa solariega”, una denominación completamente equivocada, porque se tendió a generalizar, simplificar e idealizar todo lo ocurrido hace tres o cuatro siglos, imaginando al periodo virreinal como una época plena de religiosidad, lujo y prosperidad, hasta el punto extremo de creer que todas las personas vivían en fastuosas mansiones¹. En realidad, este era uno de los tantos privilegios del pequeño grupo que ostentaba el poder y dirigía el destino de la inmensa mayoría de la población. Por el contrario, la opción de morada para aquella gente común y corriente, solo se limitaba a residir en una vivienda modesta, que podía ser el componente de un callejón de cuartos o constituir una diminuta unidad independiente o casa “pequeña²”, con puerta hacia la calle.

También es necesario recordar que no fue hasta las primeras décadas del siglo XX, cuando se produjeron las primeras menciones que la historia de la

1 La documentación de archivo de aquel entonces, exclusivamente las calificó de “grandes” o “principales”. Por ejemplo, podemos citar la vivienda tasada el 16 de abril de 1721 por Francisco de Sierra, quien decía: “[...] *he visto, medido y reconosido una casa principal con una puerta a la calle que dicha casa es de don Antonio de la Quadra que está en la calle que va de la esquina de la puerta falsa de Nuestra Señora de las Mercedes al combento de las monjas de Nuestra Señora de la Encarnación [...]*”. El subrayado es propio. Archivo General de la Nación, de ahora en adelante AGN, Francisco Estacio Meléndez, protocolo N° 324, año 1721, folios 544 a 544v.

2 Samuel Amorós, 2009: 88.

arquitectura dedicó a las viviendas virreinales, con el único fin de resaltar una absoluta dependencia de los antecedentes españoles. Leyendo cada uno de esos ensayos, nos encontramos delante de algunas improvisaciones del lenguaje, entre las que destaca el continuo afán por adjetivar tanto a las moradas peninsulares, cuanto a las virreinales, como “solariegas”³. Un uso que lentamente se propagó hasta llegar a consolidarse en la memoria colectiva de las siguientes generaciones de investigadores. En realidad, se trataba de una designación con un trasfondo que las siguientes décadas hicieron olvidar, pero que ahora es preciso señalar y desarrollar, para entender la magnitud de la confusión y del error posteriormente generado, porque su empleo solo reflejaba la aceptación sin cuestionamientos, de una palabra desafortunada, asumida por una permanente y mecánica repetición, ignorándose así el propósito encubierto de conceder una rancia “alcurnia” a las moradas representativas de una ciudad virreinal, rezumando la evidente añoranza por una utopía colonial.

Para entender la magnitud del problema que implica el uso inapropiado de esta denominación, primero revisaremos su concepto y procedencia. Después, confirmaremos su ausencia durante el periodo virreinal. Pero también necesitaremos comprender el contexto histórico de las primeras décadas del siglo XX, durante el cual fue tardíamente aplicada esta calificación, como una parte de un discurso que revelaba una clara intencionalidad política, que no llegó a plasmarse en un proyecto, pero sí encontró un insólito reflejo en la arquitectura de aquel tiempo, al punto de creerse al neocolonial como una evidente manifestación de la identidad peruana, cuando tan solo se trató de otro movimiento historicista, si bien de carácter local.

Aunque al presente, solo sea un anacronismo, todavía podemos escuchar hablar de una ciudad “señorial”, colmada de “casas solariegas”, como el eco de una vieja ficción que ya perdió toda dirección y que solo la fuerza de la costumbre nos invita a corear irreflexivamente. Por eso debemos preguntarnos, ¿Es pertinente adjetivar a las casas virreinales de Lima y de otras ciudades sudamericanas como solariegas? La respuesta es negativa, porque no existe ninguna razón que avale esa presunción.

2. Casa y linaje

Podemos hallar el comienzo de este enredo en la segunda definición de la palabra casa, porque no solo es una edificación destinada para residir,

3 Martín Noel, 1921: 67, 75, 118. Véase también José de la Riva-Agüero, 1935: 235, 243, 247.

con ella también se refiere a una dinastía familiar, como las casas todavía reinantes en Europa, de manera que, “*Significa así bien la descendencia o linaje de un mismo apellido con su tronco o cabeza, como casa de Lara, de Aguilar, de Manrique.*”⁴. Así, nos encontramos delante de un concepto surgido durante el Medioevo español e íntimamente ligado a la nobleza. Gracias a ello, un personaje destacado podía recibir un tratamiento especial de parte de la Corona, que lo hacía participar, junto con su descendencia, de una serie de privilegios, entre ellos la exención del pago de impuestos.

Una familia noble, cualquiera que fuera, siempre procedía de algún territorio o exactamente, de una porción de terreno, suelo o solar en donde había sido construida la primera morada de aquella estirpe. Como fácilmente puede deducirse, de la palabra solar deriva solariega, siendo tomados en España como sinónimos. De esta forma, señalaba claramente el origen de una familia con abolengo, y exactamente se refería a:

*“[...] la casa en que residió el tronco, cabeza, jefe [sic], ó primer hombre notable que ha dado nombre, renombre, estados, títulos de honor, etc., á una familia, como un rico-hombre, un fundador, un personaje insigne en política, en armas, ó letras, etc. Cuando al través de algunos siglos se conserva la memoria del solar originario de una familia, prueba que esta no es oscura, y por el contrario que tiene en su favor alguno de aquellos títulos de honor, distinción o merecimiento que aprecia o respeta la sociedad. Era este de ordinario el de ‘hidalgúa o nobleza’, y era más frecuente el connotado de ‘solar conocido’, ó ‘casa solariega’ en los países de ‘nobleza local’, [...] Siendo título de distinción ante las leyes y en el concepto social los de duque, conde, marqués, barón, infanzón en algunas partes, y en todas el de hidalguía, de ahí el alegar como un honor patronímico el proceder de ‘solar conocido’, ó ser el poseedor y llevador ‘de una casa solariega’ [...]”*⁵

En consecuencia, la “casa solariega” cuenta con dos componentes intrínsecos: la nobleza atribuida al personaje fundador y su lugar de procedencia. Aunque la denominación solo pertenece al ámbito de lo nobiliario, desde un principio todo su significado quedó materializado en una obra de arquitectura, lo cual podría llevarnos a pensar en una tipología particular, que la hiciera diferente a las otras viviendas. En abierta oposición a esta conjetura, la clásica publicación de Vicente Lampérez y Romea solo

4 Lorenzo Arrazola, 1853: 751.

5 Lorenzo Arrazola, (op.cit.): 796.

usa en una ocasión la denominación “casa solar”, para enfatizar que en esa parte de su texto estaba refiriéndose a la propiedad de un noble⁶, y de ninguna manera para reseñar una clasificación arquitectónica. Más bien, él sí hizo una interesante referencia a las Ordenanzas de Sevilla recopiladas en 1527, en la cual quedaron determinados los diferentes tipos de vivienda que debían construirse:

“[...] 1º, *casa común, que tenía portal, sala y los departamentos que ‘el señor (el propietario) demandare’*; 2º, *casa principal, con salas y cuadras, y cámaras, y recámaras, y portales, y patios, y recibimiento*; 3º, *casa real, con análogas dependencias ‘y todos los miembros que pertenezcan para casa de rey, príncipe o gran señor’* [...]”

Como vemos, no se contemplaba ninguna “casa solariega”, por el contrario, la casa principal o la casa real eran las que mejor se hubieran adecuado para un personaje con título nobiliario.

Sin embargo, ningún soberano llegó a pisar el recién conquistado suelo americano, y fueron muy pocos los nobles que se atrevieron a realizar la larga travesía para poblarlo: “[...] *la Corona concedió graciosamente varios privilegios de nobleza a título colectivo o general y a título individual, en su deseo de impulsar la empresa americana con la concesión de tan alta merced.*”⁸. Era evidente la intención de crear una aristocracia local con los vencedores de aquella empresa bélica, como otra forma de implantar las costumbres peninsulares en el Nuevo Mundo. Un propósito que luego llegó a concretarse exitosamente en los descendientes de aquellos conquistadores, sumados a todos aquellos que también pudieron obtener un título nobiliario en virtud a sus servicios al poder Real, o gracias a un matrimonio ventajoso e inclusive, por la adquisición del “beneficio”⁹. Fue así como en el siglo XVIII ya existían en Lima “[...] *213 cabezas de familia que fueron considerados ‘nobles’ o ‘gente honrada de distinción’* [...]”¹⁰, y podemos concluir afirmando que aquella experiencia resultó tan exitosa, que logró superar en el número de títulos nobiliarios a su similar de México¹¹.

6 1922, Tomo I: 136. “[...] *la fachada de la casa-solar del Marqués de Santillana, en Santillana del Mar, [...]*”.

7 Ídem: 116. El subrayado es propio.

8 Miguel Luque, 1999: 38.

9 El “beneficio” fue un eufemismo creado por la Corona española para denominar lo que de otra manera podría haberse entendido como una vulgar compra. Para mayor información, véase: Ramón Maruri, 2009: 207-208.

10 Paul Rizo Patrón, 1990: 131.

11 Alberto Flores Galindo, 1991: 19.

Antes de continuar, también es importante recordar lo sucedido con la población aborígen del territorio, porque no olvidemos que una invasión implica: *“Saqueos, masacres, incendios, es la experiencia del fin de un mundo. Pero se trata de un fin sangriento, de un mundo asesinado [...]”*¹², a manos de los “beneméritos”, que era como se denominaba a los conquistadores y luego, también se llamó así a sus descendientes. Sin embargo, no todos los indígenas la pasaron tan mal. La Corona española consideró apropiado mantener los privilegios y dotar con una autoridad limitada a las élites previamente existentes en los alrededores del Cusco¹³, de forma tal que sirvieran como una bisagra entre la “república de españoles” y la “república de indios”, sobre cuyas bases se fundamentó el virreinato en aquella localidad¹⁴. A esta “otra nobleza”, comúnmente soslayada por los investigadores de comienzos del siglo XX, perteneció Túpac Amaru II, quien como sus pares de entonces, también procuraba vivir “a la española”, con los usos y costumbres occidentales, de manera que todos “[...] *poseían haciendas, estancias y casas urbanas, [...]”*¹⁵. Por ello, no sería nada extraño que alguna morada cusqueña, tardíamente denominada como “casa solariega”, en verdad haya pertenecido a un integrante de aquella nobleza indígena. En consecuencia, lo que sabemos sobre los nobles limeños y de otras partes del virreinato, en buena medida también fue aplicable para ella.

Como observamos, pertenecer a la nobleza implicaba un modo de vida que intentaba imitar de la mejor manera posible, los modos y prácticas vigentes en la península. Pero no solo los nobles se comportaban de esa forma, también se podía simular una vida como la de ellos, porque de esa manera se abrigaba la esperanza de una mejoría social. Para aspirar a tal pretensión siempre se necesitaba:

“[...] del reconocimiento de su posición social preeminente por parte de la población entre la que ellos y sus familias habitaban.

*Este ‘aparentar’ consistía en comer, vestir y parecer a los ricos hacendados que había en Castilla. Para ello, el conquistador solía mantener una gran casa, donde además de vivir su familia extensa, había un gran número de criados [...]”*¹⁶

12 Nathan Wachtel, 1976: 54.

13 David Garrett, 2009: 35.

14 Ídem: 71-72. *“En el siglo XVI, el dominio hispano buscó asimilar a las elites andinas ya existentes, transformándolas en una nobleza sometida que sirviera como el aliado privilegiado de la corona dentro de la sociedad andina [...]”*.

15 Ídem: 229.

16 Miguel Luque, (op.cit.): 40.

Fingir lo que uno no posee, es uno de esos vicios del ser humano que nuestra cultura ha sabido mantener hasta el día de hoy. En ese entonces, si una persona era capaz de costear la construcción de una mansión, podía edificar una morada similar a la de un noble, aunque el dueño no lo fuera, nada se lo impedía, por el contrario, se constituía en un signo de riqueza que eventualmente hasta podía servirle de aval para verse “beneficiado” con un título que colmara sus expectativas. Dentro de esta tónica, también se encontraba el ansia por obtener un “escudo de armas”, que adornara la portada de ingreso de la casa, si bien aquello no implicaba que sus propietarios fueran necesariamente nobles¹⁷.

Con respecto a la “casa solariega”, también es de vital importancia tener presente lo que nos indica la documentación de archivo. Su lectura nos revela concluyentemente que aquella denominación nunca se empleó en algún texto notarial manuscrito durante el virreinato¹⁸. A pesar de todo ello, tenemos que considerar alguna objeción, porque habiendo sido numerosos los títulos nobiliarios originados en América, podría aducirse que algunas de aquellas viviendas también fueron “solariegas”, si nos atenemos a un tecnicismo de derecho nobiliario. Pero esta presunción también tiene serios inconvenientes, como por ejemplo, el concerniente al reducido número de moradas que han llegado hasta nuestros días, bastante mermadas por los múltiples desastres sísmicos que asolaron al territorio, los incendios, el inevitable paso del tiempo y hasta el afán por una malentendida modernidad, que implica destruir lo antiguo.

De otro lado, aunque supiéramos que alguna vivienda fue la antigua residencia de personajes con títulos nobiliarios, sus actuales dueños ya no guardan el menor parentesco con los originales, por lo tanto, hace mucho que se perdió la correlación entre edificación y linaje. A pesar de todos estos obstáculos, todavía podríamos insistir en la vigencia de la denominación, citando el caso único de la morada de la familia Aliaga, en donde todavía habitan los descendientes del fundador de la dinastía, y con aquel endeble sustento caeríamos en la tentación de pensar que verdaderamente estamos delante de una auténtica “casa solariega”. No obstante, debemos recordar que en nuestra sociedad ya no existen los títulos nobiliarios:

17 Ídem: 41-42. “[...] hay que recordar que los escudos de armas, salvo rarísimas excepciones, no constituyen prueba de nobleza y que su posesión no está, ni lo ha estado nunca, circunscritas únicamente al estado nobiliario. [...]”.

18 Antonio San Cristóbal, 1999: sección F3 del diario El Comercio, agrega: “[...] por supuesto, el término no expresa alguna característica arquitectónica. Puedo certificar que ningún concierto notarial de obra para construir casas virreinales en Lima empleó esta denominación.”

“[...] El 11 de noviembre de 1823, ratificando la afirmación republicana que la Constitución entrañaba, el Congreso acordó la abolición de los títulos de nobleza como los de duque, marqués, conde, barón y demás de esta clase. Nunca se intentó restaurar la aristocracia colonial así desaparecida. [...]”¹⁹

Tal y como sucedió con la “nobleza” de sus propietarios en el Perú, la pretensión en llamar a una vivienda como “solariega”, perdió todo sustento hace casi doscientos años.

3. La casa principal, mal llamada “solariega”

Como ya hemos visto, la tipología arquitectónica de las mansiones virreinales, respondía a las características generales implantadas desde España al Nuevo Mundo, como una parte de su programa de conquista. En líneas generales, aquella vivienda peninsular:

“[...] se caracteriza por tener un patio central, aproximadamente: es la casa de ‘ciudadano’, burgués de importancia, mercader adinerado o caballero o noble de segunda fila; es la casa que el ‘Memorial’ de Hurtado de Mendoza llama ‘casa principal’, tránsito a la ‘real’ o ‘palacio’ [...]”²⁰

Los integrantes de la nobleza de la América española, así como quienes fingieron serlo, adoptaron para sus moradas aquellos rasgos que las hicieron semejantes a la casa principal española. Así por ejemplo, destacaron el ingreso con una portada en ladrillo y yesería o en el mejor de los casos, hasta utilizaron la piedra. Si trasponíamos el umbral, podíamos llegar hasta un zaguán que funcionaba como el área de recepción. A continuación, se encontraba un patio de forma cuadrangular, que servía para interconectar los diferentes ambientes de la casa. Si avanzábamos por el callejón hacia el fondo, llegaríamos al traspatio o segundo patio, alrededor del cual solían organizarse las habitaciones de servicio. Es importante destacar que la tipología reseñada solo corresponde al siglo XVIII, que fue el tiempo de origen de la gran mayoría de las viviendas virreinales que todavía perduran²¹.

19 Jorge Basadre, 2005, T. 1: 88.

20 Vicente Lampérez y Romea, (op.cit.): 120. El autor reproduce lo indicado por Luis Hurtado de Mendoza de Toledo, en el Memorial que escribió en 1576 al rey Felipe II.

21 Antonio San Cristóbal afirma sobre este particular: “[...] *Los historiadores sistemáticos, que no hacen análisis morfológicos y arquitectónicos acerca de la arquitectura virreinal civil, profesan también la tesis mono morfológica del modelo de casa de vivienda presuntamente aplicado en la ciudad de los Reyes del Perú durante todo el período virreinal, sin diferenciación de etapas. Como hemos reiterado anteriormente, estos historiadores proyectan a todo el período virreinal el modelo unívoco de casa de vivienda que asumen de las casas principales tardías del siglo XVIII.*” T.II, 2003: 460. También es importante destacar el caso de la ciudad de Lima, en donde no ha permanecido intacta ninguna edificación que fuera construida durante los siglos XVI y XVII, porque fueron destruidas por los sismos de 1687 y 1746. Si luego de ellos, alguna construcción quedó parcialmente en pie, después fue reformada o demolida.

En su estudio dedicado a la casa limeña de los siglos XVI y XVII, Antonio San Cristóbal postulaba la existencia de ocho tipos de vivienda y múltiples variaciones de los mismos, de todos los cuales llegaría más tarde a predominar solamente uno, el que denomina como: “*Modelo 5: La casa baja con doble crujía atravesada*”²², es decir, aquella vivienda que de acuerdo a la secuencia de espacios descrita, contaba en un mismo eje longitudinal al vano de la portada, el zaguán y el patio, a continuación ingresábamos a la sala e inmediatamente, a la cuadra o comedor. El hecho de colocar la sala y la cuadra transversales al eje, una al lado de la otra, es lo que San Cristóbal llamó acertadamente como doble crujía, porque los cuatro muros de adobe de cada una de aquellas habitaciones siempre fueron estructurales, configurándose así dos formas rectangulares alargadas o crujías. Aquella tipología adoptada desde las primeras décadas del siglo XVII, se volvería una moda corriente en la siguiente centuria, siendo también usada en algunas de las viviendas que hoy en día son consideradas emblemáticas en el centro histórico de la ciudad de Lima, como la casa del marqués de Torre Tagle, la casa de la familia Cabero y la casa de Martín de Osambela, entre algunas otras. Pero también es importante destacar la existencia de algunas excepciones, tal vez como la impronta de una disposición mucho más antigua o como el producto de una posterior intervención. Por ejemplo, la Casa Pilatos, hoy en día la sede limeña del Tribunal Constitucional, tiene en esa ubicación solamente la escalera que conduce al segundo nivel.

Por otra parte, debemos resaltar la manera como entonces era descrita una casa principal o “grande”. Justamente, eso es lo que hizo Fray Cristóbal Caballero con la vivienda que tasó en 1702, la misma que habría estado ubicada “[...] *una cuadra más arriba del Colexio de San Pedro Nolasco, como vamos de la pileta del dicho combento a la derecha de San Bartolomé, a la mitad de la quadra, sobre mano derecha [...]*”²³, es decir, en la cuadra 8 del actual jirón Antonio Miró Quesada. Más adelante, el artífice detalla algunas características de la construcción de la manera siguiente:

“[...] y la dicha casa tiene tres puertas a la calle, la principal, carrocera y una tienda de dos piezas y su corralillo y tiene de frente dicha casa veinte y ocho varas y de fondo sienta veinte y tres varas y por la testera tiene veinte y siete varas que hacen tres mil trecientos y ochenta y ocho varas y dos solares y medio con más de quatrosientas y ochenta

22 Ídem, T. I: 255-291.

23 AGN, Pedro Pérez de Cavañas, protocolo N° N° 833, año 1702, f. 22v.

y ocho varas planas y en ella está fabricada una casa grande con saguán, patio con tres quartos, en el de quartos, sinta y estera su techumbre. La sala principal, quadra y recámara y tres recámaras y su alcova cubiertas dichas piezas de quartos [...]”²⁴

En consecuencia, la casa habría tenido más de 23 m de frente²⁵. También es significativo indicar que las casas principales solían tener varios vanos hacia la calle y el más importante de todos era el que ostentaba la portada que enfatizaba el acceso al zaguán, por lo cual también era llamada “*principal*”. Junto a éste vano, solía existir cuando menos otro, que llevaba a la carrocera, que como su nombre lo indica, servía para guardar al vehículo de transporte jalado por caballos, llamado carroza. Igualmente y también hacia la vía pública, podía encontrarse una tienda, que normalmente era arrendada y de esta manera el dueño de la casa podía ganar una renta permanente.

Pero Fray Cristóbal Caballero también realizó una interesante conversión con el área total del terreno, que sirve para introducirnos en un nuevo y controversial campo. Este artífice virreinal nos dice que el área total de la propiedad alcanzaba las 3,388 varas “planas”, o mejor dicho, varas cuadradas, las cuales equivalían a 2.5 solares más 488 varas cuadradas (de aquí en adelante v^2), de lo cual se desprende que para él, un solar era una medida de superficie que correspondía a 1160 v^2 . De acuerdo con los documentos notariales del siglo XVII, que citó Emilio Harth-Terré²⁶, las medidas de un solar oscilaron hasta el final de dicha centuria, en un rango que iba desde 1200 hasta 1458 v^2 . Si tenemos en cuenta que la tasación de Fr. Cristóbal Caballero ocurrió en 1702, podemos comprender que el alarife se ajustó todavía al uso del siglo anterior. Lo cierto fue que unas décadas más tarde, la medida de un solar logró uniformizarse en 1200 varas cuadradas²⁷. Podemos confirmar este hecho en los diversos documentos de la época. Así por ejemplo, el Maestro Mayor de Fábricas de la Ciudad y de la Santa Iglesia Metropolitana por su majestad, Joan de Bracamonte Dávila, indicaba en 1747 que la propiedad que había tasado en la calle de Monserrate tenía “[...] *mil quatrocientas y noventa y dos baras, que es un solar cumplido y dosientas y noventa y dos*

24 Ibídem.

25 Sandra Negro señala que una vara en Lima correspondía a 0.834 m, 2007, T. I: 116. Por su parte, Antonio San Cristóbal indica que una vara equivalía a 835 mm y 9 décimas de milímetro, 2003, T. II: 759.

26 1963: 127.

27 Ibídem.

*baras demás [...]*²⁸”, es decir las 1200 v² de rigor, más 292 v². Aquel valor se mantendría invariablemente a lo largo de todo ese siglo.

Además de todo lo indicado, en los documentos virreinales la palabra solar también implicaba suelo o terreno, tal y como ocurrió con la repartición de solares entre los vecinos que participaban en la fundación de una ciudad o una villa. Inclusive, era usada para señalar una edificación colapsada por un sismo o literalmente, “por los suelos”. Eso fue lo que encontró el alarife Francisco de Sierra, cuando debió tasar una casa y solar “[...] *en la calle que ba al hospital San Bartolomé a la Guaquilla que llaman de mi Señora Santa Ana [...]*”²⁹, una ubicación que corresponde a la actual cuadra 8 del jirón Huanta, en las proximidades de la plaza Italia, en el centro histórico de Lima. Sobre el mal estado en que la encontró, expresaba que: “[...] *asimesmo reconoció la fábrica de adobes mui maltratada y algunas paredes que nezesitan derrivar y otras por levantar, puertas, las que hai malas y podridas, los techos de quartones, apartados y ahumados, como las esteras, la portada de calle de ladrillo y cal cayéndose [...]*”³⁰. Probablemente se trataba de un rezago de la ruina provocada en la ciudad por el desastre telúrico de 1687.

Por lo anteriormente expuesto, podría entonces argumentarse que la denominación “solariega” es relativamente válida, porque exclusivamente podría referirse al área o solar en donde se había construido la morada. Eso es lo que intentaron sustentar Emilio Harth-Terré y Alberto Márquez:

“[...] para nosotros implica claramente una medida de superficie que, valiosamente, se asocia al concepto de porción de terreno donde se ha edificado o se ha de edificar la casa solariega. Sería así una medida ideal y cabal de la superficie suficiente y necesaria para un teórico concepto de espacio residencial familiar en el siglo XVIII”³¹.

Ellos buscaron una explicación para una denominación muy tardía e inadecuada, apelando al solar y entendiéndolo tan solo como una porción de terreno ajustada a una medida de superficie que resultaba bastante útil para respaldar, como si se tratase de una consecuencia natural, que aquellas casas debían denominarse como “solariegas”, porque estaban construidas en 1200 v² o en un solar, e incluso en más. Pero esta

28 AGN, Francisco Estacio Meléndez, protocolo N° 376, año 1747: f. 903.

29 AGN, Diego Gonzales de Salazar, protocolo 211, años 1717-1720: f. 808.

30 Ídem: f. 808v.

31 1963: 128.

especulación puede cuestionarse con el auxilio de la documentación de archivo. En el año 1700, el alarife Francisco de Sierra tasó “[...] *dos casas, una pequeña habitable y la otra principal en estado de cubrir* [...]”³², es decir, sin cobertura o techumbre. Lo interesante es que midió el área de ambas moradas, llegando a calcular “[...] *que reducidas a planas superficiales [varas cuadradas], hacen ochocientas y ocho baras que es medio solar con más doscientas y ocho baras* [...]”³³, matemáticamente entonces, ambas habrían sumado tan solo el 0.67 de una casa solariega. El camino trazado por Harth-Terré y Márquez nos lleva al absurdo, porque eso es lo que sucede cuando se trata de encontrar una explicación para un calificativo impropio, que además procuraba dejar de lado, el significado intrínsecamente ligado con la nobleza que poseía. Pero más allá de alguna hipotética predilección subjetiva por parte de aquellos investigadores, como ya hemos visto, tampoco existía alguna base teórica e histórica que admitiera reemplazar a la auténtica, correspondiente a la casa principal, por esa fantaseada denominación.

A pesar de los hechos manifestados en las fuentes documentales, la equivocada calificación contó con una reputada declaración a su favor. Poco después, su empleo se desbordó³⁴, simplificándose la definición a otras opiniones, que incorporaban sin tapujos la “nobleza” de sus dueños originales y que, por si fuera poco, hasta trasuntaban un mal disimulado racismo:

“[...] Tratar de definir lo que fue una casa solariega no reviste mayores problemas, pero nuestra casa solariega, la limeña, es distinta, el tipo de vida que la hace nacer tenía características muy especiales. El calificativo de solariega se deriva de solar, era la casa del solar, terreno edificado o donde se ha de edificar la casa, la vivienda; pero asimismo la tradición ha hecho que nos llegue con un doble mensaje de antigüedad y de nobleza. [...] Y en cuanto a su nobleza, la tuvo, era la nobleza en su mayor parte no titulada descendientes de hidalgos españoles que llegaron con la conquista o posteriormente, ‘viejos cristianos limpios de toda mala raza’, como hacían constar en sus pruebas de hidalguía. [...]”³⁵.

32 AGN, Pedro Pérez de Cavañas, protocolo 831, años 1700-01, folio 278. El subrayado es propio.

33 Ibídem.

34 Dentro de esta corriente, José García Bryce incorpora las características generales de la casa principal a la “casa solariega”: “[...] *La forma de distribución de las casas solariegas varió considerablemente, pero todas estaban constituidas por hileras de cuartos de una crujía que formaban los patios.* [...]”, 1980: 81.

35 Gilbert Chauny de Portura, 1968: 33-34. El subrayado es propio.

A principios de la última década del siglo XX, el adjetivo parecía haber sido totalmente asumido y consentido como verdadero, al punto de afirmarse que *“La casa solariega ha sido analizada como un hecho concreto y aceptada como tal, desde su perspectiva evidente. Pero su gestación como modelo trascendente que va desde su concepción espacial a su constante simbólica planteada no ha sido determinada. [...]”*³⁶. Me parece que los autores de la cita quedaron deslumbrados por la teoría de la semiótica, bastante popular por aquellos años, soslayando los hechos consignados en los documentos notariales que consultaron. No podemos hablar de una “constante simbólica”, cuando la arquitectura virreinal consistió en un proceso evolutivo, sujeto a los cambios de parecer de los diferentes artifices que intervinieron en la ciudad. De manera que las iniciales formas del siglo XVI, fueron notoriamente diferentes a las del siglo sucesivo y consecuentemente, ambas resultaron incomparables a las del siglo XVIII, para no tratar de las múltiples transiciones que se produjeron dentro de cada centuria, la mayor parte de ellas todavía por estudiar. En el mejor de los casos, aquella “constante simbólica” podría haber estado medianamente circunscrita a los años setecientos, pero con la irrupción del Neoclásico quedó trunca, peor todavía si tenemos en consideración los dos eventos significativos del siglo XIX: la Independencia y la Guerra del Pacífico, los cuales marcaron un antes y un después en la sociedad peruana, afectando irremediabilmente a cada una de sus múltiples manifestaciones culturales. Más tarde, durante las primeras décadas del siglo XX y sobre la base de elementos ornamentales, el neocolonial procuró un regreso al pasado virreinal y por eso, podríamos interpretarlo como una prolongación de los signos del pasado reciclados, pero deberíamos entender que solo se trató de una tardía intermitencia decorativa. En consecuencia, esta elucubración de la última generación de los sostenedores de la “casa solariega” carece de toda significación.

Dentro de la historiografía de la arquitectura virreinal, Antonio San Cristóbal fue uno de los investigadores que consultó el mayor número de documentos de archivo, logrando así reunir el conocimiento necesario para generar un cambio completo en algunas de las equivocadas concepciones que se tenían hasta entonces. Tuvo el mérito de reivindicar a la verdadera denominación, señalando además que la “casa solariega” era un vocablo rebuscado y fuera de lugar, porque existía:

36 Aldo Acervo y César Gerbasí, 1992: 12-13.

“[...] el término de ‘casas principales de morada’, que no designaba algún rango nobiliario, sino la conformación completa de la vivienda con todas las habitaciones y dependencias usuales en la época.

[...] Desde luego, el neologismo de casa solariega carece de sentido arquitectónico e histórico. Sólo responde a una idea romántica del virreinato, pero no califica una tipología definida³⁷”.

Estas palabras concluyeron con el uso desatinado y arbitrario de aquella denominación para una obra de la arquitectura civil virreinal.

4. La declaración hispanista y su manifestación en la arquitectura neocolonial

Podría haber terminado este ensayo en el anterior acápite, pero todavía ha quedado pendiente un aspecto vital, concerniente a la evaluación del momento histórico durante el cual empezó a utilizarse la “casa solariega”, como si fuera la denominación adecuada y erudita para las moradas virreinales, porque de esa forma quedó convertida en una expresión estrechamente ligada al resurgimiento del hispanismo, aunque paralelamente, dejó en evidencia a los peores aspectos de nuestra sociedad.

Es cierto que la independencia de España significó la expulsión de los peninsulares, como una indiscutible muestra de aversión, que encontró su máxima expresión en el combate del 2 de mayo de 1866. Sin embargo, luego del resultado de la guerra hispano-estadounidense de 1898, empezaron a surgir encontrados sentimientos hacia la antigua Metrópoli, en un fenómeno que abarcó a casi todo el continente. Como una consecuencia de aquel conflicto bélico, Latinoamérica ganó en Cuba a una nueva nación hermana, aunque dependiente de los Estados Unidos, mientras que Puerto Rico quedó totalmente bajo su control. La nueva potencia emergente, de idioma y costumbres foráneos, había derrotado por completo al viejo imperio, con el cual todavía se compartían múltiples raíces culturales³⁸.

También es importante recordar que los criollos o españoles americanos, como los nombró Juan Pablo Vizcardo y Guzmán, fueron quienes financiaron y obtuvieron la Independencia. Por ello, desde un principio detentaron el poder, generando un conflictivo comienzo que marcaría indeleblemente

37 1999: F3.

38 Rodrigo Gutiérrez, 2003: 169.

a la naciente república peruana³⁹. No habiéndose cortado por completo el cordón umbilical con España, durante las primeras décadas del siglo XX, emergió una corriente intelectual que propugnó considerarla como la madre europea que había dado origen a toda Hispanoamérica, en contraposición a la distante nación ubicada al norte del río Grande. Por eso José de la Riva Agüero decía sin rubores: “*Nos enorgullecemos de nuestro perdurable españolismo, como el hijo predilecto y mimado se ufana en advertir el parecido de carácter y facciones con la madre adorada*”⁴⁰.

Estas opiniones fueron expresadas como una manera de confrontar al imperialismo estadounidense, que por medio del cine difundía sus propias costumbres y forma de vida. Para contrarrestarlos, se invocaba al origen hispano de nuestra cultura occidental, pero también se lo clamaba como un sinónimo de nobleza, el mismo que resultaba implícitamente señalado en el color de la piel, mientras más blanco se fuera, mejor. Pero estas ideas no solo quedaron en la órbita intelectual de un sector de la población, muy pronto fueron convenientemente adoptadas por Augusto B. Leguía, un hábil político que alcanzó la presidencia de la república en 1919. Él supo incentivar el movimiento indigenista en el arte, pero a la par, sustrajo los ideales hispanistas sustentados por Riva Agüero⁴¹, incorporándolos a su discurso político, irónicamente durante las celebraciones por el centenario de la Independencia. Esa fue la razón por la cual el entonces presidente Leguía brindó a los delegados del gobierno español una inflamada alocución hispanista, diciendo:

“Somos sangre de vuestra sangre, vuestros hijos un día predilectos [...]

Esta morada es vuestra, tornáis a la casa solariega propia, vieja y conocida. Estad seguros que podéis hallaros como en la patria misma. Los peruanos somos españoles por la sangre, por la tradición, por la fe, por la lengua, por todo cuanto sirve de timbre y distintivo a una raza [...]”⁴².

39 Como David Garrett indica: “[...] la nueva nación peruana se levantó sobre las bases inestables de dos ideologías: la fraternidad republicana y la superioridad europea. [...]”, (op.cit.): 398.

40 José de la Riva Agüero, 1960: 241.

41 Riva Agüero fundó el opositor Partido Nacional Democrático, pero se sintió decepcionado al ver como el líder del Partido Patria Nueva y presidente de la nación, ganaba más adeptos, al punto que: “[...] vio que algunos miembros prominentes de ella [su agrupación política], como Julio C. Tello y Pedro M. Oliveira y unos cuantos más evidenciaban sus simpatías hacia el leguismo [...]”, Jorge Basadre, (op.cit.), T. 14: 34. En consecuencia, decidió abandonar el país el 19 de agosto 1919, para no regresar hasta después de la caída de Leguía, en 1930.

42 Tomado de Ascensión Martínez, 1994: 349-350. El subrayado es propio.

Podría pensarse que solo se trataba de un habilidoso recurso de retórica para contentar y adular a los invitados peninsulares, pero en realidad reflejaban el espíritu de una época. Por eso y desde aquel momento, fue lógico entender a la “casa solariega” como una parte inherente de la identidad peruana e hispanista. En consecuencia, cada familia debía estimar la casa de sus progenitores, porque era el origen conocido de una estirpe que inclusive, procedía de España. Aunque paralelamente, se cayera en una franca contradicción con toda la herencia prehispánica, lo cierto fue que las palabras de la arenga fueron captadas y asumidas por una parte de la sociedad peruana.

En 1930, el Oncenio de Leguía finalmente terminó y aunque se sucedieron diferentes gobiernos, la semilla del hispanismo quedó plantada en la mente de muchos, tal vez demasiados peruanos, al punto que brotó y fructificó⁴³. De aquel tiempo procede llamar a España como la “Madre Patria”, una extravagante costumbre que pretende encontrar la identidad muy lejos del propio suelo, negando así nuestro multiétnico origen. Sobre aquel insólito hábito, el historiador español Rafael Sánchez Mantero escribió:

“Parece quedar claro que el Perú es, de todos los países hispanoamericanos, uno de los que más intensamente ha mantenido y respetado el vínculo de relación con la antigua metrópoli, hasta el punto de considerarse de alguna forma como parte de ella. Esa puede ser la razón también de por qué los peruanos se refieren sin ningún tipo de complejo –cosa que no nos ocurre a los españoles– a la ‘Madre Patria’⁴⁴”.

De una manera casi paralela, las primeras décadas del siglo XX también registraron una modificación en las tendencias arquitectónicas que hasta ese momento se habían venido sucediendo. Desde hacía cincuenta años atrás, habían primado todo tipo de regresiones al arte del pasado o historicismos que invocaban a las edificaciones europeas idealizadas, llegando así a concretarse en formas neogóticas o neorrenacentistas, solo por citar un par de casos entre muchos, que devinieron en lo que también suele denominarse con la generalidad de “eclecticismo”. Fue el momento durante el cual los arquitectos argentinos Martín Noel y Ángel Guido, procuraron volver la mirada hacia lo construido durante el pasado virreinal, en la búsqueda de una expresión, aunque también historicista, al menos cercana: “[...] *encaminados nosotros por el puerto*

43 Al respecto, véase Carlos Tur, 1987:35.

44 1994: 142.

del pasado americano y por el que lo ligó al occidente conquistador, hallaremos el vínculo que nos descubrirá la imagen creadora, verbo divino que producirá el génesis de nuestra obra futura [...]»⁴⁵”, como vemos, no existía la menor intención de cortar la atadura con Europa. Fue así como surgió en arquitectura, el movimiento neocolonial, como una expresión que armonizaba con el sector más conservador de la sociedad peruana, el mismo que era radicalmente hispanista:

“Los conservadores orientaron sus preferencias hacia la corriente neocolonial, que significaba ‘renovar conservando’. La tarea era cambiar el lenguaje ecléctico por otra propuesta que reutilizara los códigos formales de lo nacional de los sectores tradicionales, así como sus privilegios y prominencia social⁴⁶”.

Es importante destacar en este momento a tres edificaciones fundamentales, que instituyeron el patrón neocolonial en la arquitectura limeña de la primera mitad del siglo XX y por extensión, en la de todo el Perú. La primera está referida a la nueva sede del Palacio Arzobispal, construido en 1916, sobre el mismo terreno en donde existió la original versión virreinal, demolida para darle paso al nuevo edificio. La segunda y probablemente, la más representativa en cuanto a sus dimensiones y significado nacional, está constituida por el nuevo Palacio de Gobierno, edificado en diferentes etapas que empezaron en 1926, hasta finalmente quedar concluido en 1937. Ambos palacios intentan plasmar el legado virreinal y español en su apariencia, porque ostentan sobre sus decoradas fachadas, un catálogo de los diferentes elementos ornamentales empleados en las casas e iglesias, no solo de Lima, sino de todo el Perú, reinterpretados y casi multiplicados al infinito. La tercera huella dentro de esta tendencia, ocurrió en 1927 y está representada por la transformación del baptisterio de la Basílica Catedral Metropolitana, en la capilla sepulcral del conquistador Francisco Pizarro, aunque mucho más pequeño en sus dimensiones que los anteriores, resulta mucho más reveladora por su contenido simbólico, debido a que no sólo honra al fundador de la capital, sino al responsable directo de la conquista hispana del Perú.

A partir de ese momento solo era necesaria una nueva área urbanizable, en la cual se edificase la ampliación de la capital con la “novedosa” arquitectura neocolonial. Aquel lugar ya existía y había venido generándose

45 Martín Noel, (op.cit.): 8.

46 Pedro Belaúnde, 2005: 10.

desde varias décadas atrás. Entre los años 1868 y 1870, fueron demolidas las antiguas murallas que habían rodeado la capital virreinal, pero en la década siguiente se produjo la Guerra del Pacífico, cuyo desastroso resultado frustró cualquier intento de expansión. Debieron trascurrir casi treinta años, para que el crecimiento urbano de Lima trascendiera lentamente el perímetro de la vieja ciudad.

“Este proceso se inicia realmente a comienzos del siglo XX con la mudanza de las clases elevadas de la sociedad limeña hacia los alrededores de La Colmena y del Paseo Colón para vivir en ‘palacetes’ afrancesados. Este traslado de familias, todavía incipiente, era la manera como las familias más acomodadas aprovechan el uso de las avenidas recién abiertas [...]”⁴⁷.

Fue así como los descendientes de los conquistadores que aún quedaban, abandonaron sus vetustas moradas y sin remordimientos, acabaron vendiéndolas al mejor postor, muchos de los cuales no dudaron en convertirlas en polvo, para luego ceder su espacio para la construcción de los nuevos edificios con los que entonces se anunciaba el ingreso de la capital del Perú a la modernidad.

Aunque la expansión urbana de Lima había comenzado a gestarse varios años antes del Oncenio de Leguía, debe destacarse que durante su gobierno se hicieron la mayor parte de las nuevas vías. De forma tal que para la década del veinte, ya se habían creado varias avenidas troncales, El Progreso (hoy Venezuela), De la Unión (ahora Argentina) y Leguía (hoy Arequipa), que irradiaban desde el centro hacia el oeste y el sur. De esta forma se incorporaron los antiguos poblados de la periferia, como Magdalena y Miraflores, creándose también nuevas urbanizaciones, como Santa Beatriz, Oarrantia, San Isidro y el Country. En muy corto tiempo, fueron construidas las nuevas viviendas para la clase alta, que realizó una segunda migración hacia las edificaciones diseñadas en concordancia con los planteamientos dictados por la moda neocolonial. Se trataba de una antigua manera de asentarse en un nuevo territorio, construyendo así una morada que fuera una resonancia de la casa principal, tal y como habían hecho los “antepasados” venidos de España. Pero el resultado fue poco satisfactorio, como evidencia el manifiesto rechazo del propio Emilio Harth-Terré:

“Desechamos y ponemos fuera de lo que llamamos ‘tendencia’ del Arte Peruano contemporáneo todo aquello que solo es acumulación enfática

47 Juan Günther y Guillermo Lohmann, 1992, 252.

de motivos. Esto está en lo bajo de nuestra escala y no entra en discusión. Se ha dado en producir en estos últimos tiempos, un bastardo estilo colonial, para cumplir encargos, no para satisfacer un anhelo⁴⁸”.

El problema era bastante grave, porque la expresión conseguida en la mayoría de las edificaciones, tan solo remedaba torpemente a la arquitectura virreinal, porque los proyectistas tendían a ser repetitivos en sus diseños, debido a la incompleta formación teórica que habían recibido en las aulas, por la sencilla razón que el estudio de la arquitectura virreinal todavía estaba en una etapa incipiente y se encontraba llena de generalizaciones y equivocaciones. El propio Raúl Porras Barrenechea, discípulo predilecto de José de la Riva-Agüero e hispanista confeso, se quejaba que el mortero con cemento quedase incorporado en las fachadas de las nuevas casas, las que a pesar de estar llenas de objetos que recordaban el pasado virreinal, tenían “[...] *cierto sabor de pastiche* [...]”⁴⁹. Pero si la mayoría de los profesionales encargados de crear y construir el neocolonial estaban tan poco versados, en peor situación se encontraban todavía los dueños de las “casas solariegas” del siglo XX. En ellos había perdurado aquel espíritu por “aparentar” lo que no eran, el cual quedó patéticamente manifiesto en la siguiente conversación entre Héctor Velarde —uno de los más prolíficos arquitectos del movimiento, signado incluso como el teórico del mismo— y José de la Riva Agüero:

“¿Por qué amigo Velarde, ha hecho Ud. bastardos a todos sus clientes? ¿Cómo bastardos?

Naturalmente, y espero que Ud. no lo haya hecho ex profeso... En todas las portadas de estilo plateresco que Ud. ha construido, y que son hermosas entradas de casas de algunos amigos míos y comunes, ha dibujado Ud. escudos de familias con campos lisos atravesados por una banda en diagonal trazada de izquierda a derecha... En heráldica ése es el signo claro y único de bastardía. Cuando la banda es trazada de derecha a izquierda el escudo proclama la ascendencia legítima⁵⁰”.

Propiamente, Riva Agüero se refería a lo que en heráldica se conoce como “barra de bastardía⁵¹”. Pero su irónico comentario no deja de llamar la

48 1947: 26. Véase también George Kubler, 1948: 267-268.

49 1997: 85.

50 Héctor Velarde, 1966: 444.

51 Cuando en un escudo se indica derecha o izquierda, exclusivamente se hace referencia a partir de quien lo lleva o porta y no desde el punto de vista del observador. Véase Vicente de Cadenas, 2002, 42-43.

atención, en relación a cómo observaba a los nuevos propietarios de las mansiones neocoloniales y sus afanes por aparentar una nobleza que no necesariamente poseían, algo que él sí podía ostentar, al haber heredado el título nobiliario español de marqués de Montealegre y Aulestia. Como hemos visto, ni siquiera los hispanistas quedaron contentos con la nueva tendencia arquitectónica. Como tampoco lo estuvieron los jóvenes arquitectos y adherentes al manifiesto publicado en 1947 por la “Agrupación Espacio”, que propugnaba el ingreso del Perú a la arquitectura moderna, señalando un nuevo rumbo que descartaba cualquier historicismo. Aunque hasta los años sesenta continuaron construyéndose edificaciones neocoloniales, su vigencia terminó para siempre.

A mediados de los años noventa comenzó a producirse un fenómeno similar al que tiempo atrás habían padecido las antiguas casas principales del centro histórico. Esta vez, algunos de los herederos de las mansiones neocoloniales tampoco titubearon en vender aquellas construcciones de sus padres o abuelos, que acabaron siendo demolidas para dar paso a relucientes estaciones para la venta de gasolina. Al presente, aquella destrucción se ha intensificado, pero ahora para construir torres de edificios multifamiliares. Al no estar declaradas como bienes intangibles, son susceptibles de quedar arrasadas, constituyendo así un patrimonio arquitectónico del siglo XX que estamos perdiendo. Ese parece ser el final de casi toda la arquitectura neocolonial.

5. Conclusiones finales

- Cada vez que calificamos a una casa de “solariega” nos hacemos involuntariamente partícipes de todo su contenido discriminatorio, únicamente amortiguado por el paso del tiempo y la complacencia generalizada. En ningún momento tuvo el menor sentido hablar de linajes, títulos nobiliarios y pasado señorial, menos todavía desde 1987, cuando los estudios del genoma o ADN mitocondrial probaron que todos compartimos un único antepasado femenino, que habitó en África hace 200,000 años, ella es el ancestro común de toda la raza humana.
- Durante el virreinato se adaptaron las tipologías de las moradas existentes en España, incorporándose así la casa principal para clasificar a todas las mansiones habitadas por los miembros de la élite. No existe ninguna referencia que aluda a la “casa solariega” ni nada parecido, porque no se trataba de una clasificación arquitectónica, sino

nobiliaria. En consecuencia, aquel enlace fue tardío y completamente ajeno a ese periodo histórico.

- Sin caer en patrioterismos, la Madre Patria siempre estuvo y sigue estando aquí, pero tampoco puede mirarse a una parte del pasado y mucho menos idealizarlo, porque somos el producto de la fusión de diferentes culturas. Esa es la razón por la cual los peruanos deberíamos objetar aquellos pensamientos que tan solo circunscriben todo nuestro pasado prehispánico al Tawantinsuyu, que nada más tuvo 92 años de vigencia, completamente insuficientes para forjar una nación, y lo que es peor, de esa manera quedan obviadas las múltiples civilizaciones surgidas siglos atrás. De la misma manera, tampoco tienen algún asidero, aquellas ideas que propugnan un ascendiente europeo como una señal de mejoramiento de la “raza”. Habiendo sido la conquista un proceso inevitablemente sangriento y traumático, no es posible sentir orgullo por tal evento, tanto igual que por los múltiples abusos cometidos durante el virreinato. Por eso el indigenismo y el hispanismo, no hacen más que ofrecer una visión sesgada y parcializada del pasado, cuando la historia exige ser asumida en su totalidad, con el pasivo y el activo de cada suceso. Solamente con esa actitud tendremos la posibilidad de encontrar la identidad que tanto hemos buscado a lo largo del siglo XX.
- En el Perú de las primeras décadas del siglo pasado, la “casa solariega” constituyó la perfecta conexión entre el añorado pasado colonial y el sentimiento hispanista, que veía a España como a la “Madre Patria”. No bastaba con un apellido hispano, tener la piel clara y estar impecablemente vestido, tampoco tenía el mismo valor que ahora, conducir un vehículo último modelo. Era necesario aparentar ser un descendiente de los conquistadores y nada mejor que una morada imperitamente parecida a una vivienda virreinal, porque de esa forma se proclamaba a los cuatro vientos la “nobleza” de sus dueños.
- Necesitamos comenzar con un largo y espinoso proceso, que comprenda el desecho de las taras y de los complejos que nos legaron las anteriores generaciones de intelectuales, quienes por más erudición que poseyeron, nunca estuvieron libres de equivocarse, tanto igual que nosotros. Cuestionarlos no es una falta de respeto, sino todo lo contrario, porque así demostramos que no somos simples receptores de los dictados de los profesores y que podemos ir mucho más lejos de todo lo que pudieron enseñarnos, eso es lo que todo buen maestro esperaría de sus discípulos.

Por todo lo expresado, la “casa solariega” es una denominación completamente impertinente, mucho más ahora que estamos tan cerca de la celebración del Bicentenario de la Independencia. Es tiempo de reflexionar qué hemos logrado y qué nos falta conseguir, liberémonos de todo el lastre para enrumbarnos hacia un futuro mejor.

Bibliografía, hemerografía y documentos

Archivo General de la Nación A.G.N.

- Notario Francisco Estacio Meléndez, protocolo N° 324, año 1721, folios 544 a 546v.
- Notario Francisco Estacio Meléndez, protocolo N° 376, año 1747, f. 903.
- Notario Diego Gonzales de Salazar, protocolo 211, años 1717-1720, f. 808 a 808 v.
- Notario Pedro Pérez de Cavañas, protocolo 831, años 1700-01, folios 265v a 267; folios 277v. a 279.

Acervo Porras, Aldo y César Gerbasi Llaque

Génesis de la casa solariega en el damero de Pizarro, Tesis para optar el título profesional de arquitecto. Lima: Universidad Ricardo Palma, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 1992.

Amorós, Samuel

“5 viviendas modestas en la Ciudad que fue de los Reyes”. En: *Arquitextos*, Revista de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma, año 16, N° 24, (julio 2009), pp. 88-92.

La versión actualizada y aumentada está disponible en:

http://issuu.com/patrimonioculturalperu/docs/5_viviendas_modestas_ciudad_que_fue_de_los_reyes?mode=window&pageNumber=1 [Consulta: 05-01-2013]

Arrazola, Lorenzo

Enciclopedia española de derecho y administración o Nuevo teatro universal de la legislación de España e Indias, Tomo VII. Madrid: Imprenta de Díaz y Compañía, 1853. Disponible en:

http://books.google.es/books?id=eeTFR_G85CkC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false [Consulta: 08-07-2012]

Basadre, Jorge

Historia de la República del Perú [1822-1933], 18 volúmenes. Lima: El Comercio, 2005.

Belaúnde Martínez, Pedro

La coexistencia de las inquietudes nacionales y las expresiones modernas en la arquitectura peruana en la primera mitad del siglo XX. Tesis para optar el grado de Magíster en Humanidades. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2005.

- Cadenas y Vicent, Vicente de
Diccionario heráldico: términos, piezas y figuras usadas en la ciencia del blasón. Madrid: Ediciones Hidalguía, 2002.
- Busto Duthurburu, José Antonio del
“El conquistador Jerónimo de Aliaga”. En: *Casa solariega de Aliaga*, pp. 19-29. Lima: Buenaventura, 2004.
- Chauny de Portura - Hoyle, Gilbert
Arquitectura Residencial en Lima 1746 - 1820. Tesis para optar el grado académico de Bachiller en Arquitectura. Lima: Universidad Nacional de Ingeniería, Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Artes, 1968.
- Flores Galindo, Alberto
La ciudad sumergida. Aristocracia y plebe en Lima, 1760-1830. Lima: Editorial Horizonte, 1991.
- García Bryce, José
“La arquitectura en el virreinato y la república”. En: *Historia del Perú*, Volumen 9, pp. 11-166. Lima: Juan Mejía Baca, 1980.
- Garrett, David
Sombras del Imperio. La nobleza indígena del Cuzco, 1750-1825. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 2009.
- Günther Doering, Juan y Guillermo Lohmann Villena
Lima. Madrid: Mapfre, 1992.
- Gutiérrez Viñuales, Rodrigo
“El hispanismo como factor de mestizaje en el arte americano”. En: *Iberoamericana Mestiza. Encuentros de pueblos y culturas*, pp. 167-185. Madrid: Seacex, 2003.
- Harth-Terré, Emilio
Por una arquitectura contemporánea que sea nuestra. Lima: [s.n.], 1947.
- Harth-Terré, Emilio y Alberto Márquez Abanto
“Historia de la casa urbana virreinal en Lima”. En: *Revista del Archivo Nacional del Perú*, Volumen 26, N° 1, 1963.
- Kubler, George
“Sobre arquitectura actual en Lima”. En: *Las Moradas*, Revista de las Artes y de las Letras, Volumen II, N° 6, (octubre 1948), pp. 263-269.
- Lampérez y Romea, Vicente
Arquitectura civil española de los siglos I al XVIII, 2 Tomos. Madrid: Editorial Saturnino Calleja, 1922.
- Luque Talaván, Miguel
Bibliografía Española de Genealogía, Heráldica, Nobiliaria y Derecho Nobiliario en Iberoamérica y Filipinas (1900-1997). Madrid: Fundación Mapfre Tavera, 1999.
- Martínez Riaza, Ascensión
“El Perú y España durante el Oncenio. El hispanismo en el discurso oficial y en las manifestaciones simbólicas (1919-1930)”. En: revista *Histórica*, volumen XVIII, N° 2, diciembre de 1994, pp. 335-363.

Maruri Villanueva, Ramón

“Poder con poder se paga: títulos nobiliarios beneficiados en Indias (1681-1821)”. En: *Revista de Indias* [Online], agosto 2009, Volumen 69, N° 246, pp. 207-240.

Disponible en:

<http://revistadeindias.revistas.csic.es/index.php/revistadeindias/article/view/685/756> [Consulta: 08-07-2012]

Negro, Sandra

Historia, arquitectura y arte en las haciendas de la Compañía de Jesús en el virreinato del Perú, 2 tomos. Tesis para optar el doctorado en Historia del Arte y gestión cultural en el mundo hispánico. Sevilla: Universidad Pablo de Olavide, 2007.

Noel, Martín

— *Contribución a la historia de la arquitectura hispano-americana*. Buenos Aires: Peuser, 1921.

— *Teoría histórica de la arquitectura virreinal. Primera parte, la arquitectura proto-virreinal*. Buenos Aires: Peuser, 1932.

Porras Barrenechea, Raúl

Perspectiva y panorama de Lima. Lima: Entre Nous, 1997.

Riva-Agüero, José de la

— “Añoranzas”. En: *Monografías históricas sobre la ciudad de Lima*, Volumen 2, pp. 223-258. Lima: Librería e Imprenta Gil, 1935.

— “La prestancia del virreinato del Perú”, en *Afirmación del Perú*, Volumen 1, capítulo VIII, pp. 241-245. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 1960.

Rizo Patrón, Paul

“La nobleza de Lima en tiempos de los borbones”. En: *Bulletin del'Institut français d'études andines*, 1990, 19, N° 1, pp. 129-163.

Disponible en:

[http://www.ifeanet.org/publicaciones/boletines/19\(1\)/129.pdf](http://www.ifeanet.org/publicaciones/boletines/19(1)/129.pdf) [Consulta: 08-07-2012]

San Cristóbal Sebastián, Antonio

— “La denominación de casa solariega”. En: *El Comercio*, Lima, 6 de enero de 1999, pp. F3.

— *La casa virreinal limeña de 1570 a 1687*, 2 Tomos. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2003.

Sánchez Mantero, Rafael

“La imagen de España en el Perú”. En: *La imagen de España en América 1891-1931*, Capítulo III, pp. 111-142. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano Americanos, 1994.

Tur, Carlos.

“Riva Agüero y la cultura hispánica”. En: *Kuntur: Perú en la cultura*, N° 3, enero-febrero 1987, pp. 35-39.

Velarde, Héctor

— “Yo fui su alarife mayor”. En: *Obras completas*, Volumen III, pp. 433-445. Lima: Francisco Moncloa, 1966.

— *El barroco: arte de conquista*. Lima: Universidad de Lima, 1980.

Wachtel, Nathan

Los vencidos: los indios del Perú frente a la conquista española (1530-1570). Madrid:
Alianza Editorial, 1976.



Casa principal de la familia Aliaga, en el jirón de la Unión N° 224, Lima. Es la morada de los descendientes del conquistador Jerónimo de Aliaga desde el siglo XVI. En la pasada centuria rehabilitaron en España el título nobiliario de conde de San Juan de Lurigancho. Fuente: Samuel Amorós, 2013.



Casa principal de la familia Cabero, en el jirón Ucayali N° 358, Lima. La propiedad fue comprada a mediados del siglo XVIII por el general Gregorio Cabero. Luego la heredó su hijo, el presbítero Gregorio Cabero, quien construyó el segundo piso y los balcones cerrados. Los descendientes de la familia poseyeron la morada hasta 1859, cuando la vendieron al Coronel Juan Mariano de Goyeneche y Barreda. En 1928, Maria Josefa de Goyeneche y Gimo legó la vivienda a Pablo Antonio Rada y Gamio, quien doce años más tarde la vendió a Enrique Ayulo Pardo. Finalmente, él la vendió al Banco de Crédito del Perú en 1971. Fuente: Samuel Amorós, 2013.



En la imagen superior, la fachada de la vivienda neocolonial limeña situada en la avenida Arequipa N° 3440, reproduce en concreto, la portada de piedra de la casa del Almirante en el Cusco (a la izquierda). Sin embargo, la pintura blanca, aplicada en la década pasada, genera la ilusión de una obra de yesería. Por otra parte, el ajimez debió ser adaptado a las características de la propiedad en una esquina, como sucede con el modelo original, sino en un solo plano. Fuente: Samuel Amorós, 2013.



La “Casa de la Tradición”, en la avenida Salaverry N° 3052. Edificada en 1960, intentó infructuosamente revivir el movimiento neocolonial, recibiendo merecidas críticas por el anacronismo de su propuesta. En 2010 fue finalmente demolida. Fuente: Julia Loli y Claudia Moreno, 2009.

**Expiación y teología de la resignación durante
el siglo XVIII en las yeserías de la capilla
perteneciente a la hacienda
San Francisco Xavier de Nasca**

Sandra Negro

Universidad Ricardo Palma

Lima, Perú

1. Introducción

La región de Nasca —situada a 448 km al sur de la ciudad de Lima— está conformada por una extensa llanura desértica surcada por la hoya fluvial del río Grande y sus afluentes, los ríos Palpa, Viscas, El Ingenio, Nasca y Santa Cruz. La existencia de varios ríos que atraviesan esta zona no significa abundancia de agua. Contrariamente, se trata de cauces fluviales con un régimen estacional abundante, pero que suele durar solamente entre tres y cuatro meses cada año (de diciembre a marzo/abril). El resto del tiempo el agua es escasa y en muchos casos se produce un estiaje total, a veces muy prolongado. Esta fue una de las razones por las cuales los jesuitas optaron por la vid como cultivo prioritario, ya que requiere riego solamente entre agosto y enero de cada año. Consecuentemente eliminaron el cultivo de la caña de azúcar en la región porque demandaba importantes cantidades de agua y redujeron el cultivo de alfalfares y panllevar, porque necesitaban una irrigación permanente.

A mediados del siglo XVI toda la llanura de Nasca y los valles que en ella se contenían —los cuales pertenecían a la hoya del río Grande y sus afluentes— eran conocidos con el apelativo de “*Cajamarca*”. Dicha explanada se hallaba territorialmente dividida en tres parcialidades llamadas Palpa, Collao y Nasca, cada una de ellas bajo la administración de un curaca local. La parcialidad prehispánica de Palpa abarcaba geográficamente la cuenca del río Santa Cruz, la porción alta del valle del río Grande y la quebrada de Viscas. La del Collao ocupaba lo que en la actualidad es el valle de El Ingenio, desde el nacimiento de las aguas hasta Tambo Inga, situado en la confluencia de los ríos Grande y El Ingenio. La última parcialidad, nombrada Nasca, se extendía desde la quebrada de Socos al

norte, pasando por las estrechas hoyas de los ríos Aja y Nasca hasta llegar al sur a la quebrada Chauchilla y el valle del río Poroma (actualmente nombrado Las Trancas). Por los años de la llegada de los españoles al valle, el curaca principal de esta última era conocido con el nombre de Nanasca, quien al poco tiempo se cristianizó, asumiendo entonces el nombre de Francisco. La simplificación de su apellido bajo la forma de Nasca, ha perdurado a través de los siglos hasta el presente.

En junio de 1546 en el valle y tambo de Ica, que estaba en los términos y jurisdicción de la ciudad de los Reyes, ante la presencia de don Nicolás de Ribera el Viejo como alcalde ordinario de dicha ciudad y del escribano Francisco de Vera y testigos, se presentaron Francisco Nanasca, curaca principal del valle, acompañado por Francisco Ylimanga, curaca de las tierras del Collao. Ante la imposibilidad de comunicación, ya que solamente sabían hablar quechua, fue convocado Pedro Indio, lengua del dicho valle de Ica, quien bajo juramento trasladó los deseos de los dos curacas.

Estos manifestaron su interés de vender a Pedro Juárez¹ que se hallaba presente, el valle conocido con el nombre del Collao “[...] desde el nacimiento del agua que viene a dicho valle y hasta el camino real que le llaman Tambo Viejo [...]”². Esta temprana venta señaló el comienzo de la tenencia de tierras agrícolas en manos de españoles en el valle, lo que ocurrió tan sólo catorce años después que el conquistador Francisco Pizarro desembarcara en las costas de Tumbes en 1532.

Al morir Francisco Nanasca, le sucedió su hijo García Nanasca el cual mantuvo siempre estrechos vínculos con los religiosos agustinos, quienes fueron los primeros evangelizadores de los habitantes de la comarca. Nanasca otorgó en 1549 a los pocos españoles que se iban avocindando de manera espontánea, una porción de tierra para que edificasen sus casas y huertas. Estas terminaron por conformar el asiento de un pequeño poblado.

Dicho centro habitado fue elevado a la categoría de villa en tiempos del virrey Diego López de Zúñiga y Velasco, conde Nieva (1561-1564), con la advocación de Santiago Apóstol. El hecho aparece señalado por varios cronistas, entre los cuales destaca Felipe Guamán Poma de Ayala, quien señala lo siguiente:

1 En los documentos del siglo XVI consultados, el apellido aparece como Juárez, mientras que en otros pertenecientes al siglo XVIII, figura alternativamente como Suárez.

2 Archivo General de la Nación Lima, en adelante A.G.N.L. Derecho de Propiedad, Leg. 3, Cuad. 83, 1546, f.1

*“La uilla llamada Sanctiago de la Nasca [...] se fundó en tiempo del uirrey don Luys de Uelasco [...] el cacique prencipal que fue de la dicha uilla don Garcia de la Nasca y metio en posicion y fundo y fue patron del conuento del señor San Agustín y metio a los dichos españoles a la dicha uilla, el qual esta entablado. Y tiene caualleros y bezinos, moradores y soldados cristianisimos [...]”*³

En noviembre de 1569 el curaca García Nanasca otorgó su testamento. A lo largo del documento, además de estipular que se pagaran todas sus deudas y ejecutaran las mandas y obras pías señaladas, consignaba que a su muerte dejaba la propiedad llamada Viña Grande, situada en el extremo norte de la villa de Nasca y a orillas del río Aja, para tres finalidades precisas. La primera fue que se entregaran 300 pesos a los indígenas de su parcialidad, para aliviarlos en el pago del tributo aplicado a los indígenas como súbditos de la Corona. La segunda especificaba que fuesen repartidos 500 pesos entre los indios pobres de los trece ayllus de su parcialidad. La tercera y última debía aplicarse a la edificación de una capilla bajo la advocación de San Pablo, a ser edificada por los indios de su parcialidad dentro de Viña Grande. En ella se debían officiar perpetuamente misas por su alma, la de sus padres y descendientes⁴.

La villa de Nasca permaneció en el mismo lugar a través de los siglos y los frecuentes movimientos telúricos. A lo largo del virreinato, su crecimiento urbano, arquitectónico y poblacional siempre tuvo un ritmo más lento que los centros poblados de Pisco e Ica. El padrón de pobladores de la villa, mandado hacer por el Arzobispado de Lima en 1778, arrojó un total de 1,058 habitantes⁵.

A partir de comienzos del siglo XVII y hasta mediados del siguiente, el desarrollo agrícola en el valle estuvo condicionado en gran medida por la existencia de dos grandes haciendas en manos de la Compañía de Jesús, situadas a la vera del pequeño río El Ingenio, ubicado 28 km. al norte de la villa de Nasca. Ambas tuvieron una significativa gravitación en la economía de una región situada en los límites del desierto y con permanente carestía de agua. Para sobrevivir y expandirse, terminaron dominando los recursos hídricos en desmedro de los pequeños y medianos agricultores. A través de los años fueron paulatinamente comprando diversas propiedades limítrofes, acaparando casi todas las tierras de cultivo disponibles. Paralelamente

3 Felipe Guaman Poma de Ayala. *El primer nueva corónica y buen gobierno*. 1980: 963

4 A.G.N.L. Derecho de Indígenas, Leg. 2, Cuad. 14, 1572.

5 Alberto Rossel. *Historia Regional de Ica*, 1964: 108.

mostraron gran interés en la adquisición de tierras eriazas o boscosas, que aparentemente no tenían un valor económico significativo. Estas sin embargo, implicaron el control territorial de la única ruta de acceso a la cala de Caballa, desde la cual era embarcada toda la producción de vinos y aguardientes no solamente de las haciendas jesuíticas, sino de los restantes productores en la región inmediata.

Las dos haciendas fueron San José, perteneciente al Colegio de la Transfiguración del Cusco y San Francisco Xavier, propiedad del Colegio San Pablo de Lima. Una y otra constituyeron las propiedades de la Compañía de Jesús con mayor valor económico dentro de la región de Nasca. Entre ambas fueron configurando paulatinamente un mosaico de propiedades, las cuales a partir del primer tercio del siglo XVIII, les otorgaron el dominio de una buena parte de las tierras de cultivo y extensas áreas de bosques de huarango (*Prosopis sp.*) situadas en el valle bajo de El Ingenio.

El hecho de coexistir dos propiedades tan importantes y a cargo de dos distintos administradores, señalados por los rectores de los respectivos colegios, no siempre significó relaciones cordiales y de plena cooperación. Aunque las principales diferencias entre los administradores de ambas haciendas, surgieron por la mayor o menor disponibilidad del agua para el riego, en la arquitectura también es posible establecer una marcada competencia, la cual es claramente perceptible en el diseño del conjunto arquitectónico, junto con el empleo de los materiales constructivos, así como en las decoraciones en yasería que exornan sus capillas.

2. La propiedad y la casa principal

La propiedad se fue formando paulatinamente y con la adición sucesiva de tierras, tal y como sucedió con casi todas las propiedades rurales en la región. Estaba situada en la llanura de Changuillo, dentro del ecosistema del valle de El Ingenio, lindando por una parte con el río Grande y por la otra con el camino real hacia la ciudad de los Reyes.

En septiembre de 1630 sus propietarios eran don Mateo Sánchez y su mujer doña María Escarsena, quienes decidieron venderla a don Francisco Cabezas Gerión por la suma de 2,000 pesos. Además de las tierras contaba con una bodega, un alfar y un platanar. Cabezas le otorgó por entonces el nombre de San Antonio de Buenavista. Los documentos existentes no consignan la extensión del predio, pero refieren que Cabezas continuó activamente expandiendo su propiedad inicial. Fue así que en 1633 compró otros predios rurales pertenecientes a García Núñez en 2,000 pesos, mientras que en 1644 adquirió unas tierras pertenecientes a los indios de Palpa. Esta última

transacción fue declarada posteriormente nula por el Visitador don Pedro Sagredo Manrique. Poco después, le fue concedida la composición de dichas tierras a cambio del pago de 2,430 pesos a la Corona, con lo cual obtuvo los títulos correspondientes a todas sus posesiones, las cuales ascendían a 67 fanegadas⁶⁻⁷, equivalentes a 192 has.

En agosto de 1657 don Francisco Cabezas otorgó en donación “entre vivos” su hacienda San Antonio de Buenavista con todas sus tierras, edificaciones y aperos al Colegio San Pablo de Lima. A cambio de ella debía recibir por dos años consecutivos la suma de 2,750 pesos, además del sustento económico y cuidados personales hasta el momento de su muerte. Sus familiares, representados por Jerónimo Pacheco de Quiñones, decidieron impugnar la donación y llevar el caso a los tribunales. Finalmente aceptaron retirar la demanda a cambio que los jesuitas les otorgaran el pago al contado de 1,450 pesos⁸. El Colegio San Pablo de Lima finalmente tomó posesión de la hacienda en 1668 y para mediados del siglo siguiente había logrado extender sus tierras hasta alcanzar las 148.5 fanegadas de tierras cultivables y 291 de bosques y pastizales, que en conjunto sumaban alrededor de 1,266 hectáreas⁹.

Al poco tiempo, los jesuitas decidieron renombrarla en honor al santo jesuita y patrono de los misioneros Francisco Xavier. La significativa extensión de sus tierras y el notable potencial económico de esta nueva hacienda, la convirtieron de inmediato en la principal propiedad en el valle de El Ingenio en manos de los jesuitas de Lima. Esto causó que la hacienda San Pablo pasara después de medio siglo¹⁰, a funcionar como dependiente y accesoria

6 Los oficiales reales en el virreinato del Perú utilizaron la fanegada como una unidad de medida superficial rectangular de 288 x 144 varas, la cual estaba subdividida en 24 collos. No obstante, Keith Davies (1984: 33) sostiene que en Arequipa los agricultores usaban una fanegada más pequeña, que dedujo debía ser 150 x 150 varas. Hasta donde se han revisado los documentos relativos a la región de de Pisco, Ica y Nasca, aquí sólo se empleó la medida oficial. En cuanto a la vara de Castilla o de Burgos usada en el Perú, entre los siglos XVI y XVIII equivalía a 83.4 cm.

7 A.G.N.L. Títulos de propiedad. Leg. 216, 1657, fs. 1 al 3v.

8 Biblioteca Nacional de Chile, Jesuitas. Leg. 408, 1660, fs. 70- 72v.

9 Para alcanzar dicha cifra es necesario sumar las siguientes extensiones de tierras cultivables: 67 fanegadas en San Francisco Xavier, 45.5 en Llipata, 25 en la hacienda San Pablo, 7 en Arpichu y 4 en Cabella. En cuanto a las extensiones de los bosques, eran propietarios de 72 fanegadas en Coyungo y otras 219 en Copará.

10 La presencia de los jesuitas del Colegio San Pablo de Lima en la región de Nasca no se inició con la hacienda San Francisco Xavier, sino con una más pequeña y modesta, conocida con el nombre de San Pablo. Esta hacienda fue una donación testamentaria realizada por don Juan de la Madrid el 13 de noviembre de 1619. La descripción de sus linderos informa que estaba ubicada sobre la margen izquierda del río El Ingenio y que limitaba hacia el este y sur con los cerros, mientras que al oeste colindaba con la hacienda La Ventilla. Su extensión total era de veinticinco fanegadas (equivalentes a 72.5 has), siendo la mayor parte de su superficie un viñedo. A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 51, Cuad. 1, 1767, f. 1v.

de esta nueva hacienda. Su producción estuvo orientada tanto a los vinos, como a los aguardientes. Complementariamente también elaboraba vinagre y secaba pasas de uva. En 1767 la propiedad contaba con una población de 304 esclavos de ambos sexos y de todas las edades.

En cuanto a la arquitectura, el conjunto de habitaciones y ramadas relativas a esta hacienda ocupaban el área de 1 fanegada con 9 collos y 576 varas cuadradas, equivalentes a 40,176 m². Dentro de esta área se desarrollaron la casa principal de morada y otras secundarias, la capilla para los servicios religiosos, las enfermerías para atender a los esclavos enfermos, así como las edificaciones asociadas con la producción y almacenamiento de los productos terminados. Todo el conjunto se hallaba completamente cercado con un muro de adobes y el ingreso se realizaba a través de una portada principal y una puerta secundaria de servicio.

La portada principal estaba delimitada por pilastras y construida con ladrillos “[...] *con basa de piedra y mucha resalteria con frontes [sic ¿por frontón ?] y nicho*”¹¹. Esta portada alojaba un portón de madera de roble con dos postigos. En la actualidad, la portada descrita en las fuentes documentales ha desaparecido. No es posible asumir como tal la que ahora existe entre la capilla y la vivienda, ya que se encuentra a un costado del muro testero de dicha capilla, sitio poco probable para colocar allí la portada principal. Además ya no quedan restos de las basas de piedra, lo que implicaría que habría sido reconstruida completamente. También hay que tomar en cuenta que la portada posterior existente carece de frontón y su ancho es de 2.83 m. frente a los 3.05 señalados en el documento transcrito. Por último, es determinante la referencia a la forma que tenía el vano en cuestión. El que existe actualmente es un arco de medio punto, mientras que en la portada principal “[...] *la humbralada se compone de seis palos de guarango*”¹², lo que indica claramente un vano con dintel rectangular.

Había también una portada que facilitaba el ingreso al viñedo desde el interior de la hacienda. Al presente existe una portada, cuyo frente está orientado hacia el muro de pies de la capilla. No obstante el ancho del vano es totalmente distinto. El actual tiene 2.84 m. frente al vano virreinal que era tan sólo de 1.46 m. motivo por el cual no se trata de la misma portada, si bien pudo hallarse en idéntico sitio o en las inmediaciones.

11 A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 64 , Cuad. 1, 1772, f. 6.

12 Ídem, f. 6v.

Por último, la puerta secundaria de servicio debió hallarse próxima a los hornos para cocer botijas y la aguardentera, ya que por ella se sacaban las cenizas a la calle. No se trataba de una portada, sino simplemente de un portón de 1.40 m. de ancho.

Entre las edificaciones relacionadas con la arquitectura habitacional, destacaba la vivienda principal por sus dimensiones, número de habitaciones e importancia simbólica. Esta era utilizada por el Hermano chacarero de turno, en su función de administrador de la hacienda.

Originalmente contaba con once habitaciones, las cuales estaban dispuestas en forma de una “L” asimétrica, ya que se describen dos corredores, uno de los cuales tenía “[...] *siete arcos de albañilería con su basa, alquitrahe y su imposta de buena calidad que estan en la ramada que be a el camino real [...]*”¹³. Sabemos que el camino real corría de norte a sur y por lo tanto es posible inferir que la descripción se refiere a los pilares que al presente se hallan orientados hacia el este geográfico. Actualmente en vez de siete arcos, solamente hay cuatro, lo que corresponde a refacciones realizadas posteriormente. Es posible afirmar que los actuales no formaron parte de la arquería colonial, ya que las proporciones son totalmente otras. El corredor original con sus siete arcos tenía una longitud de 25 varas (equivalentes a 20.85 m.), mientras que los cuatro arcos actuales ocupan el espacio de 16.00 m. de largo. Es muy probable que se trate del mismo espacio arquitectónico, pero la arquería existente al presente fue edificada con un espaciamiento distinto, en algún momento a lo largo del siglo XIX o quizás a principios del XX.

La segunda porción del corredor en “L” estaba formada originalmente por trece arcos de albañilería –también sustentados en pilares construidos con adobes– que se situaban paralelos al patio. Al presente en dicho sector solamente hay siete arcos de ladrillo. No deja de llamar la atención sin embargo, la similitud en la longitud utilizada. Si retomamos el mismo espaciamiento entre pilares del primer corredor, el cual es el único que cuenta con la dimensión especificada en el documento revisado, llegaremos a determinar que los trece arcos originales debieron ocupar una longitud de 38.72 m. Si bien los siete arcos actuales utilizan en total solamente un espacio de 30.47 m. de longitud, al trazar hipotéticamente la longitud ocupada por los arcos originales, su extremo interseca un largo pasadizo

13 Ídem, f. 56.

actual, que sugiere el emplazamiento primigenio del tercer corredor, el cual se sustentaba en pies derechos de huarango.

La cubierta del siglo XVIII era un tanto distinta en las dos porciones del corredor en “L” descritas. El primero con los siete arcos estaba techado con sesenta y una cañas de Guayaquil sobre las cuales se había llevado a cabo el cerramiento mediante “[...] *un alfajor de caña brava de media torta* [...]”¹⁴. Esto significa que el cerramiento era de esteras de caña brava, el mismo que tenía en el exterior y como remate una capa de mortero de barro, mientras que la superficie interior debió a su vez estar revestida probablemente con un enlucido de yeso. El segundo corredor con sus trece arcos, tenía una cubierta apoyada en treinta y cinco palos de huarango y un número indeterminado de cañas, sobre las cuales se había colocado un cerramiento de esteras y torta de barro. Ambos tenían además barandillas bajas de balaustres que cerraban cada uno de los tramos delimitados por los pilares.

La crujía principal, que correspondía al tramo de corredor con siete arcos, tenía un ancho homogéneo de 6 varas (equivalentes a 5.00 m.) y estaba formada por una tira de cuatro habitaciones. La habitación principal era sin duda la sala o espacio para recibir, el cual tenía una dimensión de 8.5 x 6 varas, equivalentes a 7.08 x 5.00 m. Hacia el corredor contaba con una puerta de tableros de roble y en sus muros había cuatro ventanas de aproximadamente 1.25 m. de alto, con anchos que oscilaban entre los 90 y los 120 cm. Adicionalmente había dos ventanas altas con tableros y andanas de balaustres torneados. Al correlacionar la longitud de la habitación que tenía poco más de siete metros y las anchuras de las ventanas, puedo concluir que estas debieron abrir tanto hacia el corredor principal, como a la parte posterior de la crujía, con lo cual deduzco que se trataba de una monocrujía y no una doble, como era usual en la región.

Las restantes tres habitaciones eran el cuarto que fungía como dormitorio del administrador de turno y dos piezas más que cumplían la misma función de alcobas. Todas tenían idéntica superficie con 6 varas de ancho por 7 de largo, equivalentes a 5 x 5.80 m. Sobre la pared exterior a estas habitaciones y hacia el corredor, había dos alacenas, utilizadas como armarios para guardar los medicamentos de las enfermerías de varones y mujeres que se erigían dentro de la hacienda.

14 Ídem, f. 56v.

La segunda crujía —que estaba dispuesta en ángulo recto con respecto a la principal— contenía un amplio almacén del cual si bien no se reseñan las dimensiones, sabemos que su techumbre de cañas, esteras y torta de barro se sustentaba en 28 pies derechos de huarango, lo cual sugiere indirectamente un área que se aproxima a los 100 m². En su interior se guardaban variados enseres vinculados con el funcionamiento de la hacienda, tales como la ropa que debía ser entregada a lo esclavos, fardos de sogas, un quintal de estaño, fardos de tabaco de Saña, botijas de semilla de alfalfa, un zurrón de yerbas del Paraguay, una docena de panes de azúcar, hasta llegar a algunos muebles viejos y dos cujas de campo desarmadas¹⁵.

A continuación se hallaba el refectorio con una puerta de acceso de doble hoja que abría hacia el corredor. En su interior se describen dos tinajeras con sus respectivas piedras de estilar agua y dos pequeñas habitaciones de las cuales no se indica la función, aunque una de ellas tenía una ventanita alta que daba hacia la cocina, lo que hace pensar en una pieza de tránsito para disponer los alimentos que después serían servidos en la mesa. Desde el mencionado comedor se accedía a otros dos cuartos más, de los cuales tampoco se indica su uso. En esta pieza había además una puerta que abría hacia la huerta de árboles frutales, donde primaban las higueras, plátanos y membrillos.

En relación con la cocina, los documentos indican que se trababa de una pieza en la cual se preparaban exclusivamente los alimentos de aquellos que habitaban en la casa principal y algunas personas que se hallaban eventualmente de visita en ella, tales como el capellán o el médico¹⁶. Su acceso y vinculación con el refectorio se daba a través de la habitación de tránsito antes señalada.

Como mencioné líneas arriba, este corredor con trece arcos, intersecaba en uno de sus extremos con otro denominado “*de la puerta de la calle*”¹⁷. Con este último se generaba la disposición de los tres corredores en zig-zag, planteamiento totalmente atípico en las viviendas rurales del siglo

15 A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 51, Cuad.1, 1767, f. 2v.

16 Después de búsquedas exhaustivas, hallé poca información relativa a la cocina de la casa principal y al mismo tiempo me llamó la atención la descripción de una cocina de considerables dimensiones entre la enfermería y los galpones. Uno de los documentos revisados permitió aclarar esta duda y llegar a la conclusión que hubo dos cocinas, una para la casa principal y la otra para dar de comer a las personas que trabajaban en la hacienda. La referencia indica que en la cocina cerca al galpón había cinco peroles, de los cuales uno “[...] *pequeño en la cocina de la casa*”. A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 51, Cuad. 1, 1767, f. 1.

17 A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 64, Cuad. 1, 1772, f. 59.

XVIII en la región. La diferencia en este tercer corredor es que los soportes ya no eran pilares de adobes, sino palos de mangle que sustentaban una techumbre de cañas de Guayaquil. A lo largo de este corredor se hallaba una tira con cuatro cuartos de vivienda y un mirador.

Las referencias documentales acerca del mirador son muy sugerentes. Se accedía a éste a través de un postigo que conducía a una escalera con treinta y dos peldaños, la cual posiblemente fue de caracol o de husillo, similar a la existente en los cubos bajos de los cuerpos de campanas de la capilla. Esta debió facilitar el ascenso hasta una altura¹⁸ aproximada de 5.80 a 6.30 m. En la parte superior se hallaba una amplia terraza techada de 9 varas de largo por 7 de ancho, equivalentes a 7.50 x 5.80 m. La cubierta era plana y de material perecedero. Se hallaba sustentada en once columnas de 3.50 varas o 2.90 m. de altura y diez arcos con “*sus cornijas enyesadas*”¹⁹. Esta última expresión pudo referirse posiblemente a que las roscas de los arcos exhibían una o más molduras de yesería formando una archivolta o quizás a una cornisa que exornó el límite superior del muro. La arquería se hallaba delimitada por un antepecho, formado por diecisiete barandillas de verjas de huarango con una altura aproximada de 1.00 m.

Ha sido posible ubicar algunos documentos con concisas alusiones a la presencia de miradores vinculados con las casas principales de haciendas en la región de Ica. Una de ellas se refiere a la hacienda San Juan Bautista Cóndor situada en el valle de Pisco, del cual solamente hay una indicación de su ubicación. También hay una referencia asociada a hacienda San Jerónimo, situada en el mismo valle, donde el mirador era una pequeña estructura colocada al lado de la portada principal, con vista al viñedo.

La propuesta en San Francisco Xavier sugiere una función definitivamente asociada con el ocio y la recreación. Por un lado fue concebida como un área importante, similar a la utilizada en la sala de la vivienda principal. La significativa altura alcanzada —la cual estaba muy por encima de todas las restantes edificaciones de la hacienda, a excepción de las torres campanario de la capilla y la cúpula de la sacristía— y los frentes solucionados mediante arquerías, aluden a una articulación visual con el paisaje circundante. El empleo de columnas y acabados ornamentales, sugiere que se trató de un lugar privilegiado para el descanso y la

18 No es posible establecer la altura original del contrapaso, por lo que se ha asumido para el cálculo la dimensión más usual en la región durante el siglo XVIII, que oscilaba entre los 18 y 19 cms.

19 A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 64, Cuad. 1, 1772, f. 59 v.

contemplación de los viñedos, por parte de las personas que habitaban en la casa principal de la hacienda y los eventuales huéspedes que con regularidad llegaban desde Lima.

El abastecimiento del agua para uso doméstico se daba a través del “*canal de Bengoa*”, el cual transitaba desde los “*puquiales*” o manantiales de Cabella —próximos a la hacienda de San Pablo— situados a unos 14 km. de distancia. Poco menos de 4 km. antes de llegar a esta hacienda, había un amplio estanque de mampostería para acopiar el agua proveniente del indicado manantial. A partir de allí y a través de una acequia de albañilería, fluía hacia los distintos sectores habitacionales. En tiempos de insuficiencia del agua fluvial, ésta también era empleada en las dependencias asociadas con la producción de vinos y aguardientes.

Al centro del patio de la vivienda principal había un pilón con su taza, construido con ladrillos y enlucido con una mezcla de cal. Los caños por lo cuales salía el agua eran de arcilla cocida, aunque no estaban vidriados. No existen referencias al uso de patios con pilas de agua en ninguna de las restantes casas principales de las haciendas investigadas en los valles de Pisco, Ica y Nasca. Desde esta pila el agua —que era circulante— continuaba a través de una cañería de 85 varas de longitud (70.8 m.) hasta un segundo pilón que se hallaba en el patio de los galpones donde habitaban los negros. Resulta también ser la primera noticia conocida de una pila de agua instalada en el sector donde pernoctaban los esclavos²⁰.

3. La arquitectura religiosa: morfología, funcionamiento y simbolismo

Como era usual en la arquitectura rural de los siglos XVII al XIX, esta hacienda contaba con una capilla. Se trata de una obra de considerable tamaño y volumetría, además de hallarse copiosamente decorada con relieves en yesería. Sus dimensiones, organización espacial y ornamentaciones la equiparan con su semejante en la hacienda San José del mismo valle.

Al presente carezco de información relativa a la capilla original, la cual si bien modesta, debió existir cuando en 1668 los jesuitas tomaron posesión de la donación llevada a cabo por don Francisco Cabezas en 1657. Desconozco si alguno de los rectores del Colegio San Pablo de Lima dispuso la construcción o ampliación de una capilla en la hacienda entre el último tercio del siglo XVII y mediados del siglo XVIII, si bien es muy

20 A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 64, Cuad. 1, 1772, f. 51v.

probable que haya sido así²¹. Ninguno de los documentos compulsados hace la menor referencia al asunto, pero no es inusual en lo absoluto, ya que se trata de testamentos, escrituras de compra-venta e inventarios, cuyas motivaciones eran ajenas a la arquitectura anteriormente existente.

La capilla que ha llegado hasta la actualidad está emplazada a un costado de la casa principal, hallándose su muro de pies alineado con la galería donde se hallaban las habitaciones principales de casa. Es probable que el atrio de la capilla contara con el usual cerramiento en forma de pretil, pero al presente no queda resto alguno que lo testimonie. Solamente ha sobrevivido frente a los pies y prolongándose hacia la torre campanario de la Epístola, un solado de ladrillos pasteleros de considerables dimensiones, ya que tienen 62 x 40 x 13 cm. los cuales fueron asentados con mortero de cal.

El imafrente está orientado hacia el este geográfico, con lo cual queda casi enfrentado con el correspondiente de la hacienda San José²². Presenta una portada de pies, flanqueada por dos torres campanario. Carece de portada lateral y solamente exhibe una portada que comunica directamente la sacristía con el atrio. Desafortunadamente los documentos consultados vinculados con este predio no reseñan información alguna asociada con el atrio o la arquitectura de portadas y campanarios.

21 El historiador jesuita Rubén Vargas Ugarte señala que a mediados del siglo XX había dos campanas en una de las torres de la capilla. Una de ellas llevaba la inscripción: "*San Antonio 1741*". En: *Los jesuitas del Perú y el arte*. 1963:107. Tomando en cuenta la fecha, se trataba de una de las campanas pertenecientes a una edificación anterior. La advocación en cambio, hace referencia al nombre original de la hacienda que era San Antonio de Buenavista. Actualmente dicha campana ha desaparecido.

22 Esto ha dado pábulo a una tradición oral que se mantiene vigente en la actualidad y que es narrada con frecuencia por los pobladores locales. Esta ya había sido recogida a mediados del siglo pasado por el historiador jesuita Rubén Vargas Ugarte, 1963:106. El origen temporal de dicha tradición resulta imposible de determinar. Narra que en tiempo de los jesuitas, la hacienda San Francisco Xavier carecía al principio de una capilla, por cuya razón sus esclavos asistían los domingos y días de guardar a los oficios que se llevaban a cabo en la capilla de San José. Cuando finalmente esta hacienda logró terminar su templo, fue decorado con rostros humanos (mascarones) en actitud supuestamente burlesca de mostrar la lengua al imafrente de San José, ya que habían logrado concluir su capilla, la cual consideraban a todas luces más fastuosa. Si bien resulta un relato muy romántico, tiene varios argumentos que debemos considerar. El primero es que resulta inverosímil que los esclavos caminaran cada domingo unos 6 km. hasta la capilla de San José, la cual además no contaba con el área suficiente para dar cabida casi a los 280 esclavos de la hacienda San José y los poco más de 300 de la hacienda San Francisco Xavier. Por otro lado, es muy poco probable que los mascarones mostraran una burla dirigida hacia el imafrente de otra capilla, ya que esto resultaba inconsecuente con el espíritu cristiano que se trataba de difundir y fijar en la población negra esclava. Finalmente la significativa distancia entre ambas no permite visualmente hacer efectiva la burla en cuestión.

La percepción exterior es de solidez, que se proyecta a partir de la forma hexagonal de las torres, la cual genera un impacto visual mayor que una sección de forma cuadrangular. Si bien la portada tiene una considerable ornamentación, esta se diluye en gran medida debido a que el segundo cuerpo prácticamente carece de ella y porque las columnas que la estructuran no son salomónicas —como en la capilla de la hacienda San José— sino parcialmente estriadas.

Al observar el volumen integral generado por la capilla, es posible determinar que fue proyectada para ser vista casi exclusivamente desde el sector frontal del atrio y el patio frontero a la vivienda principal, espacios que debieron tener una relación visual directa con la portada original de ingreso a la hacienda, hoy inexistente. Esta afirmación se sustenta en el hecho que casi todo el peso del diseño está determinado por el imafronte y en segundo término, por el lado de la Epístola. Este costado, si bien carecía de una portada secundaria, destacaba por la impresionante cúpula de media naranja que cubría la sacristía. Sin duda esta rivalizaba a nivel perceptual con la bóveda de medio cañón de la nave de la capilla y la altura de las torres campanario.

El mirador de la vivienda principal, que debió tener alrededor de 6.00 m. de altura, se erigía a suficiente distancia para no competir con el hito que sin duda constituía la capilla, cuyos campanarios originalmente alcanzaron una altura de 18.20 m. mientras que la cúpula de la sacristía antes mencionada llegaba a los 11.80 m.

Una dificultad significativa es la datación de esta capilla. A diferencia de San José, no hay ninguna referencia pictórica que otorgue una fecha precisa. Los documentos de archivo compulsados, tampoco han brindado una aproximación a su cronología. Existe sin embargo, una información indirecta que resulta de utilidad. En 1767 en el campanario de la torre de la Epístola había un total de siete campanas, de las cuales los documentos indican que solamente una de ellas era de gran tamaño²³. La única que ha llegado a nuestros días es muy probablemente esta última, ya que a pesar de varios intentos de robo, los malhechores nunca lograron sacarla al exterior debido a sus crecidas dimensiones y peso. Esta lleva como inscripción el siguiente texto: “*San Francysco Xavyer año de 1745*”. Tales

23 “[...] una bobeda de cal y ladrillo [...] en las torres seis campanas y una grande” A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 51, Cuad. 1, 1767, f. 2.

campanas solían ser conmemorativas de alguna fecha especial y con frecuencia solemnizaban la inauguración del templo.

Existe además un aspecto arquitectónico determinante el cual permite sustentar que la capilla tenía los campanarios ya acabados en 1745. El cuerpo de campanas donde está colocada tiene en su contorno seis vanos, ninguno de los cuales tiene la anchura suficiente para hacer pasar una pieza de tal diámetro. La escalera helicoidal de acceso es demasiado estrecha y empinada para suponer que fue utilizada para tal finalidad. Esto significa que en dicho año subieron e instalaron la campana en su lugar, utilizando posiblemente un sistema de poleas y gatos instalado en el exterior, construyendo a continuación las jambas del vano por el cual ingresó.

Estos indicadores conducen a proponer que la capilla fue inaugurada en 1745, es decir solamente un año después que la perteneciente a la hacienda San José y por lo tanto es posible inferir que ambas edificaciones debieron llevarse a cabo prácticamente en paralelo.

El desarrollo arquitectónico interior del templo presenta una riqueza ornamental mucho mayor que su exterior, lo que constituye un planteamiento definitivamente inverso al que se empleó en San José, hacienda con la cual los coadjutores de turno siempre se hallaban en abierta competencia.

La planta de la capilla es rectangular alargada con 34.26 m. de longitud y 8.57 m. de latitud. Tiene una sola nave y carece de crucero y capillas hornacinas. En el lado del Evangelio existen en los tramos cuarto y quinto dos grandes hornacinas que han sido socavadas en el espesor del muro en fecha indeterminada. Estas no pueden ser definidas como capillas hornacinas, en el sentido de los diseños propuestos en la costa sur a mediados del siglo XVIII. Estas han sido logradas mediante el adelgazamiento y debilitamiento del muro lateral de la nave, no teniendo la misma profundidad, motivo por el cual no forman parte del diseño original de la planta, sino que se trata de adiciones posteriores.

El muro testero es plano, al igual que en todas las restantes iglesias y capillas de la costa central y sur del Perú virreinal. La nave está organizada espacialmente en un primer tramo del sotacoro —más corto que los restantes— situado a los pies de la capilla, cuatro tramos más que conforman la nave y el tramo del presbiterio de forma cuadrangular.

El presbiterio fue planteado sobre elevado cuatro escalones en relación con el nivel de la nave. Desde aquí se accedía a dos habitaciones situadas

en lados opuestos. Hacia el lado del Evangelio y tres escalones más abajo, se dispuso lo que en su tiempo fue la contra sacristía. Se trata de una habitación rectangular a la cual se accede mediante un vano rematado en arco de medio punto abocinado liso. Es posible afirmar con certeza que se trató de una pieza para dicha función, ya que en el inventario de 1775 se reseña la existencia de “*una capilla de bobeda de cal y ladriyo con su sacristia a un costado almacen al otro sus dos torres y coro alto [...]”²⁴”.*

Al lado opuesto y perfectamente alineado con el vano de la contra sacristía, se encuentra el acceso a la sacristía, que también remata en arco de medio punto abocinado, si bien aquí está exornado con una vistosa venera abierta hacia la sacristía. De manera similar, esta habitación se encuentra dos escalones por debajo del nivel de la nave. El planteamiento descrito permite observar que el presbiterio ha sido un espacio edificado a mayor altura que la nave, sacristía y contra sacristía. Las razones pudieron ser de tipo práctico, en el sentido que debajo del mencionado presbiterio se hallaba la cripta funeraria de la capilla. No obstante, la diferencia de nivel no es tan significativa desde el punto de vista constructivo, lo que hace pensar más bien en un planteamiento de tipo simbólico, asociado con el concepto de montaña sagrada²⁵ dentro del cristianismo. Esta propuesta a nivel de hipótesis podría estar correlacionada con la compleja temática que exhibe la ornamentación de yesería al interior del templo.

En los pies de la capilla se halla el coro alto, el cual contaba con un único acceso que debía realizarse desde el exterior de la capilla. El vano aparece colocado a un costado del cubo bajo de la torre de la Epístola. Mediante una escalera en espiral y de husillo dentro del cubo, se asciende al nivel del coro y desde aquí continúa subiendo hasta alcanzar el primer cuerpo de campanas. Al extremo opuesto del coro existe un segundo vano que comunica con una escalera nuevamente de husillo, que permite subir al campanario de la torre del Evangelio. Las escaleras de firme terminan en el primer cuerpo de campanas. Si existía la necesidad de subir al segundo cuerpo, evidentemente tuvo que ser mediante una escalera de mano.

24 A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 51, Cuad. 7, 1775, f. 76. El subrayado es propio.

25 Dentro del cristianismo el simbolismo del presbiterio siempre ha estado asociado al concepto de montaña santa. Existen múltiples referencias al respecto dentro de la Biblia, habiendo tenido cada etapa de la revelación una montaña en la cual Dios hablaba a los profetas. Las más recurrentes son el monte Sinaí, donde Dios entregó las Tablas de la Ley a Moisés, el monte de Sión que en el cristianismo no solamente es una montaña sagrada, sino la imagen del paraíso venidero. El monte Ararat donde reposó el arca de Noé y posibilitó la salvación de la humanidad. Cristo fue crucificado en el monte del Calvario y se elevó al cielo desde el monte de los Olivos. En: Jean Hani. *El simbolismo del templo cristiano*. 2000: 109-117

En relación con los materiales constructivos empleados, se privilegió el empleo de los ladrillos prácticamente en toda la capilla, desde el solado de los suelos pasando por las portadas²⁶ y llegando hasta las bóvedas que cubrían la nave, el sotacoro, la cripta y la sacristía. Esto fue posible gracias al extenso depósito de barro fuerte o “barrera” de más de 7,000 m² que existía en la propiedad. Contaba además con otra barrera de barro flojo que duplicaba esta área y que se empleaba en la elaboración de las botijas para envasar la producción de vino, aguardiente y vinagre. Con la arcilla fuerte, mezclada en cierta proporción con la floja, fueron elaborados los ladrillos de dimensiones variadas usadas en muros, bóvedas y solados de pisos.

Los muros de la capilla y sus habitaciones anexas fueron edificados con una estructura portante de pilares y arcos de ladrillos asentados con mortero de cal. Los cerramientos generados por los arcos fueron posteriormente cegados con adobes aparejados con mortero de barro. El aparejo utilizado es de tipo incierto, generando muros que en el perímetro de la capilla oscilaban entre 1.65 y 2.00 m. de espesor.

4. Traza y yeserías ornamentales en el imafrente

La capilla ha sido la edificación que ha concentrado prácticamente todas las ornamentaciones asociadas con la arquitectura existente en la hacienda. Estas fueron mayormente relieves modelados en yesería, quedando la pintura mural aparentemente relegada a un segundo término y reemplazada en gran medida por la pintura sobre lienzo.

Aunque la capilla fue diseñada con una sola portada de pies, existen además otras dos portadas, las cuales son la correspondiente a la sacristía y la situada en el muro perimetral de la hacienda, entre el lado de la Epístola de la capilla y la vivienda principal. Estas dos últimas presentan un diseño tardío, posterior al siglo XVIII cuando la propiedad ya no estaba en manos de la Compañía de Jesús.

La portada de pies tiene una traza en forma de retablo con cuadrícula completa, de dos cuerpos y tres calles. Estas últimas están definidas y

26 El historiador Rubén Vargas Ugarte comete el error de señalar que “[...] el templo es todo de cantería y de una solidez a toda prueba [...]” En: *Los jesuitas del Perú y el arte*, 1963: 105. Nunca fueron usadas piedras en parte alguna de la capilla. Este error fue recogido por el historiador José Antonio del Busto que en su texto *Breve historia de los negros del Perú, señala que “[...] son las máscaras de piedra labrada que adornan las fachadas y torres de dos templos rurales y jesuíticos de Ica, San José de Nasca y San Francisco Javier de Nasca”*. 2001: 83. El subrayado es propio.

delimitadas por columnas unitarias con su respectiva traspilastra. En ambos extremos dichas traspilastras están acompañadas por otras tres retropilastras, las cuales intentan generar una percepción visual de mayor volumetría que la edificada.

El efecto óptico de mayor anchura de la portada y el cubo bajo de las torres campanario es el resultado de diversos planteamientos arquitectónicos. La latitud de la portada —que alcanza los 9.70 m— muestra a cada lado un espacio donde fue incorporada una ancha orla ornamental en yesería. Este sencillo recurso logra hacer destacar nítidamente la portada dentro del frontispicio.

No deja de ser atípico que toda la riqueza plástica existente en el primer cuerpo, esté ausente en el segundo. Las ornamentaciones se concentran en tres sectores de la portada: en la calle central y calles laterales del primer cuerpo, en el friso del entablamento que separa ambos cuerpos y en las orlas laterales. Los temas son combinaciones reiterativas de cabecitas angélicas, mascarones y follajerías.

Las cabecitas angélicas representadas tienen tres distintos diseños, si bien todos son seres alados con un tocado vegetal. La primera de las propuestas es la de una cabecita con un par de alas cortas dobladas sobre el pecho. Estas fueron utilizadas en las calles laterales, en la decoración que exorna las tarjas situadas encima de las hornacinas. La segunda es una derivación del primer diseño, al que fue adicionado una prolongación vegetal en la parte inferior del cuerpo, a manera de una gran lengüeta. Este diseño también fue empleado en las decoraciones interiores de la capilla. En la portada de pies se hallan siete de ellas en cada una de las porciones del friso ubicado sobre las calles laterales, que en total suman catorce. El tercer diseño es una cabeza con tocado vegetal y tres pares de alas, de manera que se trata de una cabecita de serafín. Esta fue una solución reiterativa en el entablamento interior de la capilla, ya que del arquitrabe cuelgan un total de diez cabecitas angélicas de serafines. En la portada han sido emplazadas en la clave del arco carpanel y en las enjutas que forman la coronación del vano de acceso.

El segundo gran tema son los mascarones, los cuales representan cabezas antropomorfas con tocados vegetales. En ningún caso muestran una apariencia burlesca, si bien exhiben dos expresiones escultóricas disímiles entre sí. La primera de ellas pertenece a los cuatro mascarones situados en las almohadillas que median entre el capitel y el arquitrabe del entablamento entre los dos cuerpos de la portada. Representan

caras de forma ovalada con facciones delicadas, en las cuales han sido agregadas hojas a los costados de los rostros, generando la impresión propiamente de un “ser verde²⁷”. Los cuatro restantes están situados en la misma posición en el segundo cuerpo. Aquí son perceptibles rostros con una estructura facial más tosca, que enfatiza además la región del maxilar. Complementariamente el tabique y las fosas nasales son más anchas, lo que sugiere una complejidad de raza negra. Aquí no fueron adicionadas las hojas que los decoraban lateralmente, lo que generó que las volumetrías de las cabezas destaquen marcadamente del fondo.

Por último tenemos la follajería, que a su vez aparece con tres composiciones distintas. En el primer caso se trata propiamente de una hojarasca, donde las hojas fueron entrecruzadas formando una cenefa ornamental, tal y como se observa en la rosca del arco carpanel que corona el vano de ingreso. En el segundo diseño las hojas están combinadas con capullos, flores abiertas y otros elementos, que se entrelazan formando roleos. Esta composición es visible en las orlas laterales de la portada, donde ha sido agregada una cabeza humana con tocado de hojas, que emerge de un tallo como si se tratara de un capullo. La última composición es aquella en la cual la follajería se adapta a los límites impuestos por la arquitectura y aún por los relieves escultóricos de las molduras, que generan superficies o campos concretos. En este caso la decoración tiende a invadirlo todo generando trifolias, cuadrifolias y formas totalmente libres.

Toda la exuberante ornamentación expuesta, ha quedado plasmada solamente en el primer cuerpo y naturalmente esta anómala situación plantea una serie de interrogantes. En el segundo cuerpo solamente es posible asumir como elementos decorativos los cuatro mascarones —a los cuales se hizo referencia líneas arriba— situados en la almohadilla entre el capitel y la cornisa escalonada que remata toda la portada.

Para tratar de interpretar lo ocurrido con la portada de pies de esta capilla, es necesario tomar en consideración que en la edificación de un templo en el Perú virreinal, se comenzaba siempre por el muro testero y se avanzaba hacia el muro de pies donde concluía la obra. Si bien la capilla posiblemente fue estrenada en 1745, era frecuente que se

27 Paul Dony. “Tallo ornamental y hombre verde”. 1967: 91-101 y Nadia Morarasu. “The Green Man . Exploring the cultural significance of a sign-name”. University of Bacau, Romania. <http://www.academia.edu> [Consulta: 15-01-2013]

inauguraran las capillas sin haber concluido aun la construcción de la portada principal²⁸. Es muy probable que el mismo maestro en yesería que trabajó en la portada de pies de San José, hiciera lo propio con la portada de San Francisco Xavier. Una serie de rasgos en la propuesta de la traza, así como en los planteamientos de diseño y ornamentaciones son comunes a ambas portadas. Esto lleva suponer que el mismo maestro intervino en las dos obras. No está demás decir que se trata de un trabajo único en toda la costa del Perú colonial, donde no hay registros de portadas con tal labor de yesería, transformada en una verdadera filigrana. Debió tratarse de un maestro oriundo de la región, tal vez un autodidacta, que trabajaba con algunos ayudantes. En Lima no se documenta ninguna obra entre los siglos XVII y XIX de esta envergadura y densidad decorativa trabajada con yeserías modeladas.

Pero algo debió ocurrir mientras este maestro anónimo aun se hallaba trabajando en San Francisco Xavier. Un desencuentro con el administrador, un accidente grave o tal vez la muerte lo sorprendió. Lo cierto es que la ornamentación de la portada de pies quedó inacabada. Más adelante en el tiempo, si bien no es posible precisar ni aventurar una cronología específica, el segundo cuerpo fue acabado en parte. Por entonces debieron ser adicionados los mascarones del segundo cuerpo, muy distintos a los del primero, las pequeñas ménsulas decoradas con hojas de agua y las veneras inspiradas en aquella que exorna la sacristía.

Flanquean la portada de pies sendas torres campanario de forma exterior hexagonal, tratándose de un diseño totalmente inusual en la arquitectura virreinal peruana²⁹. Ciertamente que con una sección poligonal aumenta perceptualmente la volumetría de las torres. La interrogante planteada es si el empleo de dicha forma obedeció solamente a un afán de competencia con la arquitectura religiosa de

28 Un ejemplo documentado en la región de Ica lo constituye la antigua iglesia de la Compañía de Jesús de Pisco, que fue inaugurada el 31 de julio de 1721, con ocasión de la fiesta litúrgica de San Ignacio de Loyola. Sin embargo, para entonces todavía no se había llevado a cabo la edificación de las portadas de pies y del Evangelio, las cuales recién lograron terminarse en 1725. En: Negro, Sandra. "Las portadas religiosas virreinales de Chíncha y Pisco ¿una arquitectura diferente?" 2000: 341. Esta iglesia colapsó con el terremoto de 2007 y lo que quedó en pie fue demolido, quedando al presente como testimonio solamente los levantamientos arquitectónicos y fotográficos de la edificación.

29 En Lima solamente existe el caso de la iglesia de Los Huérfanos, cuyos campanarios de mediados del siglo XVIII tienen una planta octogonal. Más al sur de Nasca, en Arequipa asumieron los campanarios octogonales la iglesia de Santo Domingo (siglo XVIII) y la Catedral (siglo XIX). Sin embargo, no se documentan casos de campanarios con planta hexagonal.

la hacienda San José o si existen otras razones simbólicas asociadas. Las ornamentaciones interiores sugieren un programa iconográfico considerablemente complejo y no la simple ornamentación al azar. Si bien existen una serie de asociaciones con el número seis en el Antiguo Testamento, una de ellas ubicada en el Pentateuco vincula dicho número con los viñedos. Aquí aparece señalado que:

“Habló Yahveh a Moisés en el monte Sinaí diciendo: Habla a los israelitas y diles: Cuando hayáis entrado en la tierra que yo voy a daros, la tierra también tendrá su descanso en honor a Yahveh. Seis años sembrarás tu campo, seis años podarás tu viña y cosecharás sus producto, pero el séptimo año será de completo descanso para la tierra [...] en honor de Yahveh [...]”³⁰.

Evidentemente no es posible aseverar si fue este el texto que inspiró las formas hexagonales de los campanarios, aunque resulta sugerente que al mismo tiempo la capilla tenga seis tramos y que las ornamentaciones interiores contengan imágenes de serafines, los cuales son portadores de seis alas. Considero importante plantear la hipótesis que las formas no fueron meros accidentes o caprichos de un maestro en arquitectura o en yesería, sino que probablemente respondieron a un programa catequístico concreto.

5. Las decoraciones y aderezos en el interior de la capilla

Los aderezos al interior de la capilla estuvieron formados en primer lugar por el retablo del altar mayor y otro colateral dedicado a San Antonio, que fue la advocación primigenia de la hacienda.

El retablo mayor era de dimensiones, traza y acabados similares al existente dentro de la capilla de la hacienda San José. Los documentos de archivo informan que era: *“[...] retablo de prolija fabrica [...] en que se haya colocada una imagen de bulto de Nuestra Señora del Rosario con un Niño Jesus en sus brazos y ambas imagenes con sus respectibas coronas de plata dorada [...] diez ymagenes de bulto en dicho altar mayor”³¹.*

Desafortunadamente no logró llegar hasta el presente porque el terremoto de 1942, causó el colapso del tramo de bóveda de medio cañón corrido

30 Levítico 25:1-5

31 A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 51, Cuad. 1, 1775, f. 83.

sobre el presbiterio, quedando el retablo aplastado bajo los escombros³². Una suerte similar corrió el retablo de San Antonio, del cual no es posible establecer su emplazamiento original.

Contaba además con un púlpito en madera de cedro –ubicado en el lado de la Epístola– a la altura del quinto tramo, es decir en el inmediatamente anterior al presbiterio. En su respaldo había sido embutido un lienzo de Nuestra Señora de la Concepción. Si bien inicialmente subsistió los efectos del terremoto de 1942, dos décadas más tarde, ante un nuevo fuerte sismo se desprendió el quinto tramo de la bóveda y sus cascotes lo desbarataron irremediablemente³³. Por último, en cuanto a piezas muebles de madera se consignan en el mismo documento, dos confesionarios hoy inexistentes.

En las paredes longitudinales había empotradas un total de diez bancas de madera de cedro, mientras que el presbiterio contaba con un barandal de madera de cocobolo, con balaustres torneados. Completaban la decoración interior mueble un conjunto de veintiocho lienzos pintados al óleo con diversas advocaciones, la mayor parte con marco dorado.

En cuanto a las ornamentaciones escultóricas en relieve, éstas son profusas y recargadas, con un claro énfasis a los temas fitomorfos, los cuales prácticamente invaden todas las superficies decoradas. Entre ellas se encuentra en primer lugar el espejo de las pilastras las cuales tienen una decoración vegetal distinta en cada uno de ellos.

En las pilastras del sotacoro fueron colocadas sendas pilas de agua bendita en forma de venera y labradas en piedra de Huamanga. Al presente ya no existen, si bien han perdurado los relieves de yesería que las acompañaban. Estos representan cabecitas angélicas con tocados de hojas y rodeadas de follajerías. El pie que decorativamente acompaña

32 En agosto de 1943, es decir un año después del terremoto que sacudió la región, el propietario por entonces de la hacienda, José Enrique de la Borda envió una carta al presidente del Consejo Nacional de Conservación y Restauración de Monumentos Históricos y Artísticos en Lima, ofreciendo hacer entrega de los restos del retablo mayor *“cuyas piezas aprovechables serían utilizadas en las restauraciones que continuamente realiza el Consejo”*. Este último envió a Tomás Rossel para que removiese los escombros y seleccionase las piezas que podían ser reutilizadas, las cuales debían guardarse debidamente hasta que se dispusiese su transporte a Lima. No ha sido posible documentar cuál fue en realidad su destino final. Ministerio de Cultura, Archivo Histórico. Exp. n° 11030103.07, 1974.

33 Perduran dos fotos relativas al retablo mayor y el púlpito de esta capilla, las cuales fueron publicadas por el historiador jesuita Rubén Vargas Ugarte. En: *Los jesuitas del Perú y el arte*, 1963: láminas 76B y 77A.

cada pila, estaba formado por un grutesco antropomorfo alado, con la parte inferior del cuerpo vegetal. Estos lamentablemente han sido destruidos a través de los años por los niños de la localidad que las han apedreado sin compasión, lo que corre en paralelo al descuido y la inercia de las autoridades responsables del patrimonio regional, que hasta el presente sólo han tomado en cuenta los bienes monumentales arqueológicos del Perú antiguo.

En los siguientes tres pares de pilastras, los espejos presentan una macolla formada ya sea por un cesto o un jarrón, de la cual asciende una densa hojarasca que invade toda la superficie disponible, manteniendo un eje de simetría en su desarrollo. Se trata de diseños complejos que no sugieren un simple aporte regional. El maestro y ayudantes que las modelaron debieron contar con la imagen de algún grabado que emplearon referencialmente. Sin embargo, no ha sido posible hallar entre el listado de libros inventariados en la hacienda en 1767 ninguno vinculado con el tema. Naturalmente es probable que las imágenes que sirvieron de modelo, estuviesen en manos del maestro en yesería que las ejecutó. No obstante, estos diseños presentan sustanciales similitudes con uno de los grabados de Heinrich Aldregrever, pintor y grabador alemán del siglo XVI. Si bien es poco probable que hayan sido usados estos mismos, la imagen corrobora la existencia de un rico material gráfico que se usó en América virreinal y del cual existe escasa o ninguna información comprobada históricamente.

El par de pilastras del último tramo previo al presbiterio y sobre las cuales se hallaba el arco triunfal, exhiben una decoración única en la región y el todo el Perú virreinal. Se trata de sendas macollas idénticas, que ascienden verticalmente y cuyo tallo presenta un florecimiento central en forma antropomorfa. El ser representado lleva un tocado vegetal y su cuerpo está envuelto parcialmente en una follajería. El órgano sexual masculino ha sido transformado en una flor, mientras que sobre el vientre y el tórax han sido dispuestos follajes. Desde la espesura de la vegetación y provenientes del ámbito inferior, enroscándose en las pantorrillas y muslos, brotan dos seres fantásticos con atributos de reptiles. Sinuosamente ascienden y se entrecruzan en la región inguinal para agresivamente con sus afilados colmillos lanzarse a morder las mejillas del ser antropomorfo, que intenta alejarlas con las manos y antebrazos. Mientras esto ocurre, la expresión del rostro comunica desasosiego y tribulación. Los labios se muestran entreabiertos y con

la lengua afuera³⁴. La follajería prosigue ascendiendo, entrecruzándose hasta llegar al límite superior del espejo de la pilastra. En uno de los espacios que ha sido dejado libre de vegetación, fue inscrita cruz griega de extremos aguzados, la cual es una propuesta frecuentemente vinculada con la heráldica.

Evidentemente no se trata del diseño casual de una hojarasca. Es una figura muy elaborada, con un mensaje simbólico no perceptible directamente, pero que sin embargo debió aludir a algún pasaje significativo de la historia de la cristiandad. Por la razón señalada, debió tratarse de una propuesta explicitada y coordinada con el maestro en yesería, por algún religioso de la Compañía de Jesús, el cual es probable que no fuera un Hermano coadjutor, sino un sacerdote profeso con un conocimiento más profundo sobre los textos del Antiguo Testamento.

He procurado hallar la posible asociación simbólica y metafórica de la imagen, la cual además está representada precisamente en la pilastra que delimita y separa la nave —ocupada por los negros de la hacienda— del presbiterio, utilizado por el sacerdote. La nave de un templo alude a la embarcación que navega hacia la salvación espiritual de quienes están en ella, como lo fue en el Antiguo Testamento la barca de Noé. Por extensión, la nave de la capilla en San Francisco Xavier, fue el espacio sagrado en el cual los negros, en condición de esclavitud y considerados como un “bien mueble”, podían implorar por la salvación y liberación de sus almas, alimentándose espiritualmente con la esperanza de que así fuera³⁵.

En cuanto al grutesco en yesería descrito, su emplazamiento en las pilastras que enmarcan las gradas de la montaña sagrada es muy sugerente. Dichos escalones ascienden hacia la capilla mayor, donde se encuentra la luz de la redención, plasmada en el retablo mayor y focalmente en el expositor,

34 Simbólicamente la lengua como órgano corporal está asociada a la flama, porque posee dicha forma y movilidad. Esta puede destruir o por el contrario, purificar. Chevalier, Jean y Alain Gheerbran. *Diccionario de los símbolos*. Milán: Rizzoli, 1986. En el Antiguo Testamento se describe cómo el poder de la lengua es tal, que tanto la muerte como la vida están dentro de su esfera de acción (Proverbios 18:21). En Isaías (30:27-28) hay una clara alusión a la lengua de Dios como fuego voraz en un presagio contra Asur: “*El nombre de Yahveh viene de lejos, ardiente su ira y pesada su opresión. Sus labios llenos están de furor, su lengua es como fuego que devora, y su aliento como torrente desbordado que cubre hasta el cuello*”

35 Francisco de Borja Medina. “El esclavo ¿”bien mueble” o persona? Algunas reflexiones”. En: *Esclavitud, economía y evangelización. Las haciendas jesuitas en la América virreinal*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2005, pp. 83-122.

en la custodia que exhibe la Sagrada Forma. Esto lleva a pensar que los relieves fueron colocadas simbólicamente en el límite entre lo terrenal y lo trascendente, por lo que es probable que se tratara de una representación vinculada con la expiación de los pecados y la redención espiritual.

La posibilidad interpretativa más próxima se encuentra en el Antiguo Testamento, en la Toma de Jormá y la serpiente de bronce (Números, 7: 21). El texto narra la derrota de los cananeos a manos del pueblo de Israel por mediación divina. Esta tuvo su origen en una invocación a Yahveh, en la cual los israelitas ofrecieron consagrar al anatema sus ciudades y gentes, si Dios les otorgaba la victoria. Después de recibir el favor divino, vencieron a los cananeos y renombraron aquel lugar Jormá. En breve la multitud partió:

“[...] de Hor de la Montaña, camino del mar de Suf, rodeando la tierra de Edom. El pueblo se impacientó por el camino. Y habló el pueblo contra Dios y contra Moisés: «¿Por qué nos habéis subido de Egipto para morir en el desierto? Pues no tenemos ni pan ni agua, y estamos cansados de ese manjar miserable». Envío entonces Yahveh contra el pueblo serpientes abrasadoras, que mordían al pueblo; y murió mucha gente de Israel. El pueblo fue a decirle a Moisés: «Hemos pecado por haber hablado contra Yahveh y contra ti. Intercede ante Yahveh para que aparte de nosotros las serpientes». Moisés intercedió por el pueblo. Y dijo Yahveh a Moisés: «Hazte un Abrasador y ponlo sobre un mástil. Todo el que haya sido mordido y lo mire, vivirá». Hizo Moisés una serpiente de bronce y la puso sobre un mástil. Y si una serpiente mordía a un hombre y éste miraba la serpiente de bronce quedaría con vida”.

Evidentemente la referencia aplicaba muy bien en haciendas con población negra en régimen de esclavitud. La tutela espiritual de los negros por parte de la Compañía de Jesús intentó siempre integrar a los negros dentro del Plan de Dios. Su predicación a los esclavos enfatizaba reiterativamente la resignación que debían tener, ya que su condición terrenal transitoria era la voluntad de la Divina Providencia³⁶.

Otra referencia a la serpiente la hallamos en el Evangelio de Juan, donde aparece asociada a Jesús y la crucifixión. El texto refiere que:

36 Jean-Pierre Tardieu. “La esclavitud de los negros y el Plan de Dios: la dialéctica de los jesuitas del virreinato del Perú (siglos XVII-XVIII)”. En: *Esclavitud, economía y evangelización. Las haciendas jesuitas en la América virreinal*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2005, pp. 67-81. En los diversos textos publicados sobre el tema, el autor sustentadamente propone que los jesuitas predicaban en las haciendas una verdadera “teología de la resignación”.

“Y como Moisés levantó la serpiente en el desierto, así tiene que ser levantado el Hijo del hombre, para que todo el que crea tenga por él vida eterna. Porque tanto amó Dios al mundo que dio a su Hijo único, para que todo el que crea en él no perezca, sino que tenga vida eterna” (3:14-16).

De lo expuesto, es posible inferir que de manera similar al israelita en el desierto que debía mirar a la serpiente para salvarse, de la misma manera los negros esclavos debían mirar a Cristo crucificado y creer en él de manera absoluta e incondicional. De esta manera podrían alcanzar la verdadera libertad —la del alma— a través de la resignación y la fe absoluta en Dios, que proveería su salvación mediante la inmortalidad espiritual. De no hacerlo, sus almas recibirían grandes castigos y serían condenados a una existencia de inenarrables sufrimientos para el resto de la eternidad. Considerando su estado de padecimientos terrenales, no hay duda que dichos argumentos debieron tener un efecto considerable, el cual evidentemente era reforzado continuamente a través de las representaciones figurativas en los sitios propicios al interior de las capillas, como manifiestamente ocurrió aquí. Esta interpretación se apoya y complementa además con otras ornamentaciones, asociadas con el entablamento que recorre toda la longitud de la nave.

Las diez pilastras de la nave —aunque en realidad se trata de pilares embutidos— que delimitan los seis tramos de la misma, se prolongan verticalmente hasta la línea de arranque de la bóveda de medio cañón corrido. En dicho punto de convergencia, fue construido un entablamento que recorre los dos muros longitudinales de la nave, desde el segundo tramo hasta llegar a corta distancia del muro testero en el presbiterio donde se alojaba el retablo mayor. La composición formal del entablamento está constituida por un arquivado compuesto por varias molduras, a continuación del cual se halla el friso.

Este último está engalanado con una amplia faja coronada por varias molduras, la última de las cuales es una fila de denticulos. La faja está decorada profusamente con una hojarasca, cuyos tallos se enrollan en volutas y roleos. En el eje de las pilastras, la decoración está formada por un grutesco antropomorfo con un tocado de hojas y con la parte inferior del cuerpo en escorzo y transformada en vegetal. Es una figura tenante, ya que con sus brazos extendidos sostiene sendas hojarascas enrolladas en volutas.

En el punto medio de cada tramo y alineada con el luneto, fue adicionada una ménsula con una decoración de hojarasca. En el eje formado por las ménsulas y los lunetos, ha sido modelada en relieve y colgando desde el

arquitrabe una cabecita angélica. En cada uno de los tramos, los rasgos de las figuras son disímiles, si bien son idénticos en una simetría bilateral en la Epístola-Evangelio de cada tramo. La representación es muy inusual en la región, ya que se trata de serafines.

Correlacionando lo expuesto líneas arriba en torno a la figura antropomorfa mordida en las mejillas por dos seres fantásticos y su posible significado de redención, es posible interpolar la presencia de los serafines. En la visión del profeta Isaías, los serafines son aquellos seres espirituales que llevan a cabo la purificación del mensajero de la palabra de Dios, de manera similar como ocurrió con Jeremías y Ezequiel. El versículo 6 del libro de Isaías nos refiere que:

“El año de la muerte del rey Ozías vi yo al Señor sentado en un trono excelso y elevado [...] unos serafines se mantenían erguidos encima de él; cada uno tenía seis alas: con un par se cubrían la faz, con otro par se cubrían los pies y con el otro par aleteaban. Y se gritaban el uno al otro: «Santo, santo, santo, Yahveh Sebaot, llena está toda la tierra de su gloria». Y dije: «Ay de mí, que estoy perdido, pues soy un hombre de labios impuros [...]». Entonces voló hacia mí uno de los serafines con una brasa en la mano [...] y tocó mi boca y dijo: «He aquí que esto ha tocado tus labios: se ha retirado la culpa, tu pecado está expiado».

Es consecuente colegir que no se trata de simples ornamentaciones fortuitas. Propongo que se trata de un programa iconográfico proyectado de antemano, con una clara orientación hacia la expiación y salvación de las almas de los negros esclavos que laboraban en la hacienda, para que lograsen incorporarse lo más pronto posible, al Plan que Dios tenía designado para ellos.

Las ornamentaciones vegetales prosiguen en el intradós de los arcos fajones y sobre la rosca del arco carpanel que sostiene la bóveda del sotacoro. En la elevación del coro hacia la nave, se repiten los relieves representando seres antropomorfos alados, con atributos vegetales en el tocado y parte inferior del cuerpo, los cuales exornan las enjutas y la clave del arco. La ornamentación del intradós del arco del sotacoro, así como los dos arcos fajones sobre el coro alto son los únicos tres temáticamente distintos, ya que muestran una composición geométrica mixtilínea con pequeños pinjantes en forma de rosetones.

Sin duda en el interior de la capilla existe un verdadero delirio de ornamentaciones en relieve resueltas en yesería, que se interrelacionan

estrechamente con aquellas de la portada. Esta propuesta decorativa tiene también vínculo con los múltiples mascarones que exornan los cuerpos de campanas de los campanarios.

6. Las ornamentaciones en los campanarios

Como ya se ha dicho los campanarios fueron resueltos empleando una planta hexagonal, totalmente atípica en el Perú virreinal. Arquitectónicamente estuvieron formados por el cubo bajo y dos cuerpos de campanas sucesivos y en disminución.

El cubo del lado del Evangelio carece de escalera interior, siendo un bloque completamente cerrado. Al presente no es posible afirmar si se trata de una estructura compacta —lo cual es poco probable— o si es hueca. En cambio, el cubo de la Epístola desarrolla en su interior una escalera helicoidal, generando un vacío con planta elíptica, mientras que el exterior mantiene la forma hexagonal. Para la iluminación de la escalera, solamente se dispuso una saetera de jambas derramadas la cual se sitúa en la parte posterior del cubo y por lo tanto no es visible desde el imafrente.

El cubo bajo remata en un entablamento completo, con una gruesa cornisa formada por un considerable número de molduras. Sobre este ha sido construido con ladrillos, el primer cuerpo de campanas que exteriormente es hexagonal. Exhibe seis vanos de anchuras diferentes, lo que ha generado arcos con curvaturas que van desde el medio punto hasta el carpanel. Sin embargo, no hay una percepción visual de incongruidad, ya que debido a la planta hexagonal solamente se logra percibir de frente uno a la vez. Dichos vanos carecen de imposta, rosca o archivolta, siendo elementales y lisos. En el contorno exterior, aun son visibles los anclajes pertenecientes a una balaustrada ornamental que originalmente rodeaba los seis frentes.

Sobre este primer cuerpo fue edificado un segundo más estrecho, utilizando para ello materiales perecederos, es decir madera, quinchá y tarimas de cañas³⁷. La propuesta en el diseño es similar a la del primer cuerpo, si bien existen algunas diferencias. Los vanos eran más alargados, ya que carecían de antepecho y además fueron prolongados verticalmente hasta llegar a corta distancia del borde superior de dicho cuerpo. Si bien carecieron de imposta, sobre cada uno de los paños se modeló en yesería una archivolta

³⁷ La reconstrucción gráfica del segundo cuerpo de campanas ha sido posible a partir de las fotografías publicadas por el historiador Rubén Vargas Ugarte en 1962 y por aquellas de los años 1970-75 gentilmente proporcionadas por la investigadora Ana María Soldi.

de curvatura escarzana que simplemente arrancaba de las traspilastras en cada uno de los vértices. El remate de este segundo cuerpo, estaba formado solamente por una cornisa, sobre la cual fue edificado un corto y elemental tambor que sustentaba un cupulino.

Actualmente este segundo cuerpo ya no existe. El correspondiente a la torre de la Epístola colapsó con el terremoto de 1970, mientras que su par del Evangelio logró mantenerse en pie. En 1984 sin preaviso alguno, este último simplemente se desplomó, no quedando de ellos sino las fotografías tomadas por personas interesadas en el tema³⁸.

En cuanto a las ornamentaciones, debemos destacar que el cubo bajo presenta un pedestal que es el más alto en toda la región de Ica, ya que alcanza los 2.97 m. El motivo de un tamaño tan desmesurado tiene su correlato en que allí fueron modeladas en yeso, cuatro esculturas antropomorfas cargadoras, las cuales en realidad son altorrelieves adosados a una gigantesca cartela de 1.18 m. de altura. Se trata de dos figuras de varones y otras dos de mujeres, cuyos pies se apoyaban en el rollo inferior de la cartela, mientras que sus brazos extendidos por encima de la cabeza, otorgaban la impresión visual que estaban cargando todo el peso del campanario, mientras que en realidad eran simples decoraciones. Ha sido posible identificar la coexistencia de ambos géneros, debido a que dos de las figuras llevan la cabellera larga y lacia, además de tener senos abultados. Las dos restantes llevan el cabello más corto y una de ellas está ataviada con una gorguera. Imposible decir más, ya que el vandalismo de quienes habitan en la inmediaciones ha dado buena cuenta de todas las extremidades inferiores y algunas superiores de las imágenes, destruyendo así un invaluable patrimonio artístico, del cual no quedan registros fotográficos detallados de archivo.

En cuanto al cuerpo del cubo bajo de la torre, exhibe medias columnas acompañadas por una traspilastra en cada vértice del hexágono. El paño frontal y los dos colaterales —que suman la mitad de hexágono— ostentan un almohadillado de planchas cuadrangulares. Los restantes paños, que no son visibles desde el atrio frontal, han sido dejados totalmente lisos. No deja de llamar la atención el diseño de las planchas, ya que solamente

38 Desafortunadamente el Ministerio de Cultura no cuenta en su archivo con los planos antiguos de las elevaciones y cortes relativos a las capillas de las haciendas de San José y San Francisco Xavier. Tampoco hemos podido ubicar la planimetría relativa a levantamientos del estado actual de dichos inmuebles patrimoniales. Frente a esta situación optamos por realizar el levantamiento arquitectónico detallado del inmueble (Sandra Negro, Samuel Amorós y Óscar Vélchez, 2007), para tener el registro de un patrimonio a punto de desaparecer.

las cuatro hileras superiores y próximas al entablamento tienen los cantos vivos, mientras que todas las restantes tienen las aristas ochavadas. Una vez más desconocemos si se trata de una refacción realizada después de 1767, como consecuencia del desprendimiento de algunas piezas de la pared que las sustentaba. Esta hipótesis se apoya en el hecho que actualmente faltan algunas, lo que ha permitido confirmar que simplemente habían sido adheridas a la pared del fondo sin ningún soporte estructural, de modo tal que un fuerte sismo las habría podido desprender con facilidad. Las planchas con las aristas ochavadas son similares a las tardías que exornan tanto las peanas de los pináculos, como en el muro de pies que asoma detrás de la portada principal y la portada posterior de la hacienda.

El cubo bajo termina en un ancho entablamento, que muestra en el eje de las pilastras y a nivel del friso una ornamentación de mascarones, la cual se repite en el entablamento que separa los dos cuerpos de campanas. En dicho primer cuerpo y colgando de los capiteles pertenecientes a las pilastras que remarcan las aristas del hexágono, han sido modeladas cartelas con una altura cercana a 1.00 m. Estas solamente tienen el arranque en forma de una voluta y desde allí cuelga una gran flor —que a modo de cornucopia— está llena de frutos esféricos. Este último elemento ornamental ha sido plasmado con cierta frecuencia en la región, como en la portada de pies de San José de Nasca y más hacia el norte, en la capilla de la hacienda de cañaveral San Juan Bautista Regis en Chincha, si bien en estos casos el motivo colgaba del cuello de una cabeza angélica.

El segundo cuerpo de campanas, de acuerdo con las fotos antiguas consultadas³⁹, no tenía ningún elemento ornamental adosado. Por otro lado, encima del tambor sobre el cual fue apoyada la cúpula con la que remataba el campanario y siempre sobre el eje de las pilastras, se adicionaron unos pináculos de forma piramidal. Estos, si bien con proporciones distintas, también fueron utilizados como ornamentos terminales en las portadas de pies, sacristía y posterior.

39 Hasta donde tenemos conocimiento, no existe un archivo de fotografías asociado con las capillas de las haciendas del valle El Ingenio de Nasca. Hemos consultado los fondos fotográficos siguientes: Archivo Fotográfico Eugene Courret en Lima, Archivo Histórico del Ministerio de Cultura, Lima, Archivo Fotográfico Emilio Harth-Terré, Universidad de Tulane, New Orleans, Estados Unidos de América, Archivo Fotográfico Martín Chambi, Perú y Archivo Fotográfico del Centro de Documentación de Arquitectura Latinoamericana (CEDODAL), Buenos Aires. No obstante, ha sido posible ubicar algunas fotos publicadas en diarios y periódicos a comienzos del siglo pasado, casi siempre asociadas con artículos que denunciaban el deplorable estado en que se hallaban las capillas de las haciendas San José y San Francisco Xavier, así como la urgente necesidad de una intervención por parte del Estado, para paliar el camino de autodestrucción en el que se encontraban.

En conjunto es posible afirmar que los mascarones son el motivo ornamental más reiterativamente utilizado en el exterior de la capilla, sin contar que por su ubicación en los cuerpos de campanas eran visibles desde una considerable distancia. Hay un total de veinticuatro mascarones, distribuidos en la portada de pies y en los campanarios. La arquitectura actualmente existente permite determinar que no falta ninguno de los que originalmente fueron proyectados. Esta afirmación se sustenta en el hecho que en las pilastras donde no los hay, la superficie está completa, sin fracturas y con el enlucido perfectamente liso.

Cuando se hizo referencia a los ocho mascarones modelados en las almohadillas de los soportes de la portada, se destacó la notoria diferencia plástica existente entre aquellos del primer cuerpo y los del segundo, postulando para ambos grupos una temporalidad distinta. Todos ellos exhiben una altura aproximada de 50 cm. y tienen en común dos rasgos. El primero de ellos es la boca con los labios entreabiertos. El segundo atributo parte desde el tabique nasal en forma de un pecíolo, que se transforma en una hoja con los bordes dentados y la punta enroscada, generando una decoración a modo de un penacho. Si bien es posible que se trate de una hoja de acanto, bien podría ser también una hoja de parra. La forma de esta es un tanto similar al acanto y naturalmente era su referente inmediato, en una región tan alejada de los centros artísticos del virreinato.

En cuanto a los mascarones que exornan los campanarios, estos han sido ubicados en los frisos del primer y segundo entablamento y si bien debería haber veinticuatro, solamente han sido labrados dieciséis. En la torre del Evangelio hay un total de siete, tres de los cuales están en el entablamento que separa el cubo bajo del primer cuerpo de campanas. Tanto éstos, como los cuatro restantes ubicados en el friso del entablamento que separa los dos cuerpos de campanas, están situados en el eje de las cuatro medias columnas/pilastras perceptibles visualmente desde el atrio y la portada original de ingreso a la hacienda que estaban orientados hacia el este geográfico. Las medias columnas/pilastras posteriores carecen de mascarones, lo que constituye un argumento más en torno a la intencionalidad de otorgar toda la importancia arquitectónica y ornamental al frontispicio, dejando prácticamente de lado el costado y el muro testero.

Si bien las dimensiones son un tanto variadas, su altura oscila alrededor de los 70 cm. Todos comparten una ornamentación vegetal, que partiendo del tabique nasal se proyecta hacia arriba, además de otras hojas que arrancan de la parte posterior de la cabeza y se dirigen hacia los lados. Los tres mascarones situados en el primer entablamento del cuerpo de

campanas del Evangelio tienen la lengua expuesta. Estos y los dos frontales del total de cuatro que se hallan en el segundo entablamento lleven una argolla que brota de la boca, emergiendo desde debajo de la lengua. Este rasgo lo comparten con los nueve mascarones del campanario de la Epístola. Los rostros en general son ovalados, con la frente abultada y las mejillas rellenas, mientras que los ojos han sido modelados alargados y manifiestamente abiertos. La representación de las narices es muy variada y oscila desde las respingadas hasta las remachadas. Los labios definitivamente son todos muy angostos y lineales, tanto en las bocas entreabiertas, como las definitivamente abiertas que muestran la lengua. Los restantes nueve mascarones están ubicados en la torre de la Epístola, hallándose tres de ellos en el friso del primer entablamento. Se trata coincidentemente de las tres esquinas del hexágono y los dos lienzos de pared que son perceptibles visualmente desde el mismo ángulo antes señalado, orientado hacia el atrio y el vano principal de acceso. Los seis mascarones remanentes han sido colocados en el friso del segundo entablamento y a eje con las pilastras que delimitan los seis vanos del primer cuerpo de campanas.

Las dimensiones son similares a sus pares del Evangelio y si bien en general se parecen mucho entre sí, al mismo tiempo cada uno de ellos tiene su propia individualidad y no hay dos idénticos. Aquí todos tienen la lengua afuera, así como la gruesa argolla que arranca debajo de la lengua. El empleo de la argolla asociada a la boca y lengua de los mascarones proviene del arte Romano, difundándose extensamente por Europa durante el arte Románico del siglo X d.C. Su permanencia ornamental en los siglos subsiguientes generó que formaran parte del imaginario gráfico que llegó a América en los tratados, libros e imágenes que circularon a partir de finales del siglo XVI.

Los veinticuatro mascarones exhiben expresiones estáticas e impasibles, sin ningún rasgo burlesco. Las miradas están dirigidas al frente, a excepción de tres de ellos, que presentan sus cabezas con un giro forzado del cuello, el cual fue intencional para lograr que sus miradas se dirigiesen hacia el atrio de la capilla.

Resulta imposible identificar los referentes utilizados en su modelado, es decir desconocemos si estuvieron inspirados en bocetos realizados por el maestro yesero, en figuras tomadas de las ilustraciones que acompañaban algún libro, o si tuvieron algún otro origen. Lo que está claro es que se trata de mascarones con atributos vegetales, que se correlacionan con las cabecitas angélicas ubicadas tanto en la portada de pies, como en el entablamento al interior

de la nave, las cuales muestran similares atributos de tocados vegetales, así como follajes que brotan desde la parte posterior de sus cabezas.

Las decoraciones interiores tienen una fuerte predisposición a los temas fitomorfos, los cuales tienen una extensa presencia en las Sagradas Escrituras, ya que desde el mismo Génesis (1: 11) “[...] *las hierbas que den semillas y árboles frutales que den fruto* [...]” aparecen creadas antes que las estrellas y luceros. De cualquier manera, resulta inverosímil y simplista afirmar que los mascarones de las capillas nasquenses representan los negros pertenecientes a la hacienda o que se trata de imágenes con connotaciones demoníacas⁴⁰.

Sin duda se trató de una capilla cuya volumetría exterior estuvo edificada y ornamentada con una clara orientación al ingreso a la hacienda y también hacia sus instalaciones productivas. El imafronte y el lado de la Epístola que estaba frente a la vivienda principal fueron sin lugar a dudas el hito arquitectónicamente destacado, mientras que el muro testero y el lado del Evangelio carecieron de importancia visual. Desde el mirador edificado sobre el tercer corredor de la vivienda principal, la contemplación de los dos lados destacados de la capilla, más el volumen generado por la cúpula de media naranja de la sacristía, debió ser excepcional y toda una inspiración.

7. Hacia el final de una era

El desarrollo de la labor de los jesuitas en el virreinato del Perú —imponderable y ejemplar para algunos y polémica para otros— llegó a su fin cuando el rey Carlos III firmó la pragmática sanción el 27 de febrero de 1767, en la cual decretaba su extrañamiento de todo el reino y las posesiones de América y Asia. La disposición llegó al Perú en agosto de ese mismo año y fue entregada al virrey Manuel de Amat y Junient, quien la

40 El historiador José Antonio del Busto en su libro *Breve historia de los negros del Perú*, hace una referencia a los mascarones que exornan los frontispicios de las capillas de San José y San Francisco Xavier diciendo que: “*Son mascaroncillos demoníacos con labios gruesos y orejas horadadas. En San José están en su color natural, en San Francisco Javier lucen pintados de color guinda [...] no es osado suponer que negros fueron los autores de estas máscaras luciferinas*”. 2001: 83. En este breve párrafo existen varios conceptos que merece la pena precisar, para evitar apreciaciones equívocas. De los treinta y cinco mascarones que han llegado hasta el presente y pertenecientes a ambas capillas, solamente cinco tienen los labios gruesos y solamente uno lleva las orejas con zarcillos porque se trata de una representación femenina. En ninguna de las dos capillas están o estuvieron pintados en color guinda. El autor parece confundirlos con los arquitrabes y frisos, que fueron pintados en color rojo oscuro en años recientes. Los mascarones tienen una larga tradición dentro de la historia del arte, pero evidentemente su connotación “luciferina” no fue tal y consideramos que debe ser apropiadamente matizada. El subrayado es propio.

mantuvo cuidadosamente en secreto mientras se organizaba militarmente para ejecutar la orden recibida, la que llevó a cabo en la madrugada del 9 de septiembre.

En menos de dos semanas, el virrey logró que todas las haciendas desde la periferia al sur de Lima hasta Nasca, fuesen ocupadas por militares designados para tal finalidad. En cada una de ellas se procedió a leer el documento de extrañamiento, en presencia del administrador y otros jesuitas que eventualmente allí se hallaran. Fueron dispuestos centinelas para evitar los posibles saqueos y también con el objetivo de conjurar sublevaciones, como el amago de tumulto que ocurrió en la hacienda San Francisco Xavier, que fue rápidamente sofocado.

El virrey Amat en breve instituyó la Real Junta de Temporalidades para el manejo de las propiedades confiscadas. Como su representante en la región de Ica, designó a un prominente hacendado del valle de Chíncha, quien además se desempeñaba por entonces como alcalde provincial de la villa de Cañete. Se trataba de don Agustín de Salazar y Muñatones, del Orden de Santiago y conde de Monteblanco. La designación lo instituyó como Juez Comisionado de todas las haciendas secuestradas a los jesuitas en las provincias de Chíncha, Ica, Castrovirreyna y Lucanas. Sobre él recayó la obligación de designar a los administradores en ellas y estar al tanto de su funcionamiento después de la confiscación.

En julio de 1768 fue emitido un Superior Decreto, en el que se ordenaba la apreciación económica de todas las haciendas y demás propiedades urbanas y rurales de los expulsos, que se hallasen situadas en las provincias de Chíncha e Ica. Comenzó de esta manera un largo y complejo proceso, debido al crecido número de propiedades urbanas y rurales situadas en un área geográfica que se aproximaba a los 8,000 km².

En la hacienda San Francisco Xavier la tasación concluyó en enero de 1772, arrojando un avalúo de 198,632 pesos con 3 ½ reales, correspondiéndole a las partidas relativas a la “*alarifería y carpintería*” 33,390 pesos, equivalentes al 16.8% del valor total. La capilla de la hacienda no formaba parte de la tasación, ya que se trataba de un bien considerado como perteneciente a la Iglesia y por lo tanto no podía ser incluida en una oferta de venta. En febrero del mismo año el escribano Casimiro Cabezudo hizo fijar en los sitios acostumbrados del pueblo de Nasca cuatro ejemplares de

la tasación, para que todos estuviesen enterados. Se procedió a dar los 30 pregones de ley, al final de los cuales no había aparecido postor alguno⁴¹. Después de haber repetido varias veces los pregones tanto en Nasca, como en Ica y Lima, finalmente en 1774 apareció un licitador. Se trataba de don Silverio Bernales, quien ofreció 170,000 pesos, dando de contado 4,000 con la promesa escrita de reconocer la crecida suma restante a censo redimible. Bernales ya había comprado ese mismo año la hacienda San José de Chunchanga ubicada en el valle de Pisco.

Temporalidades no consideró esta la mejor oferta posible y dilató la fecha del remate hasta 1775. En ese año la hacienda fue finalmente subastada en don Carlos José de Guisla⁴² por la suma de 183,755 pesos con 2 reales. El nuevo propietario entregó de contado 25,000 pesos, reconociendo el saldo a censo redimible con el interés del 3% anual sobre el capital. La devolución inicial señalada era de 3,000 pesos anuales, quedando al arbitrio de Guisla aumentar esta cantidad cuando lo estimara posible. Evidentemente con un retorno tan bajo, su dueño y sus descendientes tendrían el increíble plazo de casi 53 años para cancelar la deuda contraída.

Fue así que por el precio señalado, el subastador recibió la hacienda de San Francisco Xavier con todas sus edificaciones de vivienda e instalaciones productivas. En cuanto a la capilla, esta le fue otorgada en tutela para financiar su funcionamiento y velar por su adecuado uso y conservación. También le fueron entregados los 304 esclavos que le correspondían. En cuanto a las tierras, recibió 57 fanegadas (equivalentes a 164 has.) de “*tierras blancas*” o fructíferas con 59 cuarteles de viña en plena producción y unas 28 fanegadas de carrizales y tierras eriazas (80 has.). Conjuntamente le fue entregada la hacienda San Pablo, con sus inmuebles arquitectónicos y equipamiento productivo y las tierras que le pertenecían dentro de las cuales se hallaba el parral de Cabella, con el importante manantial que surtía agua adicional a la hacienda de San Francisco Xavier a través del canal de Bengoa. Complementariamente recibió las 72 fanegadas (207 has.) de las tierras eriazas de Coyungo. Quedaron exceptuadas en el remate la huerta de Llipata, situada a 18 kms. hacia el norte y que fue vendida separadamente y las tierras de Copará, emplazadas a 61 km. hacia el sur⁴³.

41 A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 61, Cuad. 1, 1772, fs. 24-81.

42 Ídem, f. 147 v.

43 A.G.N.L. Temporalidades, Títulos. Leg. 51, Cuad. 18, 1775, f. 5-28.

El floreciente desarrollo arquitectónico que ha sido expuesto para la hacienda de San Francisco Xavier de Nasca simplemente se detuvo a partir de 1767. En los años finales del siglo XVIII no se documentan mejoras en el desarrollo espacial o constructivo. Evidentemente el cambio de varios propietarios en las décadas subsiguientes, el empleo masivo de adobes y materiales perecederos, así como la nueva orientación a hacienda algodonera, trajeron consigo significativas modificaciones, las cuales lamentablemente ahora resultan prácticamente imposibles de documentar.

Considero importante terminar ilustrando la situación actual de este significativo monumento. El inmueble ha subsistido sólo parcialmente, ya que las dependencias arquitectónicas y las instalaciones vinculadas con la producción, es decir los lagares, aguardentera, bodegas, molinos y alfarería han desaparecido. En el área que estas ocupaban se ha edificado un pequeño centro poblado llamado San Javier, cuyos habitantes a duras penas subsisten de la pequeña agricultura dedicada al algodón, cítricos y panllevar. En un terreno descampado se han podido identificar los restos de los que otrora fueran los pilares de ladrillo, que sustentaban la viga con la prensa que originalmente formaba parte del lagar. La viga que todavía permanece entera, ha sido arrastrada hasta el exterior del lado del Evangelio de la capilla.

La arquitectura de morada original y sus espacios de servicio también han desaparecido. Los galpones de los esclavos y las enfermerías, así como la portada principal de ingreso a la hacienda han sido destruidos. La vivienda principal ha transitado por sucesivas reconstrucciones y ampliaciones a lo largo de dos siglos y medio, no quedando en pie sino dos de los muros originales. Una buena parte de las estructuras actuales fueron edificadas a lo largo de los siglos XIX y XX. No obstante y a pesar de no ser más la vivienda virreinal, la edificación todavía puede ser incorporada dentro de un plan integral de recuperación. Actualmente la casa pertenece a la municipalidad distrital de Changuillo y está ocupada abusivamente desde 1980 por un nutrido grupo de familias de pequeños agricultores.

En cuanto a la capilla —que al presente está desacralizada— está bajo la administración de la misma municipalidad, correspondiéndole la tutela patrimonial al Ministerio de Cultura. Su historia reciente la ha llevado por una senda de abandono y destrucción paulatina, la cual amenaza con ser irreversible si no se actúa con celeridad.

La preocupación en torno a su preservación se remonta a mediados del siglo pasado, cuando las autoridades regionales manifestaron su interés

para que se declararan como patrimoniales tanto esta capilla, como la perteneciente a la hacienda San José. El fuerte sismo ocurrido en 1942 causó el colapso de la bóveda de medio cañón corrido que techaba el tramo del presbiterio. Poco o nada se hizo por entonces. No obstante, la iglesia continuó parcialmente en funciones hasta 1969, habiéndose edificado una mesa de altar en ladrillos con una gran cruz de hierro en el quinto y último tramo de la nave, inmediatamente antes de los escalones que ascienden al presbiterio.

La aplicación del proceso de la Reforma Agraria en el país a partir de 1969, también tuvo su dosis de incumbencia en su paulatino deterioro. Al no estar apropiadamente tutelada, su cripta fue saqueada, mientras que los escasos muebles y adornos que aun subsistían, así como las puertas y ventanas fueron irremisiblemente sustraídos.

El terremoto de mayo de 1970 la afectó gravemente, causando una peligrosa fisura en la clave de la bóveda de medio cañón corrido y la total destrucción del segundo cuerpo de campanas del lado de la Epístola. Desde entonces fue definitivamente clausurada al culto. En diciembre de 1972 fue finalmente declarada monumento con valor histórico y patrimonial⁴⁴. Al año siguiente, el Instituto Nacional de Cultura llevó a cabo una inspección técnica, la cual determinó que el 40% del inmueble estaba derruido, mientras que el 60% restante se hallaba en condiciones precarias, ya que la bóveda había perdido solidez y estaba ligeramente deformada. En abril de 1974, el arquitecto Gabriel Tizón Ferreyros presentó un proyecto de reconstrucción y puesta en valor⁴⁵, el cual a pesar de haber sido aprobado en su momento nunca fue llevado a la práctica, ya que a la postre no fueron otorgados los fondos presupuestados.

Los frecuentes sismos en la región han mermado la estructura de la cubierta de medio cañón corrido, así como los cubos bajos y primer cuerpo de campanas. Una profunda y seria grieta recorre todo el ápice del intradós de la bóveda que cubre la nave, la cual aún no ha colapsado porque trabaja a la compresión con los muros laterales. El coro alto a los

44 Fue declarada como monumento con valor histórico y patrimonial el 28 de diciembre de 1972, por Resolución Suprema N° 2900. En: Expediente n° 11030103.07 del Archivo Histórico, Ministerio de Cultura, Lima.

45 El presupuesto presentado en 1975 por el mencionado arquitecto ascendía a 180,000 soles, una cifra importante por entonces que equivaldría a unos 100,000 dólares americanos actuales. La tabla de equivalencias monetarias ha sido tomada del Banco Central de Reserva del Perú, www.bcrp.gob.pe [15-05-2013]. La información figura en el Expediente N° 11030103.07 del Archivo Histórico, Ministerio de Cultura, Lima, sin foliación.

pies se mantiene estable, a pesar de las serias fisuras que amenazan su permanencia.

En octubre de 2004, los moradores del pueblo de San Javier, en una faena comunitaria, limpiaron el interior de la nave de los gruesos bloques de ladrillos que habían caído al suelo en tiempos recientes. No hemos podido conocer el destino del material recolectado, el cual no está en las inmediaciones. A finales de 2011 y debido al enésimo sismo, otro tramo de la bóveda de medio cañón corrido colapsó, quedando la bóveda al presente circunscrita tan sólo a los tres primeros tramos, el del sotacoro y los dos primeros de la nave. Los habitantes de San Javier la mantienen limpia de escombros y tratan de evitar que los niños del poblado ingresen, por el peligro latente que implica su techumbre desestabilizada. Poco más han podido hacer los moradores frente a la absoluta falta de medios y tutela administrativa de las instituciones competentes. De esta suerte podemos afirmar que desafortunadamente una de las joyas del barroco en la región de Ica, se encuentra en estado de virtual abandono y a punto de desaparecer.

Documentos, bibliografía y hemerografía

A.G.I. Archivo General de Indias, Sevilla.

Signaturas: Audiencia de Lima: Gobierno, Audiencia de Lima: Patronato y Audiencia de Panamá.

A.G.N.L. Archivo General de la Nación, Lima.

Signaturas: Títulos de Propiedad, Campesinado, Compañía de Jesús: Títulos de Propiedad, Compañía de Jesús: Contencioso, Temporalidades: Títulos, Temporalidades: Cuentas de Colegios, Supremo Gobierno y Cabildo: Justicia Ordinaria.

Ministerio de Cultura. Archivo Histórico, Lima.

A.H.N. Archivo Histórico Nacional, Madrid

Signatura: Clero, Jesuitas

A.N.S.CL Archivo Nacional de Chile, Santiago

Signatura: Archivo de Jesuitas

B.V.E. Biblioteca Centrale Vittorio Emanuele II, Roma, Italia

Signatura: Fondo Gesuitico

Bowser, Frederick

El esclavo africano en el Perú colonial. México: Siglo Veintiuno, 1977.

Brown, Kendall.

Bourbons and brandy. Imperial reform in eighteenth century Arequipa. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1986.

Busto, José Antonio del

Breve historia de los negros del Perú. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2001.

Cobo, Bernabé

— *Historia de la fundación de Lima.* [1639] Lima: Imprenta Liberal, 1882.

— *Historia del Nuevo Mundo [1613-1643].* 2 tomos. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles, 1964.

Cirlot, Juan Eduardo.

Diccionario de símbolos. Barcelona: Siruela, 1998.

Charbonneau-Lassay, Louis.

El Bestiario de Cristo. El simbolismo animal en la Antigüedad y en la Edad Media. 2 tomos. Barcelona: José de Olañeta, 1997.

Chastel, André

El grotesco. Madrid: Ediciones Akal, 2000.

Chevalier, Jean y Alain Gheerbrant.

Dizionario dei simboli. 2 tomos. Milán: Rizzoli, 1989.

Cushner, Nicholas

Lords of the land: sugar, wine and jesuit estates in coastal Perú. 1660-1767. Albany: State University of New York Press, 1980.

Davies, Keith

Landowners in colonial Peru. Austin: University of Texas Press, 1984.

Dony, Paul

“Tallo ornamental y «hombre verde»”. En: *Anales del Instituto de Arte Americano* n° 20, Buenos Aires, 1967 (pp. 91-101).

Feijóo de Sosa, Miguel.

Manuel de Amat, virrey del Perú. Memoria de gobierno. Sevilla: s/e, 1947.

Fuentes, Manuel

Memorias de los Virreyes que han gobernado el Perú durante el tiempo del coloniaje español. 6 tomos. Lima, 1859.

Garayar, Carlos y Luis Jochamowitz, et. al.

La hacienda en el Perú, historia y leyenda. Lima: Banco Latino, 1997.

Guamán Poma de Ayala, Felipe

El primer nueva corónica y buen gobierno [1589-1615]. 3 tomos. México: Siglo Veintiuno, 1980.

Guillén, Edmundo

“Un documento inédito para la historia social y económica de Ica”. En: *Revista del Archivo Nacional del Perú.* Lima, tomo XXVII, 1963, pp. 89-103.

Hammel, Eugene

Wealth, authority and prestige in the Ica valley, Peru. Albuquerque: University of New Mexico, 1962.

Hani, Jean

El simbolismo del templo cristiano. Barcelona: Sophia Perennis, 2000.

Harth-Terré, Emilio

Las figuras parlantes en la arquitectura mestiza arequipeña. Lima: Editorial Universitaria, 1974.

Huertas, Lorenzo

Cronología de la producción del vino y el pisco. Lima: Universidad Ricardo Palma, 2012.

Juan, Jorge y Antonio de Ulloa

Relación histórica del viaje a la América meridional. [1748]. 2 tomos. Madrid: Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, 1985.

Keith, Robert

Conquest and agrarian change. The emergence of the hacienda system of the peruvian coast. Cambridge: Harvard University Press, 1976.

León Portocarrero, Pedro de [también conocido como Judío Portugués]

Descripción del virreinato del Perú [1605?] Rosario (Argentina): Universidad Nacional del Litoral, 1958.

Lizárraga, Fray Reginaldo de

Descripción breve de toda la tierra del Perú, Tucumán, Río de la Plata y Chile. [1606] Madrid: Biblioteca de Autores Españoles, 1968.

Macara, Pablo

“Instrucciones para el manejo de las haciendas jesuitas del Perú, siglos. XVII-XVIII”. En: *Nueva Corónica*, vol II, fascículo 2º, Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Letras y Ciencias Humanas, 1966.

– “Feudalismo colonial americano: el caso de las haciendas peruanas”. En: *Trabajos de Historia*. Lima: Instituto Nacional de Cultura, tomo 3, 1977, pp. 139-227.

– “Haciendas jesuitas del Perú”. En: *Trabajos de Historia*. Lima: Instituto Nacional de Cultura, tomo 3, 1977, pp. 9-67.

Malaxecheverría, Ignacio (editor).

Bestiario medieval. Barcelona: Siruela, 1999.

Medina, Francisco de Borja

“El esclavo ¿”bien mueble” o persona? Algunas reflexiones”. En: *Esclavitud, economía y evangelización. Las haciendas jesuitas en la América virreinal*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2005 (pp. 83-122).

Morărașu, Nadia.

“The Green Man . Exploring the cultural significance of a sign-name”. University of Bacau, Romania. Disponible en: <http://www.academia.edu> [Consulta: 15-01-2013]

Môrner, Magnus

La hacienda hispanoamericana en la historia: un esquema de reciente investigación y debate. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 1974.

Mugaburu, Josephe de y Francisco de Mugaburu

Diario de Lima (1640-1694). Colección de libros y documentos referentes a la historia del Perú, tomos VII y VIII. Lima: Sanmartí, 1917.

Negro, Sandra

- “Las portadas religiosas virreinales de Chincha y Pisco ¿una arquitectura diferente?” En: *Libro en homenaje a Antonio San Cristóbal*. Lima y Arequipa: Universidad Nacional de Ingeniería y Universidad Nacional San Agustín, 2000 (pp.325-374)
- “El barroco final en la iglesia de la Asunción de Chilca”. En: *Sobre el Perú. Homenaje a José Agustín de la Puente Candamo*. Tomo II. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2002 (pp.889-909).

Ramírez Horton, Susan

Patriarcas provinciales: la tenencia de la tierra y la economía del poder en el Perú colonial. Madrid: Alianza Editorial, 1991.

Sánchez Elías, Julio.

Cuatro siglos de historia iqueña. Lima: s/e, 1957.

Suardo, Juan Antonio

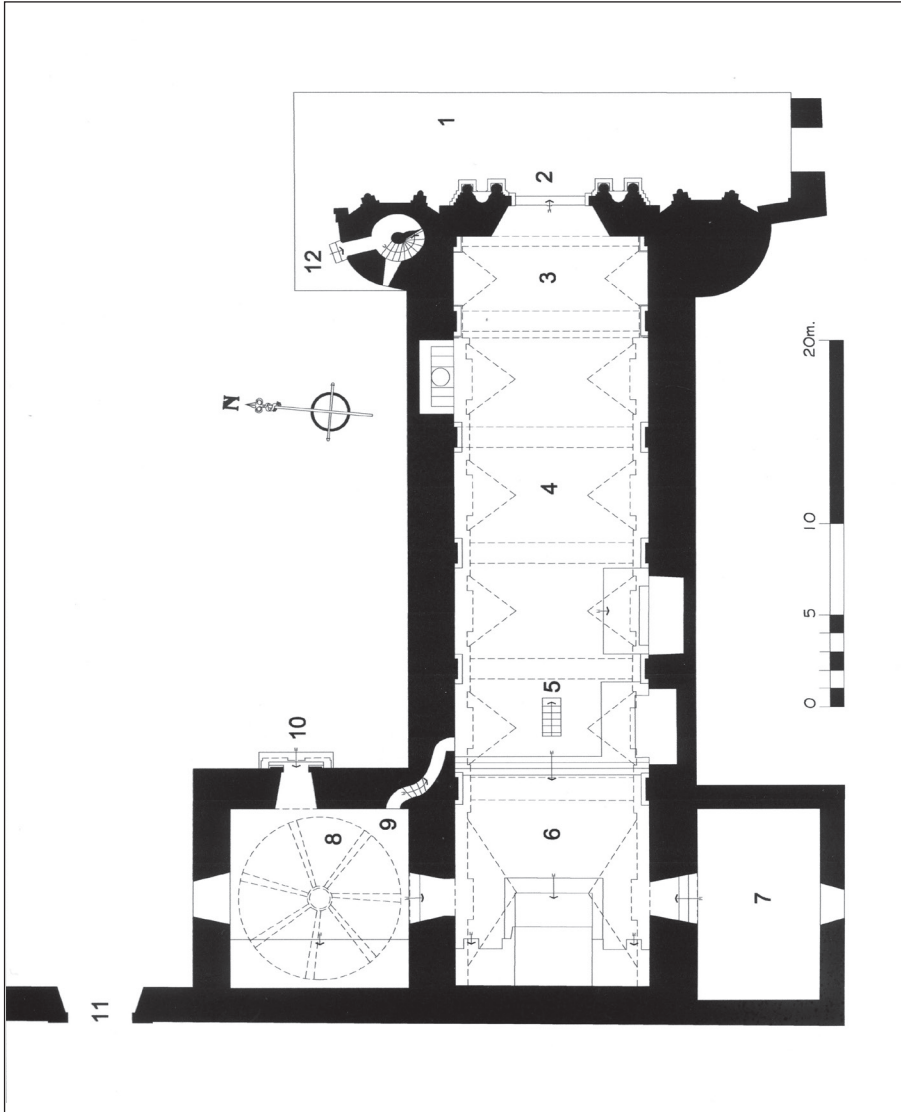
Diario de Lima (1629-1639). 2 tomos. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 1936.

Tardieu, Jean-Pierre

- *Los negros y la iglesia en el Perú*. 2 tomos. Quito: Centro Cultural Afroecuatoriano, 1997.
- “La esclavitud de los Negros y el plan de Dios : la dialéctica de los jesuitas del virreinato del Perú (s. XVII-XVIII)”. En: *Esclavitud, economía y evangelización. Las haciendas jesuitas en la América virreinal*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2005 (pp.67-81).

Vargas Ugarte, Rubén

- *Historia de la iglesia en el Perú*, tomo 2 (1570-1640). Lima: Burgos, 1959.
- *Historia de la Compañía de Jesús en el Perú*. 4 tomos. Lima: Aldecoa, 1963.
- *Los jesuitas del Perú y el arte*. Lima: Arzobispado de Lima, 1963.
- *Itinerario por las iglesias del Perú*. Lima: Milla Batres, 1972.



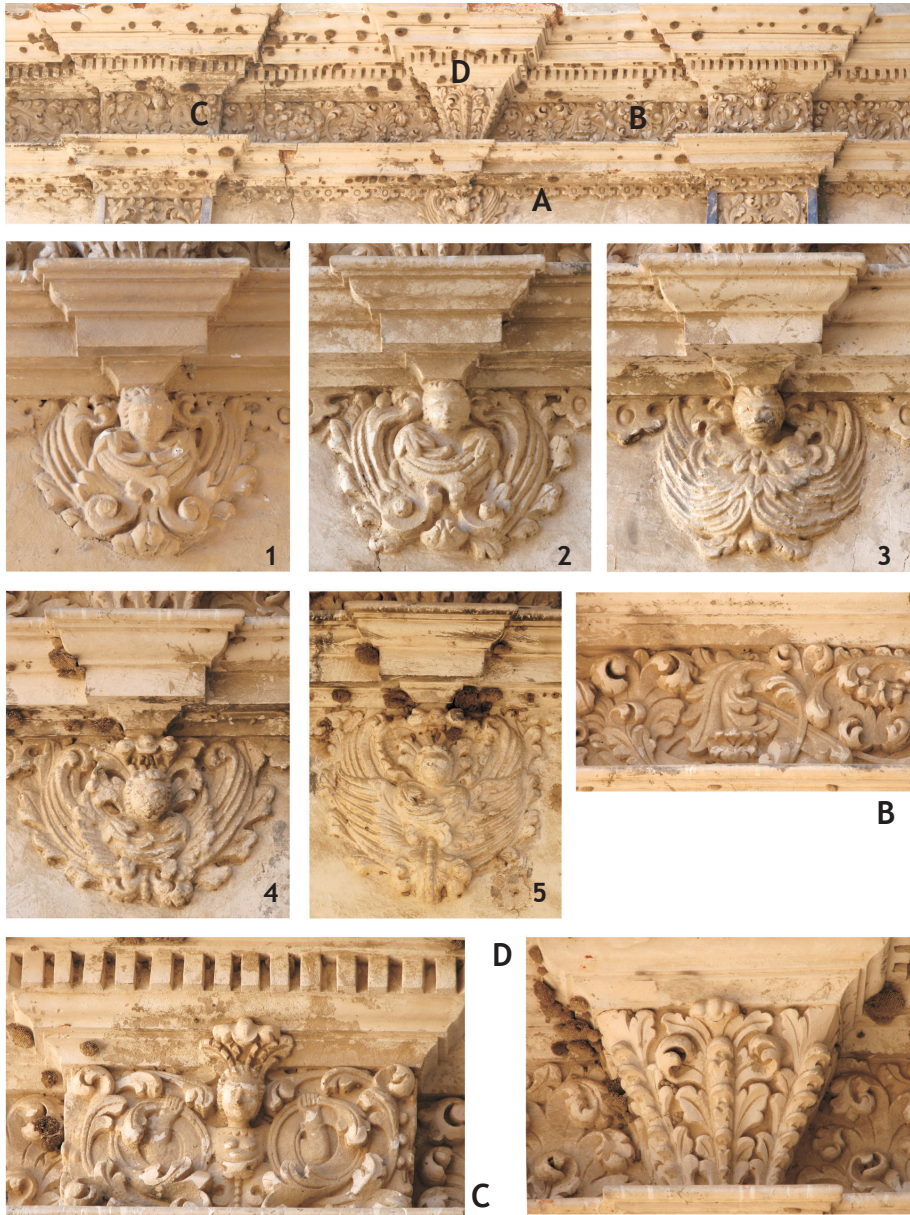
Planta general de la capilla. 1) atrio, 2) frontispicio y portada de pies, 3) sotacoro, 4) nave, 5) acceso a la cripta funeraria, 6) capilla mayor, 7) contrasacristía, 8) sacristía, 9) acceso al púlpito, 10) portada de la sacristía, 11) portada posterior de la hacienda, 12) cubo del campanario con escalera al coro alto. Levantamiento arquitectónico: Sandra Negro, Samuel Amorós y Oscar Vítchez, 2007



Frontispicio de la capilla con la portada de pies flanqueada por las dos torres campanario. Solamente se ha conservado el primer cuerpo de campanas construido en ladrillos, mientras que el segundo resuelto en quincha, colapsó en la segunda mitad del siglo XX debido a los movimientos telúricos. Fuente: Sandra Negro, 2011



Hojarasca en yesería. 1) Grabados de Heinrich Aldegrever (1540), 2) Espejo de la pilastra del segunda tramo de la nave, 3) Espejo de la pilastra del primer tramo de la nave, 4) Cabecita angélica de la pilastra del sotacoro. Fuente: Sandra Negro, 2013



Relieves en yesería en el entablamento en el arranque de bóveda de medio cañón corrido en el segundo tramo de la nave, lado de la epístola. A) Serafines alineados con cada luneto, B) Friso con hojarasca, C) Friso en la porción alineada con la pilastra ornamentada que exhibe un grutesco tenante con atributos vegetales y D) Ménsula en el medio punto de cada tramo decorada con hojarasca. Los serafines corresponden al primer, segundo, tercer y cuarto tramo de la epístola y al tramo de la capilla mayor. Fuente: Sandra Negro, 2008



2



3



1



4

1) Pilastra del arco triunfal que separa la nave de la capilla mayor, con relieve de yesería representando un grutesco antropomorfo. 2) Cuerpo de campanas hexagonal de la torre campanario del evangelio, exornado con cartelas y mascarones de yesería. 3) y 4) Mascarones que ornamentan los cuerpos de campanas y los frisos de la portada de pies. Fuente: Sandra Negro, 2013

**Un patrimonio olvidado.
El polvorín de San Carlos en el Cusco**

Graciela María Viñuales
Consejo Nacional de Investigaciones
Científicas y Técnicas
Buenos Aires, Argentina

1. El contexto histórico

Los monarcas de la dinastía borbónica fueron llevando a cabo varios cambios en los territorios españoles, pero sería Carlos III quien sobresaldría entre ellos. Sus reformas estructurales y administrativas, su nueva forma de encarar la economía del reino y la organización activa de controles fueron notorias. Por otro lado, la sucesión de guerras y tratados con otros países europeos daba pie a nuevas instalaciones militares que se fundaban en diferentes principios tácticos pero también en los avances técnicos de armas y municiones. Muchas de tales novedades repercutían en el territorio americano, y si los puntos de conflicto antes eran principalmente los de los puertos y algunos pocos sitios de tierra, a finales del siglo XVIII el panorama debió considerar lugares del interior que debían ser defendidos.

Uno de ellos fue la ciudad del Cusco, aquella que en un tiempo había sido la capital del imperio incaico y más tarde un importante centro urbano, que había ido dejando poco a poco, los esplendores del XVII. Para ello se habían conjugado la declinación de su economía y la peste de 1712, para seguir luego con la expulsión de los jesuitas –1767– y las revueltas de Túpac Amaru en 1780. Así que los nuevos rumbos de la política borbónica y la manera diferente de ver las obras públicas, el territorio y su dominio, llevó a mudar algunos enfoques que terminaron por generar muchos cambios durante las últimas décadas del siglo XVIII en la ciudad.

Es necesario ver que el manejo del territorio dio un fuerte cambio en aquella década de 1780. Los documentos nos muestran que se hicieron muchos reconocimientos del territorio, tomando en cuenta sus riquezas, sus

explotaciones, sus posibles recursos mineros, que se volcaban en detalladas planillas, en mapas de cada partido y en cuidadosas descripciones que consideraban clima, geografía, demografía y hasta anotaban la existencia de sitios arqueológicos. De todo ello se desprende que entre 1786 y 1789 se hicieron reacomodos de zonas periféricas como la de Vilcabamba, haciendo nuevos repartos de jurisdicciones de algunas parroquias¹.

En cuanto al control militar, a poco de sofocada la rebelión de Túpac Amaru, y para la defensa de la ciudad de Cusco se había concretado un “*respetable Tren de Artillería y Guarnición de Tropa*” y a finales de 1786, se había recibido en dicha localidad una real orden fechada el 9 de mayo, en la que se aprobaba la formación de la Artillería de Milicias de la ciudad². Mientras que unos meses antes había comenzado a llegar munición, destinándose la sacristía de la antigua iglesia de la Compañía de Jesús para colocarla. Pero la iglesia seguía en uso como vice parroquia de la catedral, y los sacerdotes seculares oficiaban misa allí. Esto traía muchos problemas y tanto los civiles como el mismo clero decidieron hacer una presentación al gobierno, pues temían que cayera un rayo y provocara un incendio. Asimismo, en el documento hacían mención que en otras oportunidades, las torres habían sido alcanzadas por centellas. No hay que olvidar que la iglesia mencionada se encuentra en pleno centro de la ciudad, frente a su plaza mayor.

2. La obra y sus dificultades

Sin embargo, las cosas no iban a ser fáciles, pues a la presentación de 1786 le seguirían muchas idas y vueltas de papeles, e ideas que se extenderían por más de una década. Hay que tener en cuenta que la burocracia también se había agudizado y que los controles de gastos de muchas obras de entonces eran excesivos, lo que llevó a multiplicar los inconvenientes también en el caso del polvorín. Primeramente, hay que anotar que la Audiencia del Cusco se creó en 1788, así que al comienzo todos los trámites debían hacerse en la Audiencia de Lima. El comandante de armas, Marqués de Avilés, en su primera contestación a los cusqueños les propuso la construcción de un fuerte dentro del cual se colocaría un polvorín y la tropa necesaria. Para ello sugirió que se reconociese un sitio

1 Archivo General de Indias, Sevilla, de ahora en adelante AGI, Mapas y Planos. Libros manuscritos, 9. 1789; AGI. Mapas y Planos. Perú Chile, 89-99. 1786; AGI. Lima 1110. “Estado de la población y producción”. Informe de Benito Mata Linares, 27-9-1786

2 Real Academia de la Historia, Madrid, de ahora en adelante RAH. Colección Mata Linares. T. CXIII, fs.76. Oficio del virrey del Perú, Lima, 16-11-1786.

en las afueras y que se hiciera un proyecto adecuado por parte de algún perito o persona inteligente, cuidando que pudiera mantenerse una buena comunicación con el centro de la ciudad.

Ya en agosto de aquel año, el intendente convocó a los cabildos eclesiástico y civil, al clero regular y secular, a comerciantes y vecinos para explicarles las noticias llegadas de Lima y solicitarles algunos donativos para poner en marcha la obra. Todos los sectores aceptaron gustosos, pero con la condición de que la pólvora que estaba aun en camino hacia el Cusco, no volviera a depositarse en el centro de la ciudad. Fue así que el intendente encontró una hacienda situada al sur, que reunía las condiciones adecuadas y señaló que en la sacristía jesuítica, sólo se almacenasen los cartuchos indispensables para socorro.

Pero, lo que no se encontraba era personal idóneo para proyectar los edificios. Se estimaba que algún maestro de obra podría llevar adelante la construcción, pero era necesario que fuera bien dirigido y contara con un plano adecuado. Ante tal situación, se pensó en el teniente coronel Atanasio Sotelo, que hacía poco tiempo estaba en el Perú como capitán del Regimiento de Infantería de Lima. Seguramente se lo eligió por sus experiencias en la plaza de Orán y en la de Melilla, durante la década de 1770, diciéndose que *“tenía alguna instrucción en esta materia, ya por su aplicación, y ya por lo que prácticamente había observado en los almacenes de España”*³.

Por ello, recibió la orden de hacer los planos respectivos, que entregó con toda premura el 25 de agosto de 1786. Casi de inmediato, debió viajar al Cusco con el Marqués de Avilés –Comandante General de Armas– y con Benito de la Mata Linares –oidor de Lima y Gobernador Intendente– para buscar el sitio más adecuado para hacer las obras. La zona elegida fue hacia el sur de la ciudad, que entonces se conocía como “llanura de San Sebastián”, aunque estaba a media distancia entre la plaza del pueblo homónimo y el centro de la ciudad imperial. Mientras tanto, se decidió acondicionar un almacén provisional para colocar la pólvora en el cuarto de una hacienda.

Sin embargo, el expediente quedó detenido en Lima. Sólo con el establecimiento de la Audiencia del Cusco en 1788 y su efectivo ejercicio al año

3 AGI. Cuzco 7. “Relación del Real Almacén de Pólvora construido extramuros de la Plaza del Cuzco, Reyno del Perú”. Cuzco, 1^o-3-1804. fs.2.

siguiente, hubo algunas novedades. El presidente regente de entonces, José de la Portilla y Gálvez, recibió orden del virrey Teodoro de la Croix de sacar la obra a remate, aunque cambiando un poco los lineamientos. Ya no se trataría de levantar un fuerte sino sólo de concretar el almacén de pólvora. Pero a pesar de los treinta y seis pregones que se hicieron en la ciudad, no se presentó ningún postor, ya que seguía sin haber nadie que conociese el tema y que se animara a encarar un edificio tan particular.

Así fue que la Junta de la Real Hacienda decidió que la obra se hiciese por administración bajo el cuidado de los ministros principales de esa oficina. Pero nuevamente el asunto tuvo variados inconvenientes que frenaron la concreción. Mientras ello ocurría, la pólvora debió mudarse de sitio depositándose alternativamente en dos haciendas, lo que hizo que hubiera estado a punto de inutilizarse a causa de la humedad, por no hablar del poco resguardo que se había tenido ante posibles casos de incendios.

Un paso más se dio el 3 de noviembre de 1791 cuando a Sotelo le encargaron que hiciera un cálculo del costo. Esto llevó a que el 10 de febrero de 1792 el primer presidente titular de la Audiencia del Cusco promoviera otra vez el tema y le propusiera al virrey Francisco Gil y Lemus dar inicio a la obra teniendo en cuenta los pesares de los vecinos y de los hacendados de la ciudad. Su idea era que se llamase al propio Sotelo para dirigir la construcción, ya que no sólo era el autor de los planos, sino que también había hecho diversos reconocimientos y había ajustado el presupuesto unos meses antes.

Pero el trámite volvió a detenerse durante tres largos años. Volvió a ser promovido por el nuevo presidente de la Audiencia, que para 1795 era el conde Ruiz de Castilla, presentando el caso al virrey Marqués de Osorno, Bernardo O'Higgins, que por ser ingeniero militar seguramente comprendería mejor el clamor de los cusqueños. Esta vez las cosas fueron mejor que en los nueve años anteriores: se obtuvo la orden para comenzar la obra y el nombramiento de Atanasio Sotelo para dirigirla. Éste aceptó la responsabilidad pidiendo que no se le pagase nada por el servicio, ya que para él era un honor encargarse de conducir la edificación del almacén.

El 27 de agosto de aquel año de 1795, comenzaron los trabajos con la presencia de Ruiz de Castilla, del contador de la Real Hacienda, del Comandante de Artillería y de otras personalidades. Se tiraron las primeras líneas, se hizo el planteo en el terreno y comenzaron a abrirse las zanjas. Pero la dureza del terreno y la falta de práctica de los obreros

—que solamente sabían “*trabajar en obras de adobería*”— demoraron la culminación de la tarea hasta el 15 de septiembre.

Así que el día 16 fue de gran festejo, con la bendición de las fundaciones y la colocación de la primera piedra. El obispo Bartolomé María de Heras fue el encargado de la ceremonia para la que se había armado una enramada en medio del campo que protegía un altar con su aparador. Esa mañana se encontraban presentes el regente de la Real Audiencia José González Fuentes Bustillo, el fiscal Antonio Suárez y “*varias personas de distinción*”. El obispo vestido de pontifical y asistido por canónigos y eclesiásticos bendijo con toda solemnidad los cimientos. El regente colocó la primera piedra que tenía en su interior una caja con seis monedas acuñadas ese año, desde la de ocho reales de plata fuerte hasta la de un cuartillo. Todo ello fue testimoniado por el escribano mayor de gobierno José Agustín Chacón y Becerra, quien también anotó que el almacén recibía la denominación de San Carlos en honor de Carlos IV, reinante entonces.

La Administración de Rentas, entusiasmada por el ritmo que tomaban las tareas y en atención a que la obra se hacía a través de un donativo público, decidió levantar otro almacén pequeño para colocar en él la pólvora que podía venderse a los particulares. Eran épocas en que las actividades primarias e industriales estaban en medio de un fuerte cambio: al estudio y la extracción de especies vegetales para fines médicos, se unían las novedades en la manufactura textil y en la de caña de azúcar. Pero sobre todo, estaban en evolución los sistemas mineros, tanto para la consecución de la materia prima cuanto para su laboreo y purificación. Justamente, para tales trabajos iba haciéndose imprescindible el uso de la pólvora. Así fue como sin pérdida de tiempo, se abrieron los cimientos de este pequeño local y se prolongaron los de la cerca para poder incluirlo.

La obra se continuó con la dirección de Sotelo, quien iba enseñando a albañiles, canteros y carpinteros cómo encarar cada uno de los detalles. Según él mismo cuenta, iba casi siempre dos veces al día a pesar de estar a media legua del centro de la ciudad, y se lamentaba que la estación de las lluvias —que en el Cusco se extiende entre noviembre y marzo— le había hecho atrasarse un poco. Para colmo, la madera que debía recorrer más de catorce leguas, posiblemente desde Paucartambo, también se había demorado. Pero su satisfacción fue grande cuando el 17 de diciembre de 1798, pudo colocar sobre la puerta el escudo de piedra con las armas reales, que para él fue la culminación de un largo camino.

Las autoridades dispusieron una gran fiesta para el día siguiente que comenzó con toda pompa a las siete de la mañana. Entre los invitados se contaban los ministros del real tribunal, ambos cabildos, prelados, colegios, jefes militares y público en general. La bendición quedaba en manos del señor obispo. La Compañía de Infantería se formó para dar marco a la ceremonia de entrega de los inventarios al presidente y la de las respectivas llaves al comandante de artillería, al administrador de rentas unidas y al propio Sotelo, por ser a su vez sargento mayor de la plaza. Mientras esto ocurría, se disparaban camaretas y se vivaba al rey.

El obispo entró luego al almacén, cuyo interior se había adornado adecuadamente colocándose altar, aparador y dosel. Vestido de pontifical, el prelado fue asistido por el arcediano Miguel Chirinos, el tesorero Juan de Dios Pereyra, capellanes de coro y una representación del seminario de San Antonio Abad. Luego de las oraciones de bendición, se hizo una procesión por dentro y por fuera de los edificios, que fue concluida con una misa de acción de gracias. A partir de ese momento, los almacenes quedaron abiertos para que la concurrencia pudiera visitarlos a gusto. Durante la jornada desfilaron por allí hombres y mujeres en crecido número mientras Sotelo atendía y obsequiaba a todos.

Dos días después se concretó el sueño: se colocaron los cuatrocientos quintales de pólvora que habían estado expuestos a varios peligros durante casi trece años y que en los últimos tiempos se guardaban en una hacienda. Quedó entonces realizada esa *“obra perfecta y sólida... con todas las reglas del arte”*.

3. El diseño

Si bien los documentos escritos nos hablan de dos almacenes y una cerca que los rodea, el dibujo hecho por Sotelo en 1804, seis años después de la inauguración del polvorín, nos muestra también otro conjunto de edificios. Allí se ubican los cuerpos de guardia y las cocinas. Suponemos que esto se habrá levantado a posteriori pues no se dice nada de ello cuando se habla de la inauguración del almacén y la fiesta correspondiente.

Detengámonos en el diseño de los dos almacenes. Se trata de dos ambientes rectangulares cuyo eje de simetría es coincidente. El principal tiene cuatro contrafuertes en sus esquinas y otros cuatro distribuidos en sus lados mayores. Una puerta y una ventana en los lados menores permiten el acceso y la iluminación. Sobre la puerta hay una piedra sobre la que se colocó el escudo español. Un cuidadoso sistema de conductos a través de los muros menores permite una ventilación constante, a lo que

también ayuda la organización del piso de madera debajo del cual hay una cámara de aire, así como el alto zócalo de madera. El techo a dos aguas sostenido por una estructura de par y nudillo con tirantes resuelve de manera sencilla y práctica la cobertura.

El almacén menor continúa las líneas de los muros del principal. Su puerta pareciera similar aunque está orientada de manera opuesta. Por su escaso tamaño no se vio la necesidad de dotarlo de contrafuertes ni de ventana. Las ventilaciones tienen el mismo diseño pero no se colocan en el muro del acceso sino en los perpendiculares a éste. Seguramente aquí primó la idea de las corrientes de aire que se verían favorecidas cuanto más alejadas estuvieran las bocas, más que en los vientos dominantes.

El propio Sotelo anota que la obra es:

“toda de cal y piedra; los ángulos, basa y cordón hasta la altura de una vara, cornisa, puertas y ventanas son de piedra ala de mosca labrada y el resto de piedra tronco; la colocación de las maderas por lo interior en pavimento, techumbre, paredes y puertas [...] es con la mayor solidez”.

La cerca contorneaba a ambos polvorines teniendo un ingreso por uno de los lados mayores, lo que obligaba a dar rodeos para alcanzar la puerta de cualquiera de los almacenes. En esquinas opuestas se emplazaban dos garitas con troneras, que permitían la vigilancia interna y externa, aunque llama la atención la poca altura con que aparecen en los planos, que es menor a la del propio muro de cierre.

A unos ocho metros de distancia de la cerca se organiza el otro conjunto que creemos que fue levantado al finalizar el siglo XVIII o al comenzar el XIX. Se trata de una construcción en U con cinco ambientes que encierra un escueto pórtico. Por detrás hay un corral y al fondo de éste una cocina. La habitación más grande, que ocupa la parte central, está destinada a la tropa, mientras que a la izquierda se hallan dos cuartos para el oficial. Si bien es la parte más cercana a los almacenes, no hay indicación de puertas y ventanas hacia esa orientación que nos llevaran a pensar en un control visual. Por el contrario, en todo el conjunto no se señala ninguna ventana habiendo dos locales a los que se ingresa sólo a través de otro mayor, como el cuarto del sargento o lo que pareciera la alcoba del oficial. A la derecha se colocó un almacén para utensilios y barriles desocupados.

4 AGI. Cuzco 7. “Relación del Real...”. op.cit. fs.6.

A través del patio se llega a la cocina que tampoco tiene ventanas según el dibujo. La idea de su colocación alejada se debe a los peligros de incendio que podría haber. Por ello también se estudió su ubicación teniendo en cuenta los vientos del lugar, tal como anotan los documentos.

A la claridad de líneas de los almacenes, se opone este conjunto que no sigue un eje y cuyos contornos se escalonan de manera casi arbitraria, como arbitrarios parecen los lugares en que se han colocado los siete contrafuertes. Claro que no sabemos cuáles serían las características constructivas de esto y casi nos inclinamos a pensar que sería de muros de adobe sobre cimientos de piedra bola o canto rodado.

Los planos no muestran la orientación aunque sí la escala. Tampoco hay mención de una cerca perimetral del conjunto ni otra indicación de los límites. Pero la cartela que acompaña al plano es muy detallada y permite comprender mejor las funciones de cada local y los sistemas constructivos de los que hemos hablado. Por ello, aquí la transcribimos⁵:

“Plano que manifiesta los Reales Almacenes de Pólvora situados extramuros de la Ciudad del Cuzco, Reyno del Perú, construidos por el Teniente Coronel Don Atanasio Sotelo, Capitán del Regimiento de Infantería Real de Lima, en calidad de Director, cuyo Oficial sin más instrucción en la materia que su aplicación y lo que observó en los Almacenes de España y en los Planos que ha visto los ha concluido con todas las reglas del arte en su clase.

Explicación

- A. Almacén en el que se han colocado 400 quintales de Pólvora para el servicio y resguardo de esta Plaza.*
- B. Otro id. pequeño capaz de 180 q-q para depósito de la Pólvora para que de cuenta de la Administración de Rs. Rentas se vende al Público para el laboreo de Minas y otros usos. En ambos se manifiesta colocada la pólvora en quatro órdenes de Barriles y la dispusición en que está construido el entarimado para precaver de humedad.*
- C. Pequeños pilares de mampostería.*
- D. Durmientes que descansan sobre dichos pilares.*
- E. Traveseros que cargan sobre los Durmientes.*
- F. Enablado de tablonos del Grueso de dos y media pulgadas y que puestos al tope forman el piso de dicho Almacen cuyas paredes están forradas de tablas hasta la altura que manifiesta el plano y perfil en la letra G.*

5 AGI. Mapas y Planos, Perú Chile. 157. 1804.

- G. *Pies derechos.*
- H. *Tablas sobre dichos pies derechos que componen dicho aforro.*
- I. *Entradas en que se han colocado Puertas dobles.*
- J. *Bentana también con puertas dobles.*
- K. *Respiraderos para ventilación de los Almacenes con Regillas de Oja de Lata.*
- L. *Cerca que circunda los Almacenes.*
- M. *Garitas por las que pueden impedir las Sentinelas se aproximen a la Cerca y también registrar el espacio interior que hay entre Almacenes y Cerca.*
- N. *Entrada a dicha Cerca.*
- O. *Cuerpo de Guardia para el Oficial de dos divisiones.*
- P. *Cuerpo de Guardia para la Tropa.*
- Q. *Quarto para el Sargento.*
- R. *Almacén para utensilios y Barrilería desocupada.*
- S. *Corral.*
- T. *Cosina Construida con la Ceparación del Corral y resguardo de los vientos para precaber todo incendio.*
- V. *Pórtico.*

Atanasio Sotelo"

Si Sotelo hizo esto no teniendo “*otros principios ni reglas [...] que lo que observó en los almacenes de España, en los planos que ha visto y su afición a imponerse en algunas facultades*”⁶, es evidente que habría visto y conocido lo que era corriente en aquel momento. Porque algunos planos que hemos podido ver en el propio Archivo de Indias y algún otro en la Biblioteca Nacional de Río de Janeiro (Brasil), nos muestran una serie de coincidencias, aunque el almacén del Cusco parece haber avanzado en ciertas decisiones. Por ejemplo, en 1766 en Santo Domingo (hoy en la República Dominicana) Matheo Pérez planteaba en su proyecto en las cercanías del castillo de San Jerónimo un almacén con un sistema semejante de entarimado y de ventilaciones⁷. Pero el planteo general difería bastante. En primer lugar porque unía el almacén con la zona de guardia y una capilla dejando apenas unos corredores de separación. Por otro, colocaba sendas antecámaras en los extremos que, si bien parecían de resguardo, se encontraban bajo el mismo techo del propio depósito.

6 AGI. Cuzco 7. “Relación del Real...”. op.cit. fs.6.

7 AGI. Mapas y Planos. Santo Domingo, 334. 1766.

Mayores parecidos se encuentran con la propuesta hecha en 1783 por Antonio Ladrón de Guevara que estaría a una legua de la ciudad de Santo Domingo y en la otra banda del río⁸. En este caso se encara un almacén con su cerca totalmente separado de lo que será el cuerpo de guardia y las cocinas, aunque el plano no muestra con claridad la posición relativa de ambos conjuntos. El almacén cuenta —como en el Cusco— con respiraderos, aunque aquí colocados en las paredes más largas. La cobertura parece ser de tejas, pero tiene una bóveda interior, aunque a pesar de ello no se dibuja ningún contrafuerte. Asimismo presenta una puerta y una ventana en muros opuestos, algo que también tiene el ejemplo de Matheo Pérez de 1766, si bien hay en él algún quiebre en su eje. La cerca es similar a la del Cusco con sus garitas, pero el ingreso se hace de manera enfrentada con la puerta, algo que en el Perú Sotelo había evitado, seguramente buscando más protección.

El cuerpo de guardia proyectado por Ladrón de Guevara consta de dos habitaciones: una grande con tarima para la tropa y otra para el oficial, abriendo ambas a una galería alargada. En cada extremo hay una cocina para el servicio de los soldados y del comandante respectivamente. Su partido es sencillo y claro presentando en todos los ambientes ventanas con postigos.

Tanto este último ejemplo cuanto el del Cusco, tienen similitudes con otro plano que hemos encontrado en la Biblioteca Nacional de Río de Janeiro, si bien sin ningún dato que nos pueda orientar sobre su ubicación y fecha más que la grafía propia de finales del XVIII y de estar escrito en castellano. Se repiten en él el sistema del almacén rectangular con contrafuertes y su cerca también con pequeños refuerzos curiosamente colocados hacia el interior, pero sin garitas. Como en el de Ladrón de Guevara se ve un interior abovedado y la coincidencia de las puertas de la cerca y el almacén. La ventilación parece pobre, ya que se señala la clásica ventana del fondo y un único respiradero. El cuerpo de guardia repite la tira de habitaciones y el pórtico al frente, aunque más sencillo aun que el de Santo Domingo, ya que son sólo tres locales: cocina, cuerpo de guardia y cuarto del oficial. Tampoco aquí hay indicios de la ubicación relativa de los edificios entre sí.

Si nos atenemos a lo que Sotelo dice en su relación de méritos, en el sentido de haberse embarcado para América en 1780 y de haber estado tres años siguiendo *“todas las expediciones, embarcos, desembarcos y*

8 AGI. Mapas y Planos. Santo Domingo, 488. 1783.

*transportes*⁹”, es posible que haya conocido lo proyectado por Pérez y aun lo que estaba delineando Ladrón de Guevara o, al menos, las ideas que se manejaban en aquella región caribeña donde parece haber estado sirviendo. De todos modos, en ninguno de los tres casos que hemos considerado hay tanto cuidado como en el Cusco de alejar las cocinas, aun si pensamos que a 3,500 metros de altitud la menor cantidad de oxígeno limita la combustión.

Evidentemente, Sotelo se alejaba de otro polvorín peruano, como el de la Huaca de Lima, cuyo proyecto es bastante más sencillo y menos avanzado en cuanto a técnicas y resguardo de peligros. Porque en el *“Plano de la Guaca situada entre las Chacaras de Pando y de Maranga, a 3 cuartos de legua al E. NE. prox^{te}. del Fuerte el R^l. Felipe del Callao de Lima”* se ve un conjunto similar al del Cusco, con polvorín y cuerpo de guardia, pero de soluciones algo diferentes¹⁰. Para empezar, en el cuadro de referencias se anota que el recinto se hará *“aprovechando las paredes antiguas con suficientes defensas”*, lo que nos indica que la fortaleza está ubicada encima de una huaca prehispánica. Pero el dibujo muestra que el conjunto está rodeado de un muro con algunos baluartes que parece una reminiscencia de tiempos anteriores y que seguramente no agregaba ninguna defensa efectiva.

La planta del propio polvorín muestra un rectángulo alargado con dos series de columnas a lo largo de la nave, casi como una basílica, pero lo raro es ver que el techo no es de par y nudillo sino a dos aguas muy suaves y que la cumbrera es coincidente con una de esas series de columnas. Y aunque sólo fuera a causa de las pocas lluvias de la zona, parece una solución bastante elemental, más cuando vemos que la ventilación estaba dada por unas estrechas troneras que no permitirían la renovación del aire de las zonas más altas. Aquí no hay ni piso de tablas elevado, ni ventilaciones insertadas en los muros.

Es muy probable que la obra haya estado concebida en adobe, por lo cual hay contrafuertes en los cuatro lados que se repiten cada metro y medio, aproximadamente. Como en los ejemplos caribeños, la entrada al almacén está frente a la puerta del cerco. Y si el de la Huaca se parece al polvorín de Cusco en la forma y el tamaño de las garitas, se diferencia notoriamente

9 AGI. Cuzco 7. “Relación de los méritos y servicios del Reximiento Infantería RI. de Lima, graduado de Teniente Coronel D. Atanacio Sotelo”. 1º-3-1804. fs.1.

10 AGI. Mapas y Planos. Perú Chile, 75. 1777. “Plano de la Guaca...”.

al colocar el depósito de barriles vacíos al fondo del mismo polvorín, con los problemas que ello acarrearía.

El cuerpo de guardia también adquiere la forma de una U, pero a diferencia del de Cusco, presenta muchas ventanas y unas cuantas puertas. Su galería resguarda todos los lados internos de la U generando un ámbito común que mira directamente a la puerta de ingreso al recinto. Llama la atención que en este cuerpo de guardia se incluyan dos patios, casi como si sólo se hubiera interrumpido el techo en una de las salas de esquina y en el local anterior a la cocina que, por otro lado, no se ha planteado alejada. La novedad es que en el patio de la esquina y en un pequeño pasillo detrás de la sala de los sargentos, pareciera que se encuentran algunas “*comuneras*”, como por entonces denominaban a las letrinas.

Es casi seguro que este plano firmado por Mariano de Pusterla en Lima el 8 de noviembre de 1777, haya sido visto por Sotelo, y posiblemente también él haya estado en el sitio, si bien no sabemos qué se concretó efectivamente de este proyecto. Pero lo que es notorio es que el proyecto del Cusco es muy innovador con respecto al de la Huaca en su concepción general y en sus detalles técnicos.

4. Atanasio Sotelo, el autor

Si bien no hay noticias ciertas sobre su lugar y año de nacimiento, puede inferirse que la fecha estaría alrededor de 1748. Posiblemente por la profesión de su padre, que también era militar, Atanasio se inclinó por la carrera de las armas desde muy temprano, ingresando en ella a los catorce años, en cuanto pudo manejar el fusil¹¹. Su padre, Luis Manuel Sotelo, actuó en las guerras de Italia y en los presidios de África, Gibraltar y Mahón. Atanasio, como cadete al principio y luego como teniente, ayudante mayor y capitán, sirvió en el Regimiento de Infantería de Soria a partir de marzo de 1762, y se mantuvo ligado a él hasta su designación efectiva en la Infantería de Lima en noviembre de 1787¹².

A la plaza de Orán llegó en 1772, pasando como refuerzo a Melilla en 1777. En este último enclave estuvo un año y tres meses, con motivo de la nueva fortificación que se hacía, a causa de las guerrillas con los marroquíes. Casi de inmediato, fue enviado al bloqueo de Gibraltar, permaneciendo en la zona mediterránea hasta principios de 1780. Esto lo habría familiarizado

11 AGI. Cuzco 7. Presentación Atanasio Sotelo, sin fecha.

12 AGI. Cuzco 7. “Relación de los méritos [...]”, (op.cit.) fs.1.

con los temas de la arquitectura militar, a pesar de no haberse formado específicamente en el asunto. También en esto, la experiencia de su padre en los diferentes presidios en que sirvió, le habría ayudado.

Pero ello se habría ampliado a partir de abril de 1780, cuando se embarcó a América con el ejército de operaciones que por entonces estaba bajo el mando de Victorio de Navia y después, a cargo de Bernardo de Gálvez. Pasó algunos años acompañándolos en diversos puertos, posiblemente en la región caribeña. En 1783, Sotelo se encontraba en la escuadra que comandaba el Teniente General de Marina Josef Solano, en momentos en que se publicaba la paz con Inglaterra, por lo que esa vida de continuas entradas y salidas de puertos tuvo un cierto respiro. Pero lógicamente, esto habría ampliado su visión en lo tocante a las construcciones defensivas, fortificaciones, cuerpos de guardia y polvorines.

Frente a los tratados de pacificación con el imperio británico, el Perú presentaba otro flanco de conflicto, pues en 1780 José Gabriel Condorcanqui, más conocido como Túpac Amaru, se había rebelado en el sur del país. Así fue que el Regimiento de Soria marchó hacia Lima en 1786, llevando a Sotelo en sus cuadros. En esos momentos fue cuando comenzaron a enviar pólvora al Cusco siendo Sotelo el encargado de diseñar el almacén y, finalmente, de concretar la obra.

Pero cuando ella estaba aun en construcción, en 1797, fue nombrado comandante de dos compañías de milicias que se acuartelaron en el Cusco por orden del virrey, para seguridad de la provincia. Con ellas formó un cuerpo veterano ordenado e instruido, por lo que quedó vinculado a la ciudad hasta entrado el siglo XIX. Justamente, cuando ya estaba funcionando el polvorín, pero casi seguro sin haberse acabado el cuerpo de guardia, se le denegó a Sotelo el ascenso al grado de Teniente Coronel, que para entonces estaba como capitán del Regimiento Real de Lima¹³.

Pero para cuando hizo su relación de méritos en marzo de 1804, ya había conseguido el ascenso y pudo entonces redactar su nueva hoja de vida, a la que agregó que en ese momento, estaba refaccionando el antiguo colegio de los jesuitas que, aunque ya no fungía como almacén de municiones, cobijaba a la tropa que lo usaba como cuartel. Así fue cómo con el éxito obtenido en la concreción del polvorín de San Carlos, sus tareas militares

13 Archivo General de Simancas, de ahora en adelante AGS. Secretaría General, 7112. Exp.17. Tropa de Lima, octubre 1802, fs.152-153.

se matizaron con las de construcción y reacondicionamiento de edificios. Es en esa misma ocasión de marzo de 1804, que termina de dibujar el plano del conjunto del almacén de pólvora e hizo detallada mención de la inauguración y festejos de 1798.

No sabemos si Sotelo también tuvo que ver con el puente de Pachachaca en Abancay, ya que en el mismo se encuentra una inscripción que reza “*S.Capataz. A.Sotelo*”, aunque sólo pudiera ser una coincidencia¹⁴. Habrá que investigar al respecto.

5. La historia posterior

Los años pasaron y pronto llegarían los levantamientos patriotas que culminarían con la independencia. A lo largo del siglo XIX la reorganización del país llevó a múltiples cambios, que continuaron en la centuria posterior. La llegada del ferrocarril, el trazado de nuevos caminos para el transporte automotor y la concreción del primer aeropuerto ya estaban presentes, cuando en 1950 un gran terremoto asoló la ciudad. Esta emergencia fue el disparador para que se supiera más del Cusco, a través de las noticias masivas y por los planes de la Unesco y otras entidades que concurrirían a salvar monumentos y a apoyar al Perú, en sus intentos para poner en valor su centro histórico y sus sitios arqueológicos. Varios programas se sucederían abriendo las puertas al turismo, así como a cursos, restauraciones y proyectos especiales. La ciudad entraría desde la década de 1960 en una expansión de su traza que fue englobando al polvorín dentro de la zona urbana. Esto se facilitó por el traslado del aeropuerto a principio de los 70 que hizo que el viejo campo de aviación fuera lotizado poco a poco para cobijar nuevos barrios y actividades diversas.

Con ello se fue perdiendo la denominación popular que la zona tenía y que hoy pocos recuerdan. Pues en aquellos años, de mediados del siglo XX, era normal cuando se iba a abordar un avión o a recibir a algún pasajero decir que se iba al “campo de pólvora”, o cuando se iba de picnic o a un encuentro deportivo se decía que se iba al “polvorín”, aunque posiblemente a esos apodos nadie los relacionara con el edificio concreto. El almacén militar siguió allí olvidado y ni siquiera figuró en las listas patrimoniales que se consideraron en estos últimos sesenta años. El cuerpo de guardia desapareció al igual que el almacén pequeño, la mitad de la cerca perimetral y ambas garitas.

¹⁴ Visita realizada en agosto de 2008.

Al entrar el siglo XXI, el almacén principal todavía se conserva dentro de un predio de la Dirección Regional de Transportes, que lo usa como depósito. Está ubicado en las cercanías del Hospital Regional sobre la avenida Diagonal Angamos, hoy Huayrurupata, consolidada sobre el viejo camino que separaba ambas pistas de aterrizaje. A su alrededor se agolpan camiones, tractores y maquinaria vial. Inclusive, hace un par de años los responsables estuvieron a punto de demolerlo por no conocer su valor histórico, que sólo en nuestra visita de 2004 llegaron a descubrir¹⁵.

Se estima que pocos saben de la existencia de este polvorín, porque casi nadie piensa que el Cusco cuenta con un patrimonio militar de tiempos coloniales. Los cuarteles han ido cambiando de ubicación en la ciudad y las formas de almacenar pólvora, armas y municiones han ido variando. Por eso el sitio ha quedado desactivado de sus funciones originales y ha sido utilizado como depósito de otros materiales y herramientas. Más allá de la pérdida del cuerpo de guardia, el almacén pequeño y buena parte de la cerca —incluyendo sus dos garitas— el polvorín en sí se mantiene bastante bien en su estructura muraria, con sus sistemas de ventilación a través de los muros. Ha perdido todo el entarimado y el zócalo, pero habiendo quedado rastros de ellos, es posible su restauración. El techo original se ha caído hace tiempo y en cambio hay uno nuevo de factura sencilla, poco estable y con otras características en su traza, pero las evidencias de obra y los documentos ayudarían a su refacción. Quizás lo más notorio sea la piedra lisa que hay en su frente en la que estuviera situado el escudo español. Posiblemente en los primeros tiempos independientes fuera arrancado. Hoy puede verse una pintura hecha con almagre representando el escudo peruano.

La calidad de la mampostería de piedra ha permitido que hoy se conserve el almacén de pólvora principal en muy buen estado. Si se lo observa con cuidado puede verse que, aún trabajado con piedra bola —que Sotelo llamara “*de tronco*”—, su concertación en ordenadas hiladas horizontales lo ha hecho perdurar a través de dos siglos, un gran terremoto como el de 1950 y temblores diversos, así como una notable falta de atención. Lógicamente, a ello han contribuido sus contrafuertes con sus esquinas en piedra canteada y su zócalo de igual factura. Del muro perimetral quedan dos lienzos fabricados en mampostería de piedra en los que se ven rastros de las garitas que lo complementaban.

15 Entrevista al ingeniero Marco Tulio Román Echevarría —Director de Caminos— a quien agradecemos el acceso al polvorín en julio de 2004.

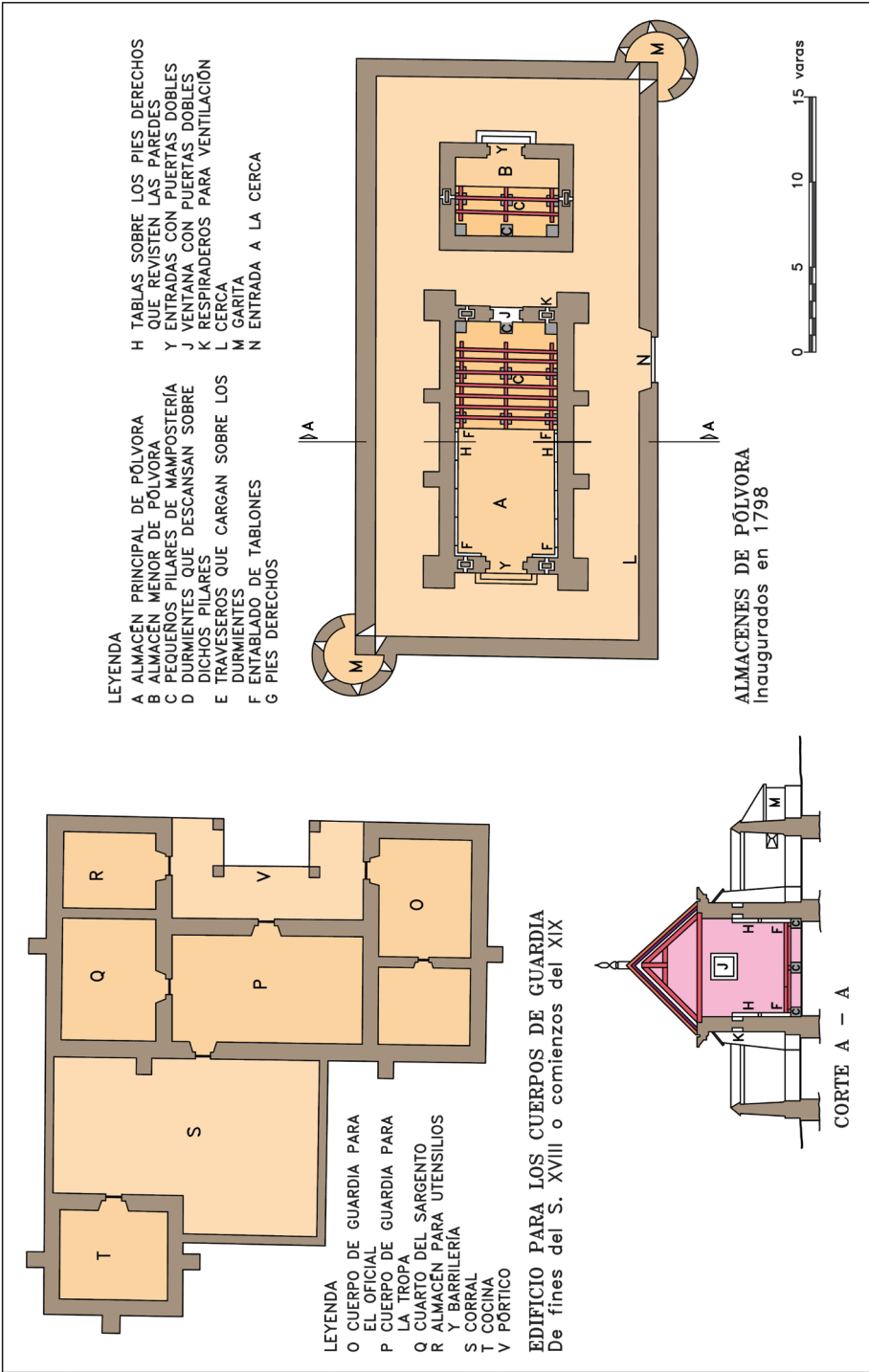
Con trabajo de sillería –de “*ala de mosca*” como dijera don Atanasio– se resolvieron también las dos grandes aberturas, coronadas por arcos adintelados: la puerta de acceso y la ventana del lado opuesto, si bien la clave de esta última se ha desplazado un poco. Desgraciadamente, los batientes originales de esas aberturas se han perdido, encontrándonos hoy con una puerta nueva a la que se ha agregado una reja elemental, ambas de baja calidad. Sin embargo quedan los restos de los antiguos quicios. La ventana sólo tiene unas maderas fijas de protección.

Para el tratamiento de las bocas de ventilación se usaron ladrillos que ayudaron a definir las salidas de aire de manera chanfleada. Con el mismo material se realizó todo el apoyo de los aleros formado por tres hiladas sucesivamente avanzadas en voladizo. El techo de tejas que allí se asienta pareciera poco estable, pero al menos protege al edificio de soles y lluvias.

Por ello, estimamos que no presentarían mayores dificultades la recuperación de este edificio, aunque sería de rigor estudiar la función que se le asignará y el tratamiento de su entorno. En tal sentido, habría que pensar en algunas prospecciones arqueológicas y en la delimitación del espacio circundante que es amplio y no presenta mayores problemas para ser reacondicionado, lo que también daría orden al uso general del predio. Volviendo al tema de las posibles funciones, bien podría ser sede de las oficinas principales de la Dirección de Transportes, así como sala de reuniones o un pequeño museo que mostrara tanto la historia del antiguo Almacén de Pólvora cuanto las actividades actuales de la entidad a la que pertenece. La ubicación en una avenida, la cercanía a las arterias principales que la unen con el centro y la existencia de terrenos circundantes que podrían officiar de acceso al conjunto, son todos puntos positivos que facilitarían la recuperación del polvorín y que podrían fungir como motivadores de un mejoramiento de la zona circundante.

La oficina del Plan Maestro del Centro Histórico hizo un primer relevamiento del polvorín a principios de julio de 2004 y lo colocó en su inventario, aunque no sabemos qué medidas se tomaron después¹⁶. Esperamos entonces que en algún momento, el antiguo almacén de pólvora sea reconocido y restaurado, dejando así de ser un patrimonio olvidado.

16 Oficina que dirigía entonces el arquitecto Carlos Aguilar, y que integraban los arquitectos Juan Julio García Rivas, Dynett Llerena Cajigas, Nancy Venavente Valcarcel y la arqueóloga Mónica Paredes García, a quienes agradecemos el apoyo técnico.



Cusco, Polvorín de San Carlos. Proyecto graficado por Atanasio Sotelo en 1804. Reelaboración a partir del original del Archivo General de Indias. Mapas y Planos, Perú Chile-157, 1804. España, Ministerio de Cultura. (Dibujo: S. Amorós, 2013)



Vista desde la avenida Angamos. Fuente: Plan Maestro del Centro Histórico de Cusco. 2004.



El interior en la actualidad. Fuente: Plan Maestro del Centro Histórico de Cusco. 2004.



La puerta y la piedra del escudo. Fuente: Plan Maestro del Centro Histórico de Cusco. 2004.

**Las casas de morada de Cajamarca (Perú),
siglos XVIII-XXI**

Adriana Scaletti Cárdenas

Pontificia Universidad Católica del Perú
Lima, Perú

1. Introducción

Cajamarca, la capital del Departamento y la Provincia del mismo nombre, está ubicada a 2,720 m.s.n.m. en el extremo noroeste del valle homónimo, en los Andes del norte peruano. Se encuentra a 820 km. al norte de la ciudad de Lima, con un clima que corresponde a su latitud y sobre todo a su altitud (en el piso ecológico denominado *Quechua*, entre 2,300 y 3,500 m.s.n.m.), determinando un ambiente templado, seco, soleado durante el día y frío durante la noche, con un período de lluvias entre los meses de diciembre a marzo. El conjunto urbano puede considerarse *intermedio* por su población y dimensiones, y alberga un universo complejo de arquitectura de valor patrimonial poco estudiado pero muy interesante, dentro del cual son especialmente relevantes las residencias tradicionales.

2. Breve historia del asiento de Cajamarca

A pesar de encontrarse múltiples evidencias de asentamientos humanos en la región en fechas tan tempranas como los 4000 a.C.¹, Cajamarca nos interesa aquí fundamentalmente a partir de su conquista por parte de los Incas en la segunda mitad del siglo XV.

Cajamarca adquirió entonces una cierta importancia en cuanto a su ubicación estratégica dentro del sistema de caminos para acceder al norte del imperio incaico, por medio del *Cápac Ñan*; llegando a ser un centro urbano de manufactura, redistribución e intercambio de bienes

1 Véase por ejemplo, los trabajos de I. Shimada, 1999.

antes que centro castrense². Edificios y prácticas del Estado cusqueño se establecieron allí, incluyendo un *acllahuasi*, un templo, *kallanqas* – edificios usados para almacenes y depósitos– y un *ushnu* en la gran plaza.

Sin embargo, la ocupación incaica no duró demasiado –apenas alrededor de un siglo– tratándose además de un período en que la población local y la de los alrededores nunca estuvieron realmente complacidos de su condición como vasallos del Cusco³.

Los últimos años de dominio Inca coincidieron con los de una serie de disputas internas en el Imperio: por un lado, sublevaciones asociadas al deseo de pueblos como los Chachapoyas por la restauración de su autonomía política⁴; y por otro, el conflicto de poderes asociado a la sucesión del Inca Huayna Cápac, representado en las figuras de sus hijos Atahualpa y Huáscar, pero que escapa a los sistemas de interpretación occidentales del problema al incluir temas religiosos y sociales aún no del todo comprendido⁵. Atahualpa, tras derrotar a los Chachapoyas sublevados en Cochaguaylas, se estableció temporalmente en Cajamarca. Fue en estas circunstancias, que se inició el proceso de la conquista española en el Perú.

El 15 de noviembre de 1532, a la hora de vísperas, Francisco Pizarro y los casi 200 miembros de su expedición se hallaron en la plaza de Cajamarca, lugar que describieron todos en líneas generales como un asentamiento importante⁶.

En la tarde del día siguiente, el 16, la plaza de Cajamarca se volvió en el escenario de uno de los eventos más dramáticos de la historia peruana (y nos atrevemos a decir, sudamericana): la “batalla de Cajamarca”,

2 El camino del norte, hacia el Chinchaysuyo, unía partiendo del Cusco a las localidades de Andahuaylas, Huamanga, Jauja, Huánuco Pampa, Pincos (Piscobamba), Huari, Andamarca, Huamachuco, Cajatambo, Cajamarca, Ayabaca, Loja, Tomebamba (Cuenca), Inga Pirca, Quito, Rumichaca y Pasto. Importantes caminos secundarios partían de Cajamarca, dirigiéndose a Cajamarquilla, Chachapoyas, Moche (Trujillo) y al valle de Zaña (Lambayeque). Al respecto, véase por ejemplo a J. Culqui, 1999: 36 y 43.

3 W. Espinoza, 1993: 30, menciona como fundamento a esta idea la actitud colaboracionista de los curacas de la región hacia los conquistadores españoles.

4 *Ibíd.*

5 Presenta un estudio respecto al tema L. Regalado, 1984: 189.

6 Estos momentos, determinantes para la conquista, son descritos por una serie de documentos producidos fundamentalmente por cronistas-soldados: Hernando Pizarro en 1534, Francisco de Xerez en 1534, Miguel de Estete en c. 1535, Juan Ruiz de Arce en c. 1543, Pedro Pizarro en 1571, Diego de Trujillo en 1571 —todos testigos presenciales de los sucesos de Cajamarca— y el cronista indio Titu Cusi Yupanqui en 1570.

poco más que una desastrosa y desordenada masacre que culminó con el éxito esperado por los conquistadores españoles. Este suceso, con pocos remanentes materiales e imprecisiones en su transmisión histórica, resultó sin embargo determinante, conformando una decisiva parte de la memoria colectiva que nos involucra hasta hoy, tal y como ha sido extensamente estudiado.

El lunes 11 de agosto de 1533 los españoles abandonaron Cajamarca, interrumpiendo los protocolos del escribano Jerónimo de Aliaga. Siguiendo el “camino real” inca pernoctaron a unos 10 Km de la ciudad, en el pueblo hoy llamado Jesús, para luego continuar camino hacia la actual Jauja. Cajamarca quedó prácticamente abandonada y enfrentó un período de cierto caos social y administrativo.

Dos años después, el 5 de marzo de 1535, Francisco Pizarro concedió en *encomienda* al capitán Melchor Verdugo el pueblo de Cajamarca. Verdugo ya había estado en Cajamarca en los meses de la captura de Atahualpa (frecuentemente involucrado en los conflictos relacionados al juego, según resulta de las informaciones contemporáneas) pero sólo tomó posesión de su encomienda en 1539⁷, tras haber participado desde Trujillo en la represión de la sublevación de Manco Inca. Poco después fundó la parroquia de indios de San Antonio de Cajamarca⁸, con una iglesia “perfeccionada” según señala el historiador Rubén Vargas Ugarte por “*Fray Domingo Yáñez, doctrinero de Chota*”, aunque hecha “*brevemente y mal*”⁹.

Esto no significó que el capitán se avecindase en Cajamarca, pues por carecer de cabildo de españoles, el pueblo —ésta fue su denominación hasta casi el siglo XVII—¹⁰ estaba impedido legalmente de ser residencia de estos¹¹. Por otro lado, como veremos, al poco tiempo dicha prohibición fue ignorada sin miramientos por un número importante de familias.

7 T. Hampe Martínez, 1987.

8 J. Dammert Bellido, 1997: 128. “*Al salir Pizarro de Cajamarca no quedó ningún religioso en la zona. El encomendero Melchor Verdugo, en una probanza efectuada en 1542, se jacta de haber levantado la iglesia del pueblo de Cajamarca, dotándola de ornamentos y de enseñarse en ella la doctrina cristiana*”.

9 R. Vargas Ugarte, 1985.

10 Según señala Waldemar Espinoza, citado por J. Dammert, (op.cit): 285.

11 J. Canziani, 2009: 513. “*De esto se desprende la percepción de que las ciudades coloniales se implantaron a manera de enclaves, en cuanto “ciudad de españoles” en territorios que permanecieron sustancialmente indígenas en cuanto a sus formas de manejo. Al respecto, es significativo constatar lo contadas que resultan las obras de infraestructura emprendidas durante la colonia que tuvieran alguna implicancia territorial, frente al fenómeno poco estudiado de las permanencias indígenas en el manejo del territorio*”.

En 1553 se apagó el período de las llamadas “guerras civiles” entre los conquistadores, con la ejecución de Hernández Girón. Para estos años la única referencia que se tiene de Cajamarca más allá de la simple mención es la de la crónica de Pedro Cieza de León, que la visitó en 1549, y señaló una cierta decadencia y una disminución importante de la población especialmente masculina al describir el pueblo.

El 14 de mayo de 1565 se fundó oficialmente la Reducción indígena de San Antonio de Cajamarca La Grande, con Cabildo de Indios y, más interesante desde nuestra perspectiva, *trazo urbano en ajedrez* dispuesto por don Juan de Fuentes, “*un hidalgo antiguo de este reino*”¹². Casi contemporáneamente se estableció el Corregimiento de Cajamarca.

En 1586, el número de vecinos españoles era suficientemente notable como para que, tras los reclamos de la población, a Cajamarca se le concediera el título de *Villa*¹³.

El sacerdote carmelita Antonio Vásquez de Espinosa visitó Cajamarca alrededor de 1615, y la llamó en sus descripciones “villa” además de “pueblo”:

“La villa de Caxamarca es muy grande y tendida la población con sus calles muy bien hechas y derechas, y a mi ver es el mayor pueblo de indios, que hay en todo el Reino del Piru; hay en él un convento de San Francisco muy bueno y grande, que los doctrina y administra los Santos Sacramentos, y hay en él Corregidor [...] Viven en esta villa más de 100 españoles; hay muchas tiendas de mercaderes y tratantes, por ser el lugar grande y de mucho trato, y camino real por la sierra para todos los que vienen del Nuevo Reino y de Quito con mercaderías para el Cuzco, Potosí, y toda la tierra de arriba, y así tiene la comunidad y cabildo de los indios de esta villa un mesón muy grande y capaz y bien hecho, para que en él se aposenten todos los arrieros y mercaderes, con mucho servicio de indios, tambero y alguaciles para el servicio de los españoles que ahí llegan; éste está en la plaza que es muy grande, y a otro lado está la Guayrona, que son otras casas muy buenas y grandes para pasajeros más graves, donde los alcaldes y alguaciles dan con mucha puntualidad todo lo que han de menester por su

12 Según Waldemar Espinoza. En: J. Dammert, 1976: 177.

13 En el periódico La Aurora. Cajamarca: 4 de noviembre de 1848. Citado por F. Silva Santisteban (editor, op. cit.): 19. Villanueva sugiere que esta declaratoria es posterior, de 1619, pero esto resulta inconsistente con las informaciones de cronistas y viajeros de la época.

dinero con harto buen gobierno; luego está la casa del Corregidor [en este momento era D. Juan Caraquemada, según la lista preparada por Horacio Villanueva] donde tiene muchos indios que le hacen y labran paños de cumbe muy curiosos [...]"

Luego está la casa del cacique inmediata a la del Corregidor y cerca del convento que sólo hay una calle en medio, y en ella está la sala que Atabaliba rey señaló que llenaría de oro por su rescate y la raya que hizo hasta donde [...] según me dijo el cacique don Felipe permanece y permanecerá aquella sala sin tocarla en memoria de la prisión y muerte de Atabaliba, que fue luego que entraron los españoles por diciembre año de 1531 y su muerte fue por marzo del siguiente de 1532; aquí en esta villa intentaba poner el obispo un cura para los españoles¹⁴".

Documentos de esta época llaman a Cajamarca "La Grande", y como tal la villa seguirá siendo descrita hasta el siglo XIX¹⁵. La impresión de prosperidad asociada a este apelativo es compartida por visitantes y viajeros del momento, como don Andrés García de Zurita, entonces Obispo de Trujillo:

"La tierra es tan fértil que se siembra todos los años y no se cansa; es abundantísima en todo género de semillas y en su contorno hay crías de todo ganado que se saca por todo este reino. El temple es de una primavera apacible porque no hay hielos. Al parecer corto mío no hay cosa más agradable ni más vistosa y más a propósito para la vida humana¹⁶".

El Obispo Zurita solicita a la corona tras su entusiasta visita de 1651 que se eleve la villa a la categoría de ciudad, y aunque el proceso no se concluyó si no casi dos siglos después, es apoyado por otros visitantes, como monseñor Antonio de León, su sucesor, quien le escribe al Rey con noticias de la abundante población asentada en Cajamarca: 362 familias españolas "con mucho número de gente y las más de ellas de sangre ilustre", y "el número de indios es tanto que no pude en veinte días averiguarlo, aunque

14 A. Vázquez de Espinosa. "Cajamarca y su distrito: 1615". En: F. Silva Santisteban, Tomo III, op.cit: 143-144. El subrayado es nuestro.

15 Por ejemplo, el del 29 marzo 1643: *Expediente de información y licencia de pasajero a Indias de Martín de la Riva y Herrera, corregidor de Cajamarca La Grande, con los criados Pedro de la Serna, natural del concejo de Guamizo, y Pedro Ramírez, natural de Sevilla, a Perú*. En: Archivo General de Indias, de ahora en adelante AGI-CONTRATACIÓN, 5426, N° 27.

16 H. Villanueva Urteaga, 1975.

los que vi y confirmé pasan de cuatro mil familias y es sentir común de todos los que han visto el pueblo ser cierto el cómputo que tendrán 20,000 personas¹⁷”.

La importante presencia de españoles en lo que se origina para el virreinato peruano como un asentamiento indígena implica sin embargo una serie de consideraciones, entre ellas la necesidad de compartir “servicios” como los religiosos, tradicionalmente separados. Así, se encuentran numerosos documentos sobre todo en el Archivo General de Indias por los que sabemos que entre 1667 y 1668 se inicia en Cajamarca un sonado pleito relativo a los permisos para fundar en la villa una parroquia de españoles, idea a la cual se oponían los franciscanos¹⁸.

A mediados del siglo XVIII, en su visita a la villa de 1766, don Cosme Bueno, Cosmógrafo Mayor de Indias, la describió como sigue:

“La capital es el pueblo de Caxamarca, donde no hay Cabildo de Españoles, ni Regidores, sólo Alcaldes Indios, como en los demás pueblos [...]. El pueblo es grande, de figura irregular, aunque sus calles son tiradas a cordel. Las casas son de adobes y casi todas sin altos. Las iglesias son las más de piedra y muy bien labradas¹⁹”.

Diez años después, en 1772, el descubrimiento del “cerro rico de Hualgayoc” y la prosperidad derivada de su explotación cambiaron el panorama urbano cajamarquino e impulsaron decisivamente su crecimiento. Ya existía una cierta vocación del territorio en cuanto a sus notables recursos mineros —especialmente plata, cobre y azufre— pero nunca antes a la escala de explotación de este yacimiento argentífero.

La riqueza minera de Hualgayoc (o Gualgayoc) fue descubierta para el siglo XVIII por José de Casanova y Rodrigo Torres de Ocaña, según informa Joaquín Iturralde en su “Memoria del mineral de Hualgayoc”:

“El cerro nombrado de San Fernando de HUALGAYOC, que considera-

17 *Ibíd.* Como referente (mencionado también por Villanueva en el texto que publica en la compilación de F. Silva Santisteban, *Historia de Cajamarca*, Vol. III) puede tomarse el caso del corregidor de Cajamarca entre 1643 y 1656, don Martín de la Riva Herrera (o Riva Agüero, natural de Santander): al deber retirarse de Cajamarca y pasar a ser corregidor del Cuzco, debió abandonar la ‘residencia muy digna’ que había mandado edificar en su primer destino.

18 Fundamentalmente en AGI-ESCRIBANÍA, 516A. Finalmente esta nueva parroquia se creó bajo la advocación de Santa Catalina de Siena. La iglesia, situada en la Plaza Mayor de la ciudad frente a la antigua parroquia de indios de San Antonio, es hoy la Catedral.

19 Cosme Bueno. “La provincia de Cajamarca en 1766”, en: F. Silva Santisteban, (op.cit): 177-179.

mos como el centro de los demás minerales, por las muchas riquezas que se han extraído de sus entrañas, y muchas más que tiene encubiertas; dista de la ciudad de Cajamarca catorce leguas, de Lambayeque cincuenta, y de Trujillo, sesenta y cuatro. Se halla situado en el terreno de una hacienda nombrada Apan, y dividida de la de Llaucán por una quebrada que pasa por una sequía en medio de la población; su figura por la parte que mira dicha quebrada, está cortada, formando varios farallones o peñascos eminentes, cuya materia es compuesta de una roca como caliza, que llaman panizo; y por la parte opuesta degenera en una loma, a cuyo fin, y a la bajada de la quebrada de Pujupe, forma un cerro pequeño en la figura de un pan de azúcar, que es el que se llama propiamente Hualgayoc²⁰”.

La explotación se manejó al nivel de la pequeña y mediana minería, con peones jornaleros que extraían la plata de las rocas, sin emplear el trabajo forzado de la mita. El mineral era luego desmenuzado a mano (pallequeado), molido en quimbales, cernido en grandes cedazos metálicos, colocado en cajones de cincuenta quintales y se le agregaba, con cinco quintales de sal, el azogue necesario para “beneficiarlo”. Luego esto se calentaba al fuego de paja, amasándose la mezcla. Tras algunos días, la masa era lavada y se observaba el azogue amalgamado, que se exprimía para recuperar el sobrante, quedando la *pella*. Ésta se calentaba para evaporar el azogue, dejando masas esponjosas de plata pura, conocida como *plata piña*: las piñas se quintaban, y una vez ensayadas se moldeaban en barras.

El descubrimiento de este importante recurso desató una fiebre minera en los Andes del norte peruano, que eventualmente afectaría a todo el virreinato. Se organizó en principio un poblado en las faldas del cerro de Hualgayoc (*Micuyypampa*, o “pampa de los víveres”), pero el centro urbano más beneficiado por la nueva prosperidad fue seguramente Cajamarca, donde los poseedores de concesiones mineras establecieron sus grandes viviendas y casas comerciales.

“Todo pareció entonces concurrir al acrecentamiento de la riqueza y el adelanto de la ciudad, que durante un siglo gozó de esplendor y sentó fama de opulenta. De este dichoso período son sus innumerables casas solariegas y portones coloniales coronados con frecuencia por alardes heráldicos que hablan claramente de señores de prosapia y caudal. De este esplendoroso período son sus templos [...]. A este período, como se ve claramente, corresponde la total transformación urbana de la

20 José Modesto de La Vega. “Memoria sobre el mineral de Hualgayoc”, en: F. Silva Santisteban, Tomo IV, (op. cit): 73-80.

Villa y en el mismo, a base de su esplendor y florecimiento, crecieron su nombre y su fama para hacer de ella ‘la Grande del Perú’, la rica, bella y legendaria Villa de Cajamarca²¹”.

Naturalmente, esto llevó a que la ciudad viviera un acelerado crecimiento demográfico²², donde algunos individuos amasaron grandes fortunas. Uno de ellos fue Miguel de Espinach, probablemente el minero más acaudalado de su tiempo. Hacia 1798 este explotaba siete minas de su propiedad con dieciocho dependencias, entre ellas el riquísimo Socavón Real o Espinach.

Horacio Villanueva ilustra la prosperidad de Espinach —más tarde nombrado Coronel del Regimiento de Infantería de San Antonio, Teniente Coronel de los Reales Ejércitos, y Familiar del Santo Oficio— refiriendo que fundió en las cajas reales de Trujillo y Lima la cantidad de 270,410 marcos de plata, pagando por derechos reales 301,932 pesos.

El espacio urbano de Cajamarca se ordenaba entonces —y hasta hoy— a partir del gran espacio de la plaza mayor, que en el siglo XVIII era físicamente también el centro geográfico del asentamiento. En 1784-1786 el Obispo de Trujillo Baltasar Martínez Compañón hizo una Visita pastoral a toda el área de su diócesis, y como parte de la extensa secuencia de imágenes que ordenó se hicieran encontramos el plano urbano de Cajamarca más antiguo que conocemos. Para este momento, la villa contaba con veintidós calles de SE a NO y diez calles de NE a SO, estas últimas adaptándose a la topografía en pendiente de la subida del cerro Cumbe²³. Del período datan también algunas de las construcciones más refinadas e interesantes del patrimonio inmueble cajamarquino, desde grandes casas de morada hasta iglesias de tardío barroco.

La villa de Cajamarca fue finalmente elevada al rango de ciudad mediante una real cédula emitida el 19 de diciembre de 1802, aunque sólo entró en posesión de dicho título en 1808, cuando se instalaron su Cabildo, Regimiento y Justicia, y se comenzó a utilizar el escudo para tal fin diseñado por los nuevos ciudadanos. Irónicamente, la ascensión a ciudad

21 H. Villanueva Urteaga. “Los Gobernadores de Cajamarca”, en: F. SILVA SANTISTEBAN, Tomo III, (op.cit): 118-119.

22 Para 1782 la población española residente en Cajamarca alcanzaba las 7835 personas: agregando a este número las cifras correspondientes a la población cajamarquina indígena y mestiza, “*resulta que hacia la última fecha [1782], Cajamarca logró tener mayor número de pobladores que durante los cien primeros años de nuestra vida republicana*”, como indica H. Villanueva Urteaga, (op.cit): 118-119.

23 Según F. Silva Santisteban. (op.cit). Puede revisarse al respecto el plano ya mencionado preparado en su visita por el Obispo de Trujillo Martínez Compañón.

coincidió con la práctica extinción de las minas de Hualgayoc y el cierre de importantes rutas comerciales que conectaban la región con el resto del virreinato.

La crisis del primer gran auge minero del siglo XVIII en Cajamarca determinó el inicio de un largo período de aislamiento de la ciudad respecto al resto del país provocando un retraimiento social y económico, pero también y sobre todo físico, que duró casi dos siglos. La población de la ciudad se concentró entonces en la explotación del potencial agrícola y ganadero del valle con relativo éxito²⁴, pero apenas ocasionalmente superando las fronteras locales con el comercio. El período republicano también significó la aparición de un significativo aparato estatal, con Cajamarca como capital regional.

Movimientos violentistas como el terrorismo sufrido por el Perú fundamentalmente en la década de 1980 significaron una migración de la población rural hacia la ciudad, con el consiguiente aumento de habitantes urbanos, pero se mantuvo el estancamiento general de las dinámicas económicas.

A fines del siglo XX Cajamarca se presentaba casi sin cambios, con la misma traza urbana y arquitectónica del tejido que ya mostraba el plano de Martínez Compañón dos siglos antes.

La situación cambió radicalmente en 1993, cuando la compañía Minera Yanacocha encontró importantes reservas de oro en las montañas alrededor de las nacientes de las cuencas fluviales de Cajamarca, Baños del Inca y Encañada. A diferencia de la minería tradicional de vetas practicada en la explotación de Hualgayoc un par de siglos antes, aquí se hizo necesario emplear los recursos de la gran minería, que remueve entre 600 mil y 700 mil toneladas de tierra y rocas diariamente para obtener algunos gramos de oro por tonelada²⁵.

24 La internacional Nestlé, por ejemplo, se estableció en Cajamarca en la zona de Baños del Inca con el nombre de PERULAC en 1949. Los hacendados locales habían comenzado a importar vacas lecheras de las razas Morena de los Alpes (argentina, para la hacienda Polloc) y Friesen Holstein (alemana, para la hacienda La Collpa) ya desde la segunda década del siglo XX. Según Centro de Investigación para la Arquitectura y la Ciudad, 2007.

25 En el caso de Yanacocha, esto implica una importante inversión de capital que necesitó de actores extranjeros y locales: la Newmont Mining Corporation tiene 51.35% de la participación en las acciones de la empresa, mientras que el grupo Buenaventura tiene el 43.65% y la corporación financiera Internacional el 5% restante.

La producción de oro de la empresa ha crecido espectacularmente desde entonces, convirtiéndose en poco más de una década en la segunda compañía minera exportadora que realiza operaciones en el país²⁶, y en una de las más importantes en cuanto a la extracción aurífera en el mundo.

Evidentemente, esto también ha significado el inicio de un nuevo proceso de transformación social y urbana: así, la ciudad de Cajamarca se extiende hoy sobre una superficie de alrededor de 1,500 hectáreas en el lado oeste del fondo del valle, que incluye algunas áreas en la ladera adyacente²⁷. La expansión urbana que se ha ido dando en las últimas décadas se ha manifestado sobre todo en un crecimiento horizontal, de carácter espontáneo y muy poco planificado. Aunque administrativamente la ciudad está comprendida en un único distrito, a los barrios tradicionales del centro (La Merced, San Pedro, El Batán), se han agregado recientemente otros menos consolidados hacia las afueras, como Mollepampa y San Martín²⁸.

El trazo ortogonal de la ciudad se ha mantenido en el centro sin importantes cambios, trascendiendo los límites naturales de los cursos de agua al oeste y las colinas al sur y adaptándose a las laderas, pero tristemente, muchas de las construcciones del centro histórico se encuentran enfrentadas al abandono y la destrucción, pues su existencia como testimonio histórico y artístico del pasado se percibe como un obstáculo a la “modernidad”.

Uno de los temas por resolver actualmente en Cajamarca es la búsqueda de una necesaria armonía presente / pasado, donde la nueva riqueza hoy es irónicamente uno de los factores que agiliza la destrucción de la arquitectura tradicional, uno de los tejidos domésticos más complejos y ricos de nuestro país.

26 El Centro de Investigación de la Arquitectura y la Ciudad de la Pontificia Universidad Católica del Perú indica que la producción del oro de la empresa ha tenido un crecimiento espectacular, que pasa de 81,497 onzas el año de inicio de sus operaciones a 3'017,303 onzas en el 2004. Centro de Investigación para la Arquitectura y la Ciudad, 2007; también en Juan Luis Ossio. *El impacto de la industria minera transnacional en la producción del espacio urbano en Cajamarca*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, Tesis de Licenciatura en Sociología, 2006.

27 Esta dimensión es comparable al área que ocupa el distrito de Independencia en Lima: 1,476 Has. Centro de Investigación para la Arquitectura y la Ciudad. (op.cit.). Es de notar que los asentamientos en ladera en lugar de ocupar un valle con potencia agrícola eran parte del modo de ocupación del territorio pre-hispánico en la región andina.

28 Estas nuevas expansiones urbanas muchas veces no están completamente habilitadas, y no cuentan con servicios básicos como agua y desagüe, o calles y aceras asfaltadas.

3. La arquitectura patrimonial doméstica de Cajamarca

En la actualidad, de los 109 edificios declarados “monumentales” de la ciudad, 101 corresponden a ejemplos en todas las escalas de arquitectura civil doméstica. Sin embargo, el hecho que sean los más numerosos no implica que no estén exentos de peligro, porque constituyen el tipo de patrimonio construido más dinámico y frágil de todos. Si entendemos por la historia de la ciudad a buena parte del conjunto patrimonial que hoy se observa como el producto del auge económico del siglo XVIII, cuando familias enriquecidas por la minería buscaban mostrar su importancia a través de la calidad de sus residencias, con elegantes portadas y arcos, podemos ciertamente considerar natural que esta sea la parte más abundante y característica del tejido urbano en Cajamarca.

La idea de “casa” en los documentos virreinales de todo el Perú aparece separada conceptualmente de la concepción de “vivienda”, porque el término indica una construcción de características variables que puede contener una o más unidades familiares²⁹. Al mismo tiempo, en toda la sierra peruana se puede hablar de las casas como volúmenes cerrados, funcionando alrededor de un patio más o menos amplio, y con ambientes alineados en crujías a los lados de éste. Otro componente interesante de la morfología exterior de las casas cajamarquinas es su amplio alero, necesario para proteger de las lluvias los muros de adobe y uno de los únicos elementos que sobresalen, con la portada y la rejería de las ventanas, del volumen compacto del edificio.

Como indica San Cristóbal, pensando en el caso de Lima, pero perfectamente aplicable como concepto a la ciudad que nos ocupa:

“rigió una innegable pluralidad morfológica de las unidades de casas de vivienda. De igual modo que no existió una sola clase social de idéntico nivel económico durante todo el período virreinal peruano, tampoco habitaron las distintas clases sociales, diferenciadas profundamente unas de otras, en la misma conformación morfológica de unidad de vivienda”³⁰.

29 Por ejemplo, en un documento cajamarquino que el notario Domingo de Silva Santisteban registra en 1779, Juan de Burga vende a Estefanía Garnica “una casa, y solar que se compone, de dos viviendas, y su correspondiente Patio”. Archivo Regional de Cajamarca, de ahora en adelante ARC, Notario Domingo de Silva Santisteban, 1779, *Venta de casa y solar de Juan de Burga a Estefanía Garnica*, folio 209 r. y ss.

30 A. San Cristóbal, 2003: 458.

Hay que tomar en cuenta también la problemática del segundo nivel, donde en Cajamarca frecuentemente encontramos una o más viviendas separadas y funcionando independientemente de la principal.

En la España del siglo XVI fue frecuente la separación radical de lo privado y lo público en las residencias, posiblemente como un componente de la herencia árabe, y que se manifestó en su traslado a Cajamarca entre otras cosas, en una cierta asimetría en las portadas y en la presencia de ambientes de transición entre la calle y la casa. Aunque el tema de las fachadas viró hacia la simetría en los siglos XVIII-XIX (el período al cual pertenece el grueso de los ejemplares cajamarquinos), se conservaron espacios como el del *zaguán*: el primer “lugar” de la casa, la conexión de ésta con el mundo exterior y un espacio característico del modelo de arquitectura doméstica que integra³¹. Como en Lima, los zaguanes en Cajamarca se ubicaron casi siempre en el eje del patio principal. A los lados se ubicaban habitaciones que frecuentemente se dedicaban al comercio, en un sistema que se perpetuó en muchas de las ciudades del virreinato peruano.

A continuación, el *patio* es el gran espacio articulador de la casa, con forma y dimensiones variables, rodeado normalmente en por lo menos tres de sus lados por las crujías de las habitaciones, y normalmente empedrado —como el *zaguán*³²— para la comodidad de sus habitantes. A veces encontramos en la documentación indicación de una pila de agua labrada en cantería al centro del patio, sobre todo en los casos de casas notables³³, muchas de las cuales todavía se conservan.

El arquitecto argentino Diego Lecuona sostenía que la importancia del patio “*radica en las relaciones y conexiones que establece y no en la jerarquía de funciones que alberga*³⁴”; funciones que por otro lado fueron muy variadas y que como hemos mencionado frecuentemente servían a diferentes viviendas y unidades familiares, sobre todo cuando la casa

31 Los arquitectos peruanos Vargas y Demarini señalan que los zaguanes virreinales eran menos amplios que los construidos en los inicios de la república, pero no indican documentación de archivo ni ejemplos específicos que apoyen su hipótesis. Aunque lo encontramos posible, no puede verificarse. Véase la Tesis de Bachiller de R. Demarini y K. Vargas, Universidad Ricardo Palma, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 1988.

32 Esto es, en un patrón alternando rombos de lisa y dura “piedra azul” y cantos rodados, en la mayor parte de los ejemplos mencionados por la documentación y estudiados en campo.

33 Por ejemplo, “[...] *Item en el Patio principal un Pilarón de cantería que tasamos en...* 18 [...]” en ARC, Notario Manuel de Silva Santisteban, 1806, Tasación y Venta Judicial de casa en la calle del Batán, a don José Guillermo de Alba, folio 3 r. y ss.

34 1977: 14. Citado además por M. Crespo Rodríguez, 2006: 185.

era de importantes dimensiones. Así, el patio cumplía simultáneamente funciones de representación —por su amplitud, acabados, relaciones espaciales que hablaban de riqueza y poder familiares— de distribución espacial, de fuente de luz y ventilación, de espacio de ocio y protección para la familia.

La amplitud, la forma y las veces que se presentaba el patio eran variables, como la conformación misma de las casas. Aunque sea común apreciar en Cajamarca las casas de morada con un único patio, también son numerosas las que tienen un segundo patio, e incluso existen ejemplos con un traspatio que lleva el total de espacios abiertos de la casa a tres.

Las galerías alrededor de los patios, de madera en el caso cajamarquino³⁵, se formaban con esbeltas columnas o pies derechos de sección cuadrada sobre bases de piedra en cubos, típicamente con capiteles de zapata en los patios virreinales, y algunos capiteles y molduras clásicas en los modelos republicanos³⁶.

Estos *corredores*³⁷ protegían de la lluvia a los habitantes de la casa y a las superficies de los muros, y de la incidencia directa del sol en algunas habitaciones. Como el patio, tenían una función de esparcimiento y además una de circulación, repitiéndose en todos los pisos de la morada. En las casas cajamarquinas tradicionales que aún se conservan, los observamos relativamente holgados, entre 3 y 3.50 metros, aunque existen ejemplos menores, como los 2.50 metros del corredor bajo de la pequeña Casa Casanova.

Además de los corredores, como espacios de circulación se contaban los *callejones*. Éstos eran la conexión con el traspatio o los espacios secundarios tras las crujías alrededor del patio principal. En Cajamarca se trata frecuentemente de una circulación cubierta —protegida así de la lluvia y del frío— ubicada a un lado y en esquina respecto al ingreso,

35 El uso de la madera en las columnas de los patios es algo muy poco común en los Andes peruanos, máxime al tratarse de una región con la tradición de labrado en piedra de Cajamarca.

36 AA.VV., 1976: 3.

37 En el Perú virreinal, los términos “corredor” y “galería” son sinónimos por lo menos hasta fines del siglo XVIII. Ambos se refieren al espacio de circulación determinado por un lado por un muro y por el otro por las arquerías o pies derechos/columnas generalmente alrededor de un patio, en la planta baja y en las superiores. El “corredor” moderno, espacio de conexión cerrado a ambos lados en cuanto pasadizo o pasillo se llamó en Lima hasta el XVIII “chiflón”.

marcada por lo menos hacia el patio principal por un arco como el del zaguán pero de dimensiones menores y tallado menos complejo.

En cuanto a las habitaciones, en Cajamarca es la *sala* el ambiente más importante, más cómodo y más decorado de la vivienda, como en Lima y otras ciudades semejantes. Este espacio principal, escenario de las celebraciones familiares, las visitas y reuniones sociales, en Cajamarca estaba ubicado comúnmente —durante los siglos XVIII y XIX— al fondo del patio, frente a la entrada desde la calle a la casa y a eje con el zaguán. En Lima en un primer momento es posible que se ubicara en el piso alto, con acceso al balcón sobre el ingreso³⁸, pero no existe referencia alguna de que éste haya sido el caso en algún momento en Cajamarca. En los documentos cajamarquinos, sin embargo, se mencionan dos o más salas para algunas casas, pudiéndose pensar en otras habitaciones más pequeñas con funciones múltiples, dependientes de la principal, o en ambientes equivalentes incluso en diferentes pisos, propiedad inicialmente de una única familia acomodada, que luego se verán ocupadas por diferentes inquilinos.

Por ejemplo, el testamento de la vecina cajamarquina Catalina Monsón (1806) nos describe la sucesión de construcciones que fueron conformando una gran casa —podemos suponer multifamiliar— a partir de una única pequeña vivienda, con finalmente multitud de “salas”:

[...] Ytem declaro que la dicha casa [en la que al presente se halla morando] al tiempo, y quando se compro solo tubo su saguan con puerta a la calle angosta, un quarto al costado izquierdo, de la entrada, y subsesivamente una tienda con puerta a la calle real, una sala, y su Alcoba y al frente una cosina con su horno todo viejo, y muy maltratado, cuyas piasas compuso el dicho mi marido poniendole el saguan a la calle real, y agregandole una sala con su cuarto de dormir: una despensa, y cosina, y el Traspatio cavallerisa, y Tienda a la calle, en un solar que compro en cavesa mia [...] que faltaba que fabricar que fueron dos salas, y un cuarto de dormir para uniformar la casa lo hizo a toda costa el expresado mi hijo [...]]³⁹.

Aquí vemos claramente cómo el término “sala” a veces se refería a otros ambientes a parte del ya mencionado principal con funciones públicas

38 Este espacio se denominaba “salón de estrado” en la casa castellana tradicional, una denominación que no aparece en la documentación cajamarquina.

39 ARC, Notario Manuel de Silva Santisteban, 1806, *Testamento de Catalina Monsón (esposa de Domingo Silva Santisteban)*, folio 165 r. y ss.

y sociales⁴⁰. Podemos también inferir, dado el aumento de las veces que aparecen las “salas extra” en los documentos de inicios del siglo XIX respecto a momentos anteriores, que en dicho período se dio una mayor subdivisión de las casas grandes en múltiples viviendas —cada una con su sala, algunas con varias— que podríamos atribuir a la disminución del dinamismo económico de la ciudad producto de la decadencia de Hualgayoc, entre otras cosas.

Otro espacio mencionado comúnmente como perteneciente a las casas virreinales era la *cuadra* (o *quadra*), en origen un espacio de planta cuadrada de cuya forma deriva el nombre⁴¹. Su uso no estaba definido —como muchos de los ambientes de las viviendas en América y Europa, sin uso especializado si no hasta el siglo XX— pero se utilizó a veces como una sala íntima para la familia, sobre todo para las señoras de la casa, colocando aquí el tabladillo del *estrado*. Éste fue usado en España hasta el siglo XVIII, y separaba, con una pequeña elevación, una sección de la sala o la cuadra de la vivienda como exclusiva para las mujeres de la casa, un remanente de las costumbres árabes —“a la turca”, señalan los documentos— en la península y así transmitida al Perú.

En España se utilizaba en ocasiones la cuadra como comedor, sobre pequeñas mesitas portátiles, primero, y luego más formalmente desde el siglo XVIII con el mobiliario que conocemos hoy. Este uso se dio también en algunas casas de Lima y Cajamarca que llaman a la habitación alternativamente por este nombre —“comedor”— en documentos muy tardíos.

Como pieza de dormir en Lima, el arquitecto peruano Emilio Harth-Terré señala a la *cámara*, que en Cajamarca no encontramos con ese nombre. Aparecen, en cambio, términos como “cuarto de dormir”, “recámara” e incluso “alcoba” en los documentos de archivo. Estos ambientes se ubicaban generalmente en el primer piso las crujías laterales del patio — si la casa era una única vivienda— y en el segundo piso en cualquier otra crujía, aunque comúnmente junto a la sala.

Los *cuartos* (o “*cuartos*”) que aparecen numerosos en la documentación cajamarquina se refieren a ambientes más privados y de menores

40 El espacio de las salas parece ser además el único de entre los indicados en la documentación nunca destinado a dormitorio, aunque sí se mencionan los “dormitorios de la sala” como espacios anexos.

41 Este espacio cuadrado nace originalmente como la *quba*, ambiente de representación en los palacios mudéjares de España.

dimensiones respecto a espacios sociales como la sala o la cuadra. En Lima se ha postulado que el término se refiera más a un conjunto de habitaciones que a lo apenas señalado, pero en Cajamarca no hay ninguna indicación en la documentación en ese sentido, y el uso corriente de la palabra “cuarto” parece ser el de ambiente individual. En el Archivo Regional de Cajamarca los encontramos registrados con tamaños muy variables, dependiendo por supuesto de las dimensiones, usos y riqueza de las casas que los contenían. En la documentación de archivo, algunas casas inclusive aparecen conformadas únicamente por cuartos, como por ejemplo ocurría en la casa que Marina Rivera vende a doña Manuela de Alvarez en 1805:

“[...] una casa [...] la que se compone de dos Quartos el uno de nueve y media varas de largo, y cinco de ancho, y el otro de seis varas de largo, fabricados con simientos de Piedras, Paredes de Adoves, Techo de Texas, Puertas de quadra, con sus Chapas, y Llaves corrientes [...]”⁴².

Como hemos señalado, los cuartos no tenían un uso definido, y los encontramos en la documentación anotados con su uso común en las viviendas específicas, como por ejemplo “*cuarto de dormir*⁴³”, o “*un cuarto que sirbe de despensa que esta en frente de la calle*⁴⁴”. El término “dormitorio” aparece sólo más tardíamente.

No parece existir en este caso, ni existe en Lima, la asociación de los “cuartos” con las crujías⁴⁵, más allá de su ubicación espacial, agrupándose los primeros en las filas de las segundas.

En otros documentos aparecen además ambientes puramente de servicio, como la *cocina* —muchísimas veces conteniendo un horno para pan, común incluso en la Cajamarca actual— la *despensa*, la *caballeriza*, el *corral*, la *huerta*. Éstos se encontraban típicamente en el entorno del traspatio, si había uno, o en todo caso en la parte de la casa más alejada de la puerta de entrada a la calle.

42 ARC, Notario Manuel de Silva Santisteban, 1805, *Venta de casa de Marina Rivera a doña Manuela de Alvarez*, folio 96 r. y ss.

43 ARC, Notario Domingo de Silva Santisteban, 1779, *Venta de casa de Ascencia Ordaz a P. Cáceres*, folio 461 r. y ss.

44 ARC, Notario Manuel Nicolás de Piérola, 1745, *Venta de casa de Joseph Marselino de Urteaga a Antonia de Arévalo*, folio 152 r. y ss.

45 En los palacios mudéjares de la Península los cuartos están ligados indisolublemente a las crujías laterales: así, un palacio es típicamente el conjunto formado por un espacio abierto, con alberca o ajardinado, al que se abren las crujías, sobre todo en los lados menores.

A diferencia de Lima, no encontramos en la documentación cajamarquina revisada, algunas anotaciones referidas a una habitación exclusivamente dedicada al *oratorio* de la vivienda si no hasta fechas relativamente tardías —entrando en el siglo XIX⁴⁶— por lo que entendemos que en los siglos anteriores se dedicaba a este propósito algún rincón de la sala o la cuadra. Idéntica situación se verifica con el masculino *estudio*, ambiente privado que en el siglo XVIII comienza a aparecer en España y Lima, pero que no se registra en Cajamarca si no hasta las décadas finales del siglo XIX. Sin embargo, como mobiliario encontramos en los siglos XVII y XVIII algunos escritorios, que entendemos suplían esta necesidad desde alguna habitación con múltiples funciones.

El mobiliario en general aparece escaso en las casas dieciochescas —cajamarquinas o no— ante nuestros ojos del siglo XXI. Por ejemplo consideremos como en el Valle del Duero español, a mediados del siglo XVIII, las sillas “de sentarse” se consideraban un lujo que los menos pudientes no se planteaban permitirse: los objetos de carácter religioso, como cuadritos y figuras de bulto eran más comunes y al elegir entre un “lujo” y otro, frecuentemente se prefería éste último⁴⁷. Sin embargo, es interesante constatar casos como el del testamento de 1745 del cajamarquino Gregorio de Aguilar, en el que encontramos:

*“[...] Item una silla poltrona guarnesida de plata con las guarnisiones; caparason de pañete azul bordado y tres estribos de madera [...] Item seis sillas de sentar con su clavason de fierro y dichas sillas de sedas haziento y espaldar de baqueta aprensada; Una messa grande con dos cajones [...]”*⁴⁸.

Y si a Gregorio de Aguilar podemos considerarlo por lo menos pudiente teniendo en cuenta sus seis sillas, su poltrona y su mesa a mediados del siglo XVIII, necesariamente tenemos que pensar en la familia de Isabel Días de Velasco y Esparza —cuyo inventario de bienes data del mismo año— como todavía más acomodada, con diecinueve sillas registradas⁴⁹.

46 Por ejemplo en: ARC, Notario Juan de Silva Santisteban, 1801, *Inventario de bienes del Capitán Pedro León de Villanueva*, folio 692 r. y ss.

47 R. Sarti, 2008: 127.

48 ARC, Notario Manuel Nicolás de Piérola, 1745, *Inventario de bienes de Gregorio de Aguilar*, folio 432 r. y ss.

49 ARC, Notario Manuel Nicolás de Piérola, 1745, *Inventario de bienes de Isabel Días de Velasco y Esparza*, folio 360 r. y ss.

De Aguilar y Días de Velasco estaban relacionados —y esto no puede sorprendernos— con familias “mineras” propietarias de vetas en Hualgayoc, quienes explotaban este recurso al tiempo que se insertaban en las dinámicas económicas y culturales de una región más amplia que la solamente cajamarquina.

Y sin embargo, un tema que en ningún caso se menciona lo constituye un ambiente que hoy consideramos indispensable en cualquier residencia, el *baño*. La tina propiamente dicha y los equipos para deshacerse de los residuos humanos eran entonces en la gran mayoría de los casos, como puede imaginarse, objetos muebles que se llenaban y vaciaban a mano en los canales externos a la casa o en la huerta, como por otro lado sucedía también en la Europa de entonces. Este sistema se perpetuó hasta tiempos relativamente recientes en el norte peruano, pues es solamente en el siglo XX que el sistema de agua y alcantarillado público se instaló en Cajamarca en su versión moderna.

Podemos entender así que por su configuración, por sus elaboradas portadas labradas en piedra, por su mobiliario y por los objetos suntuarios que contenían, las casas —hoy declaradas patrimoniales— de la Cajamarca de los siglos XVIII-XIX podían compararse sin desmerecerse con sus semejantes contemporáneas en el Perú y en América. Sin embargo, una diferencia importante fue el aislamiento relativo de la región, desde la extinción de las minas de Hualgayoc, que permitió que mucha de esta arquitectura tradicional se mantuviera. El nuevo auge minero que Cajamarca vive actualmente ha modificado drásticamente esta situación, con todos los aspectos positivos y negativos de tan importante actividad económica en la ciudad.

4. Cajamarca hoy: algunas conclusiones

Cajamarca es una ciudad que está viviendo un cambio muy importante, económico y social, que está reflejado en su morfología urbana, convirtiéndose actualmente en un fenómeno desordenado y a veces destructivo, impulsado hoy como antes, en la riqueza minera. En general, la minería ha funcionado siempre como agente dinamizador de la ciudad, la región y el país. Inclusive, casos como el de Hualgayoc, relativamente alejado de la entonces Villa de San Antonio, ya había fungido como un agente fundamental por el cual encontramos a ricos mineros y comerciantes de insumos, con sus familias y propiedades urbanas y rurales, ligados ineludiblemente a ella.

Las casas de morada de Cajamarca se construyeron como una respuesta a las condiciones materiales, ambientales y sociales de la zona. Sus características de diseño, similares a las de otros centros de la colonia en el entorno andino, muestran sin embargo particularidades que las hacen singulares, como el uso de galerías con columnas y pies derechos de madera en los patios, con las escaleras en dichas galerías en lugar de dentro de la masa de los muros, o las portadas de piedra de las fachadas. Su mobiliario y lo refinado del labrado de dichas portadas y arcos en piedra nos hablan además de un refinamiento comparable a ciudades mucho más grandes e importantes.

La situación presente nos muestra el contraste de un conjunto urbano complejo, rico y en inminente peligro de desaparición y abandono en términos patrimoniales aunque económicamente viviendo un momento de gran prosperidad. Se hace urgente el estudio de este centro histórico, dentro de una ciudad que ha crecido mucho más en los últimos años que en los dos siglos anteriores, y que no estaba preparada para ello ni tiene propuestas de manejo en que se organicen los recursos con sostenibilidad. Este caso, poco revisado pero muy interesante, puede incluso considerarse un piloto para ciudades peruanas comparables, donde el tema de la arquitectura civil doméstica es en general considerado secundario. Se trata sin embargo, como hemos mencionado, de un aspecto muy relevante del tejido urbano, tal vez el más determinante para una ciudad, y como tal indispensable al estudiar y proteger las calidades de vida y la creación identitaria de sus habitantes.

Bibliografía

Archivo General de Indias - España (AGI)

- CONTRATACIÓN, 5426, N° 27.
- ESCRIBANÍA, 516A.

Archivo Regional de Cajamarca - Perú (ARC)

- Notario Manuel Nicolás de Piérola, 1745, *Venta de casa de Joseph Marselino de Urteaga a Antonia de Arévalo*, folio 152 r. y ss.
- Notario Manuel Nicolás de Piérola, 1745, *Inventario de bienes de Isabel Días de Velasco y Esparza*, folio 360 r. y ss.
- Notario Manuel Nicolás de Piérola, 1745, *Inventario de bienes de Gregorio de Aguilar*, folio 432 r. y ss.
- Notario Domingo de Silva Santisteban, 1779, *Venta de casa y solar de Juan de Burga a Estefanía Garnica*, folio 209 r. y ss.

- Notario Domingo de Silva Santisteban, 1779, *Venta de casa de Ascencia Ordar a P. Cáceres*, folio 461 r. y ss.
- Notario Manuel de Silva Santisteban, 1805, *Venta de casa de Marina Rivera a doña Manuela de Alvarez*, folio 96 r. y ss.
- Notario Manuel de Silva Santisteban, 1806, *Tasación y Venta Judicial de casa en la calle del Batán, a don José Guillermo de Alba*, folio 3 r. y ss.
- Notario Manuel de Silva Santisteban, 1806, *Testamento de Catalina Monsón (esposa de Domingo Silva Santisteban)*, folio 165 r. y ss.
- Notario Juan de Silva Santisteban, 1801, *Inventario de bienes del Capitán Pedro León de Villanueva*, folio 692 r. y ss.

A. A. V. V.

Historia de Cajamarca - Actas del Simposio. Cajamarca: Instituto Nacional de Cultura, 1976.

Blasco Esquivias, Beatriz (editora)

La casa. Evolución del espacio doméstico en España. Madrid: El Viso, 2006.

Burga Bartra, Jorge y Carlos Grey Figueroa

“El desarrollo urbano y la vivienda en Cajamarca”. En: *¿Cómo estamos? revista de situación social*, Volumen 1, N° 6, pp. 72-75, 1994.

Busto Duthurburu, José Antonio del

- “El capitán Melchor Verdugo, encomendero de Cajamarca”. En: *Revista Histórica*, Tomo 24, 1959, pp. 318-387.
- “La marcha de Francisco Pizarro de Cajamarca al Cusco”. En: *Revista Histórica*, Tomo 26 (1962-1963), pp. 146-174.

Municipalidad Provincial de Cajamarca

Cajamarca- Reglamento Para la Zona Monumental. Cajamarca: Municipalidad Provincial de Cajamarca, Instituto Nacional de Cultura, 1995.

Canziani Amico, José

Ciudad y Territorio en los Andes. Contribuciones a la historia del urbanismo prehispánico. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica, 2009.

Centro de Investigación para la Arquitectura y la Ciudad - Pontificia Universidad Católica del Perú. *Cajamarca*. Lima: CIAC-PUCP, 2007. Documento de distribución limitada.

Contreras, Carlos

Los mineros y el Rey: los Andes del norte, Hualgayoc 1770-1825. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1995.

Crespo Rodríguez, María Dolores

Arquitectura Doméstica de la Ciudad de los Reyes (1535-1750). Sevilla: Consejo Superior de Investigaciones Científicas-Escuela de Estudios Hispanoamericanos, Universidad de Sevilla, Diputación de Sevilla, 2006.

Dammert Bellido, José Monseñor

- *Historia de Cajamarca*. Cajamarca: Instituto Nacional de Cultura, 1976.
- *Cajamarca en el siglo XVI*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, Instituto Bartolomé de las Casas, Centro de Estudios y Publicaciones, 1997.

Del Busto José Antonio (editor)

Historia de la Minería en el Perú. Lima: Milpo, 1999.

Demarini, Ricardo y Kedy Vargas.

Revalorización de un contexto urbano: la zona monumental de Cajamarca, Tesis para optar el título de Bachiller. Lima: Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad Ricardo Palma, 1988.

Espinoza Soriano, Waldemar.

- “Reacción de los indígenas de Cajamarca frente a la independencia de Trujillo y Lima (1821)”, en: *Las independencias desde la perspectiva de los actores sociales*. Lima: Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura - Universidad Nacional Mayor de San Marcos - Pontificia Universidad Católica del Perú, 2009.
- “La caída del Tahuantinsuyo y la resistencia inca”, en: *Alma mater*, N°. 6, (diciembre 1993), pp. 23-40.

Fisher, John Robert

Minas y mineros en el Perú colonial, 1776-1824. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1977.

Hampe Martínez, Teodoro

- “Relación de los encomenderos y repartimientos del Perú en 1561”. En: *Historia y Cultura* 12. Lima: 1979.
- “Notas sobre población y tributo indígena en Cajamarca (Primera mitad del siglo XVII)”, En: *Boletín del Instituto Riva Agüero 1986-1987*, N° 14, Pontificia Universidad Católica del Perú, 1987, pp. 65-82.

Lecuona, Diego de

“Hacia una teoría de la vivienda a través de los usos familiares”. En: *Summarios, Vivienda, Comunidad, Familia*. Buenos Aires: Año 1, N° 8, 1977.

Martínez Compañón, Baltasar Jaime

Trujillo del Perú. Madrid: Cultura Hispánica (1782-1785), 1985.

Pizarro, Pedro

Relación del descubrimiento y conquista del Perú. Lima: Lohmann, 1978 (1571).

Ravines, Rogger

- *Cajamarca. Arquitectura Religiosa y Civil*. Lima: Instituto Nacional de Cultura, Dirección del Patrimonio Monumental de la Nación, 1983.
- *Cajamarca prehispánica: inventario de monumentos arqueológicos*. Cajamarca: Instituto Nacional de Cultura. Corporación de Desarrollo de Cajamarca, 1985.

Ravines Sánchez, Tristán

- *Calles y Cruces de Cajamarca*. Cajamarca: Asociación Obispo Martínez Compañón, 2006.
- *Cajamarca ciudad del siglo XIX. Notas Históricas*. (Manuscrito inédito), 2006.

Regalado De Hurtado, Liliana

“De Cajamarca a Vilcabamba: una querrela andina”. En: *Histórica* - Pontificia Universidad Católica del Perú, Vol. 8, N°. pp. 177-196, 1984.

San Cristóbal Sebastián, Antonio

- *La casa virreinal limeña (1570-1687)*. Lima: Congreso de la República del Perú, 2003.
- *Originalidad barroca de la arquitectura de Cajamarca*. Lima: Minera Yanacocha, 2004.

Sarmiento Gutiérrez, Julio

El Perú y la dominación hispánica: Cajamarca: conquista y colonia. Cajamarca: Universidad Nacional de Cajamarca, 1995.

Sarmiento, Julio y Tristán Ravines

Cajamarca. Historia y Cultura. Cajamarca: Municipalidad Provincial, 2004.

Shimada, Izumi

“Evolution of Andean Diversity: Regional Formations (500 B.C.E. - C.E. 600)”. En: *The Cambridge History of the Native Peoples of the Americas*, Volumen III: Sudamérica, parte 1, pp. 350-517. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.

Silva Santisteban Bernal, Fernando (compilador)

— *Historia de Cajamarca*. Cajamarca: Instituto Nacional de Cultura, Corporación de Desarrollo de Cajamarca, 1985.

— “Cajamarca: Referencias para la historia del asentamiento urbano”. En: *Patrimonio Monumental de Cajamarca*. Lima: Instituto Nacional de Cultura - Cajamarca, 1986.

Trujillo, Diego de

Relación del descubrimiento del reino del Perú (1571). Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1948

Vargas Ugarte S.J., Rubén

“Matías Perez Palomino, alarife de la iglesia de San Antonio de la villa de Cajamarca”. En: *Historia de Cajamarca*, Tomo I, pp. 147-158. Cajamarca: Instituto Nacional de Cultura: Corporación de Desarrollo de Cajamarca, 1985.

Villanueva Urteaga, Horacio

— “El mineral de Hualgayoc a fines del siglo XVIII; relación de D. Joaquín Ramón de Iturralde”. En: *Revista Universitaria*, año 39, Cusco: 1950, N° 98, pp. 183-232.

— *Cajamarca: apuntes para su historia*. Cusco: Garcilaso, 1975.



Casa en la actual calle Dos de Mayo. Fuente: Archivo Regional de Cajamarca, c. 1900.



Vista desde el zaguán de la Casa Alva. Fuente: Adriana Scaletti, 2011.

Los dulces tradicionales del Perú

Rosario Olivas Weston

Universidad de San Martín de Porres

Lima, Perú

1. Introducción

Qué triste sería la vida sin un dulce para llevarnos a la boca en los momentos más salados y picantes de nuestra existencia. Pero hubo un tiempo, no muy lejano, que los dulces eran productos raros, escasos y exclusivos. En la antigüedad *“la caña que da miel sin ayuda de las abejas”* era considerada como una especie rara y más cara que las demás y sólo se la empleaba en la medicina “pagada a precio de oro”.

El consumo del azúcar en Europa no se difundió sino hasta la Edad Media, gracias a los árabes, y cuando Cristóbal Colón descubrió América se produjo una de las más importante revoluciones gastronómicas de la historia del mundo. Un hombre llamado Pedro de Arranca transportó en 1506 algunas cañas de azúcar a La Española, hoy Santo Domingo. Estas se multiplicaron de tal manera que en 1518 la isla poseía ocho plantaciones azucareras, que dieron origen al rumor que Carlos V construyó los magníficos palacios reales de Madrid y Toledo con los beneficios que le aportó el azúcar². Diez años después existían 30 molinos de azúcar en Santo Domingo. Centroamérica proporcionaba excelentes condiciones para sembrar la caña de azúcar, mucho mejores que la India, su lugar de origen, y que Valencia y Granada, regiones donde se había popularizado el cultivo mucho antes de la llegada de los españoles a tierras americanas.

1 Toussaint-Samat, M. 1991:16-17.

2 Ídem. p. 22.

En 1520 Hérnan Cortés estableció los primeros ingenios mexicanos en Veracruz y luego el cultivo de la caña de azúcar se extendió a Oaxaca, Puebla, Morelos y Michoacán. A partir de 1530 los portugueses se dedicaron a multiplicar las plantaciones en Brasil. Casi todo el azúcar se llevaba a Lisboa y a Amberes. En 1560 enviaron 2,470 toneladas, en 1600 fueron 16,300 toneladas y en 1630 llegaron a 20,400 toneladas. Amberes fue el gran centro de refinación y redistribución de azúcar en el norte de Europa. El incremento del consumo estuvo ligado al éxito comercial del té, café, chocolates, galletas, bizcochuelos, *cakes* y panes dulces. En 1730 Europa importaba la cantidad de 75 mil toneladas de azúcar mientras que al final del siglo XVIII la cifra se elevó a 250 mil toneladas (Alain Huetz de Lemp, 2004: 782 a 794).

Fue así que en muy pocos años el azúcar proporcionó enormes fortunas, tanto a los dueños de las plantaciones como a los comerciantes españoles, lo que despertó el interés de los holandeses. Más tarde llegaron los ingleses y franceses, quienes al final dominaron el negocio a lo largo de los siglos XVII y XVIII, difundiendo el consumo del azúcar, miel y chancaca a nivel mundial y a todos los niveles sociales. Quizás hoy se consideraría algo así como el “oro blanco de las Américas” si Francia no hubiera comenzado a producir industrialmente el azúcar de la remolacha blanca, lo que aconteció a partir de 1813 con el decidido apoyo de Napoleón.

En las costas del Pacífico las dos regiones de mayor producción de azúcar estuvieron ubicadas en el actual territorio peruano. Primero en la costa norte, a lo largo de los siglos XVI y XVII, y luego en la costa central, durante el siglo XVIII. Por las descripciones que nos ha dejado el cronista Pedro de Cieza de León deducimos que la caña de azúcar llegó al territorio peruano en los tres primeros años del arribo de los españoles³. Y su cultivo se difundió muy rápidamente, en la costa, la sierra y la selva⁴. Al respecto, el Inca Garcilaso de la Vega señala:

“El primer ingenio de azúcar que se plantó en el Perú fue en tierras de Huánuco por un caballero que no conocía. Un criado suyo, hombre prudente y astuto, viendo que llevaban al Perú mucho azúcar del reino de México, y que el de su amo por la multitud de lo que llevaba no sabía de precio, le aconsejó llevar un cargamento a Nueva España, para que viendo allí que lo enviaban del Perú, entendiesen

3 Cieza de León, P. de 1973: 243.

4 Cobo, B. 1956: 405.

que sobraba y no la llevasen más: así se hizo y el concierto resultó provechoso, pues no se trajo más y los ingenios de acá aumentaron, y ahora [año de 1609] abundan⁵”.

Suponemos que al principio el consumo de azúcar y miel pudo haber sido excesivo, en relación a lo que se elaboraba en el Perú con lo que se traía del exterior. De otro modo no nos explicamos la drástica ordenanza del 29 de diciembre de 1542 formulada por los alcaldes de Lima, don Francisco de Godoy y don Francisco Rodríguez:

“Que ninguna persona haga confituras de ningún género para vender; pena de pérdida de tal confitura y más 50 pesos por la primera vez, y por la segunda destierro perpetuo de la tierra y más los dichos 50 pesos. Por cuanto de hacerse la dicha confitura viene daño a la República, y se hacen los hombres ociosos, vagabundos, y habiendo venido mucha azúcar para cosas necesarias y enfermos la han gastado y gastan en las dichas confituras⁶”.

Desconocemos la reacción que pudo haber concitado esta disposición en el ánimo de los limeños pero, sin lugar a dudas, en los siguientes años o tal vez meses, fue cancelada. La pasión por el dulce era más grande que la voluntad humana.

Se sabe, gracias a una carta fechada el 2 de mayo de 1549, firmada por el Licenciado La Gasca y dirigida al Consejo de Indias, que existían cuatro trapiches que producían gran cantidad de ella en los primeros años de la colonia, además, se traía de España y de México un buen número de “todas cosas de azúcar⁷”.

Poco a poco el número de ingenios azucareros se incrementó de una manera notable. A fines del siglo XVI y comienzos del siglo XVII, el centro más importante se ubicaba en La Libertad. El valle de Chicama, ubicado en la actual región de La Libertad, y Zaña, en la región de Lambayeque, eran los mayores productores de azúcar en el Perú. Le seguía en importancia Apurímac, Lima, Nazca, Arequipa y Cusco. Por entonces los agricultores del norte exportaban azúcar hasta Panamá, a Lima en el centro y abastecían a todo el actual país de Chile.

5 Garcilaso de la Vega, I. 1991, Tomo II: 620.

6 Gálvez, J. 1935: 22.

7 Leviller, R. 1921: 181.

A partir del siglo XVIII la costa central, específicamente el espacio comprendido entre Santa y Cañete, pasó a convertirse en la región azucarera por excelencia del Perú, con rendimientos que estuvieron por encima de los alcanzados en los valles del sur y norte, como se puede apreciar en el cuadro que presentamos a continuación:

Producción de caña de azúcar a fines del siglo XVIII	
Región	Expresado en arrobas
Costa central	350,000
Sur (Camaná-Tambo)	70,000
Abancay	35,800
Cusco	24,200
Costa norte (Saña-Lambayeque)	16,000
Costa norte (Trujillo)	13,000

Fuente: Pablo Macera. Trabajos de historia, Lima, Instituto Nacional de Cultura, 1977, Tomo IV, pp. 298

Cabe anotar que en la descripción de la provincia de Abancay, publicada el 8 de enero de 1795 por el Mercurio Peruano, se señala que en las once haciendas de cañaverales de esa jurisdicción se producía la mejor azúcar refinada de toda América, denominada “*La Imperial*”. Toda era llevada a las ciudades del Cusco, Potosí, La Paz, Oruro y Chuquisaca (Sucre), en donde “*por medio de comisionados o contratas que han hechos sus dueños se le expende a plata de contado*”. La misma descripción señala que en varias ocasiones se la envió a Madrid en donde competía con la azúcar holandesa pues “*su consistencia es admirable, es parecida a la nieve y su gusto muy suave*”.

No se debe olvidar que existieron ingenios azucareros en casi todos los valles cálidos de la costa y sierra peruana. Algunos no entraron en las estadísticas porque la producción era pequeña y estaba destinada a satisfacer las necesidades del mercado local. Ejemplo de aquello fueron las haciendas azucareras de Cajamarca y Moquegua.

La producción de este dulce producto generó que en las áreas de influencia el azúcar, la miel y la chancaca se encontrasen presentes en las fiestas e incluso en la vida cotidiana de las personas de todos los niveles sociales, desde los más pobres al más rico. Asimismo, aparecían familias dedicadas a

8 Extraído de Flores Galindo, A. 1984: 30

9 Mercurio Peruano, 1966: 133.

la producción y comercialización de dulces. La acción más común consistía en comprar azúcar para elaborar conservas con las frutas de la huerta para el consumo familiar o para vender en el mercado.

El modelo de monopolio comercial que los ingleses y franceses habían establecido en el Caribe también se reprodujo en el Perú. Es decir, un grupo de comerciantes dedicados al comercio intercolonial, dueños de navíos y recuas de mulas, vinculados a familias de la aristocracia metropolitana o a casas mercantiles españolas, apoyaron a los panaderos para que el precio del trigo peruano bajase hasta el punto que les restaba cualquier beneficio a los hacendados, que muy pronto comenzaron a cambiar los cultivos de trigo por los de la caña de azúcar y alfalfa¹⁰. En tanto que en la región central de Valparaíso y Santiago, el trigo pasó a tener el rol hegemónico que antes tuvo el sebo o los metales preciosos¹¹.

Este poderoso grupo de mercaderes residentes en Lima logró la hegemonía del tráfico mercantil en el Pacífico e impuso precios tanto en Lima como en Chile y el Ecuador. A la vez que convirtieron al Callao en el único “*puerto mayor*” en la Mar del Sur y a Lima, casi en la única metrópoli en Sudamérica. En Lima, los comerciantes tenían por costumbre retrasar la llegada de los barcos cargados de harina de trigo o acaparaban todo lo que llegaba para elevar el precio. En Chile acontecía lo mismo. Los comerciales acaparaban y ocultaban el azúcar peruano para producir escasez y elevar el precio. Esta situación aconteció cada dos, cinco y diez años a lo largo de los siglos XVII y XVIII.

El azúcar era considerado una medicina y lo consumían los enfermos en sus casas y en los hospitales. Los pobres eran los más perjudicados. Por esta razón, el cabildo de Santiago tomó, a lo largo de los años, distintos acuerdos para impedir la especulación del azúcar peruano¹². El comercio de exportación se interrumpió cuando el virreinato del Perú perdió Valparaíso y se incrementó la actividad comercial de Buenos Aires. Además, con las guerras de la Independencia, especialmente desde la década de 1810, las naves que hacían el viaje entre Valparaíso y el Callao se emplearon militarmente. Los valles se convirtieron en escenarios de levas, movimientos de tropas y enfrentamientos militares. Al terminar la guerra

10 Flores Galindo, A. Ob.cit. p. 21 a 28. La alfalfa permitía mantener el crecido número de mulas que transportaban los productos y mercancías entre Lima y el Callao o que unía a la capital con el interior.

11 Idem. p. 21, 27, 55.

12 Sciolla, C. 2010: 171-172.

de la Independencia, la flota mercante de los limeños quedó destruida y el país tuvo que importar azúcar¹³.

El rentable comercio entre los distintos puertos y ciudades ubicados en las costas del Pacífico se liberalizó de los españoles durante el siglo XIX. Las naves comerciales de todas las naciones dejaban y recogían mercaderías sin impedimentos. Los principales beneficiados eran los comerciantes ingleses y franceses.

El Perú siguió abasteciendo de azúcar rubia, mieles y chancacas a Chile durante todo el siglo XIX. Fue así que en el año 1873 nació la *Compañía Refinera de Azúcar de Viña del Mar* (CRAV), para dedicarse durante más de 100 años a la importación y refinación del azúcar que provenía del Perú.

En 1889, seis años después de la Guerra del Pacífico, la *Refinería Sudamericana de Penco*, ubicada a pocos kilómetros de Concepción, produjo el primer lote de 500 toneladas de azúcar refinada de excelente calidad.

Una década después, en 1899, la empresa cambió de dueños y de nombre, para llamarse *Compañía de Refinería de Azúcar de Penco*, que llegó a convertirse en una empresa millonaria. Para abastecerse de carbón habían comprado la *Compañía Carbonífera de Lirquén* y una mina en Cosmito. También eran propietarios de los fundos Nueva Etruria y Coipué, que les proporcionaban la materia prima para confeccionar las cajas de madera y las bolsas de papel que utilizaban para transportar el azúcar. En 1924 la refinería de Penco fue comprada y se convirtió en una filial de la *Compañía Refinera de Azúcar de Viña del Mar* (CRAV). En el año 1981 la empresa, con más de 100 años de actividad, quebró debido a una mala inversión y a la caída de los precios internacionales. En la actualidad casi todo el azúcar que Chile consume proviene de la remolacha azucarera. En el año 1953 la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO) creó la *Industria Azucarera Nacional Sociedad Anónima* (IANSA) para producir y comercializar azúcar de remolacha. Para ello, la primera planta se estableció en Los Ángeles (1953), siguiéndole después, las plantas azucareras de Llanquihue (1958), Linares (1959) y Chillán (1967), Rapaco (1970) y Curicó (1974). En 1988 la empresa se privatizó y adoptó el nombre de *IANSA*, convirtiéndose así en la empresa azucarera más importante de Chile.

13 Flores Galindo, A. Ob. cit. p. 48-49.

2. La pasión por lo dulce

La miel, antes que el azúcar, fue empleada por todos los pueblos de la antigüedad para preparar sus golosinas. Aquí podemos mencionar a la China, la India, el Oriente Medio, Egipto, Grecia y Roma. Basta con hojear las recetas de Apicio para darse cuenta de la importancia de la miel. Los romanos la estimaban más que cualquier otro ingrediente. Se empleaba para conservar las frutas, confeccionar mermeladas, endulzar los vinos especiados, aderezar algunas legumbres y como ingrediente de las salsas con las que se barnizaban los jamones y otras piezas de carne¹⁴.

En el apogeo de la Edad Media los dulces provenían de una especie de matrimonio entre las especias y el azúcar, con un objetivo medicinal, o al menos preventivo, de las afecciones digestivas provocadas por la ingestión de una serie de platos no muy frescos, ni muy equilibrados en las mesas de los ricos. Además, las especias azucaradas tuvieron durante largo tiempo la reputación de facilitar la llegada del sueño, expulsar las ventosidades y también atributos afrodisiacos¹⁵.

En Inglaterra y Alemania todavía existe la tradición de agregar especias a los panes, galletas, *cakes* y *puddings* de Navidad. Se dice que esta tradición nació en el siglo XII, cuando regresaron los hombres que participaron en las cruzadas. Las especias simbolizan los regalos que los reyes magos llevaron al niño Jesús en Belén.

Antes que llegaran los españoles a tierras americanas, los pobladores de Sudamérica disfrutaban del dulce sabor de las frutas, del camote asado, de las vainas del algarrobo y de otras golosinas de la naturaleza, más no tenemos noticias de ningún manjar prehispánico que hoy pudiéramos clasificar como un dulce, ni de la nobleza ni del pueblo.

En tanto que en Europa, los cocineros de las cortes, conventos y de las personas importantes rivalizaban en la exquisita creación de frutos o cualquier otra cosa cocida con azúcar, almíbar, miel de abejas, arropo o *defrutum*¹⁶ y especias. Presentadas de todas las maneras que pudieran impactar en los cinco sentidos de los afortunados comensales. Por ejemplo,

14 Drachline, P. y C. Petit-Castelli, 1984: 56 y 57.

15 Toussaint-Samat, M. Ob. cit. p. 33.

16 *Defrutum*. Mosto de uva cocido en miel, sin adición alguna. Bebida que los antiguos romanos consumían en tiempo de la vendimia.

una de las más extravagantes colaciones de la historia es la que se brindó a Enrique III de Francia en el palacio de los Dogos en Venecia.

“[...] todo lo que había sobre la mesa estaba hecho de azúcar hilado: el pan, los platos, los cuchillos, los tenedores (muy raros en aquella época y con sólo dos dientes), el mantel, las servilletas e infinidad de ornamentos, sobre todo estatuas y alegorías; en resumen, mil doscientas ochenta y seis obras de arte realizadas por el célebre Nicolo delle Cavalliera, que reproducían modelos diseñados por el orfebre Sansovino¹⁷”.

En España existía una gran predilección por los dulces, como producto de la confluencia de la herencia medieval española, de los árabes y de los judíos. Como bien se conoce, los árabes vivieron en la península ibérica durante ocho siglos e influyeron en las artes de la cocina y de la repostería. Aún existen numerosas palabras en nuestro lenguaje cotidiano que tienen origen árabe: azúcar, alfajor, ajonjolí, albaricoque, alfeñique, almíbar, almidón, azafrán, cazuela, limón, naranja.

Los condimentos que más usamos, son aquellos que también se empleaban en España: limón, naranja, clavo de olor, canela, nuez moscada, agua de azahar y almendras. Asimismo, todo aquello que permite endulzar los dulces: el almíbar, la miel de abeja y la miel de chancaca.

Los principales dulces que hemos heredado de los árabes son las pastas dulces de fruta y azúcar, elaborados con manzanas y membrillos, muy apreciadas porque se creía que tenían propiedades medicinales. También las bebidas preparadas con frutas diversas y azúcar que se llamaban siropes o sorbetes y tenían como particularidad que se bebían con hielo picado. Las masas elaboradas con muchas almendras, nueces, pistachos y dátiles molidos o picados y mezclados con azúcar, miel y aderezados con canela y azafrán. También los turrone que, con los mismos ingredientes citados, se les daba diferentes formas y se cocinaban en el horno a temperatura moderada, tal como se elabora el *panforte*. Toda clase de buñuelos confeccionados con una pasta casi líquida a base de harina y agua que se ponía a fermentar o no, antes de freírlos en aceite, para luego ser bañados en miel. Finalmente las almendras eran trituradas con azúcar hasta formar una pasta, logrando así un tipo de mazapán que llegó a ser muy apreciado.

17 Toussaint-Samat, M., 1991: 35

No cabe duda que la facilidad para obtener azúcar y miel de caña en abundancia, cambió las costumbres gastronómicas de los españoles, criollos y nativos del Perú. Ya no eran, como antes del descubrimiento, productos exclusivos de reyes, nobles, jefes de la iglesia, comerciantes ricos y de personas importantes. Al contrario, eran accesibles para cualquiera en las cantidades que desearan. Tal vez por ello, en el siglo XVII se desató una incontrolable y exagerada afición por la versión más simple de un dulce: el pan remojado en miel de azúcar (miel de chancaca). En Lima, los criollos eran tan aficionados a este postre que le llamaban “*pan y miel*”¹⁸.

Es importante reconocer que desde los primeros años de haberse fundado Lima, la ciudad de los Reyes, los limeños se identificaban como muy dulceros, muy golosos. Las cosas no han cambiado, los limeños seguimos siendo muy aficionados a comer dulces. Cuando deseamos señalar a un limeño tradicional, nacido en Lima, de padres y abuelos limeños, decimos que es un “*limeño mazamorrero*”, es decir, una persona aficionada a comer la mazamorra morada.

Bernabé Cobo (1653) escribió acerca de la popular costumbre limeña de comer pan y miel:

“Es cosa increíble y que pone admiración ver la inmensa cantidad de dulces que se gastan en estas indias que yo tengo para mí, que no debe haber región en todo el universo donde se consuma tanta suma; y con todo eso, sobra tan grande copia de azúcar cada año, que se cargan muchos navíos de ella para España. Y sin embargo de que se hace azúcar la mayor parte del licor que de las cañas se exprime, con todo eso, es muy grande la cantidad que consume en hacer miel regalada, por el grande gasto que donde quiera hay de ella; porque es tan ordinario y familiar por acá su uso, que no sólo sirve para dar sabor a los potajes, que casi no hay almuerzo [comida de media mañana] más común y cotidiano para los muchachos, y aún para no pocos de los grandes, que miel comida en sopas [trozos de pan empapados en miel], como en España el arrope; de que dan buen testimonio las pulperías, pues lo más que se vende en ellas y en que los pulperos tienen mayor ganancia, es en la miel”¹⁹.

18 Lewin, B. 1958: 51

19 Cobo, B. [1653]. Ob.cit. 1956, T.I: 406

También era “*cosa loca*” lo que se consumía en conservas de frutas²⁰. Cuya confección estuvo durante muchos años en manos de los boticarios, por su cualidad de alimento de alto nivel energético.

Además, llegado el tiempo de la cosecha, el método más sencillo de aprovechar durante el resto del año el excedente de las frutas, ciertas hortalizas y los pétalos de las rosas era convertirlos en conservas y jarabes.

En 1552, el famoso médico, profeta y astrólogo Michel Nostradamus escribió un pequeño, pero magnífico libro de confituras donde se puede apreciar las consideraciones que en su época se tenían de las deliciosas artes del azúcar:

“Si se deseara conservar tal como son los frutos que se recolectan en los jardines, no se conseguiría por mucho tiempo sin corrupción o alteraciones, pues los unos participan de una humedad superflua y los otros de sequedad. Convertidos en confitura se preservan de la corrupción, adquieren sabrosa dulzura y, en caso de necesidad, el cuerpo humano se sustenta mejor con pocos de tales licores que con abundancia de otros alimentos.

Por medio del agua conseguiréis que los frutos adquieran una dulzura que disipe su amargor natural y los preparáis para recibir la miel o el azúcar apetecidos, no sólo para darles dulzor sino también para conservarlos durante una larga temporada²¹”.

En 1552, las confituras elaboradas en los países de Valencia y el Levante en España y las ciudades de Génova y Venecia en Italia, eran las que mayor prestigio tenían en Francia. En particular las que llegaban de Valencia porque el azúcar era más barato y los maestros más hábiles en la fabricación de obras en azúcar que los del país galo²².

Por supuesto, todas o casi todas las fórmulas de la elaboración de dulces pasaron al continente americano. Entre ellos, el *manjar blanco*, un postre que ya no se consume en España²³, pero que es uno de los preferidos en el Perú y en todos países de este continente. El mismo que ha sufrido una transformación en el transcurso de los siglos, como veremos a continuación.

20 Acosta, J de. 1985: 197.

21 Nostradamus, M. 1982: 19-20.

22 Ídem. p. 20.

23 Domingo, X. Comunicación personal: 1992.

En el *Libro de cocina* de Ruperto de Nola, cocinero Mayor de su Majestad el Rey Don Fernando de Nápoles, fechado en el 8 de julio de 1525, encontramos varias versiones, el *manjar blanco* normal llevaba una gallina cocida y deshilachada “*como hebras de azafrán*”, 8 onzas de harina de arroz, media libra de agua de rosas, una libra de azúcar, ocho libras de leche de cabra y cuatro libras de almendras. En tanto que el *manjar imperial* se hacía con media azumbre de leche, media libra de arroz molido, media docena de yemas, media libra de azúcar y sobre cada escudilla se espolvoreaba azúcar y canela molida. En cambio, el *manjar lento o suave* no llevaba arroz molido pero si un poco de azafrán y menos de la mitad de azúcar.

Si revisamos otro recetario, el de Francisco Martínez Montañó, escritor y cocinero mayor del rey Felipe III, autor del *Arte de la cocina, pastelería, bizcochería y conserva* (1611), encontramos que el *manjar blanco*, es la base de algunos buñuelos, picatostes, frutillas, cazolillas y tortas. Lo preparaban con una pechuga de gallina “*acabada de matar*” que se cocinaba en agua para luego de “*deshilarla muy menuda*” volver al fuego con cinco cuartillos de leche, una libra de harina de arroz y una libra de azúcar o “*cinco quarterones que será mejor*” y un poco de sal blanca. Martínez agrega lo siguiente “*tardará en cocerse tres cuartos de hora, poco más, o menos. Para ver si está cocido, toma un poco en la punta de un cuchillo, y déjalo enfriar un poco, y llégalo a la mano, sino se pegare estará cocido*²⁴”.

Más cercano a nuestra época, en el *Arte novísimo de cocina*, de autor anónimo —nuestra 6ta edición está fechada en 1871, pero la primera edición es del año 1849— encontramos el *Manjar real del Perú* elaborado con dos libras de azúcar hechas almíbar que se revuelve con una pechuga de gallina deshilachada y una libras de almendras para luego colocarse al fuego hasta que esté a punto. Se notará que se ha incrementado notablemente la proporción de azúcar a comparación de los manjares blancos españoles.

En el mismo recetario encontramos el *manjar blanco del cerro de Arequipa* elaborado con dos libras de leche, cuatro de azúcar, seis de almidón, una pechuga de gallina molida que se colocan al fuego, todo junto, hasta que se vea el fondo de la olla, momento que se retira para agregar un poco de agua de azahar, y luego de algunos hervores se vacía en un platón y adorna con canela por encima.

24 Martínez Montañó, M. 1982: 204-205

Gracias a las referencias familiares y los recetarios del siglo XIX provenientes de Moquegua, Arequipa, Cusco y La Paz, sabemos que durante el siglo pasado el manjar blanco también se preparaba con leche, azúcar y un poco de harina de arroz, tal como lo elaboramos actualmente.

En el libro *Cocinero Mexicano* (1831) y la *Mesa Peruana* (1867) se informa que cuando se omiten las pechugas de gallina y la harina, se les llama *manjar de ángeles* y cuando se le agregaba yemas y quedaba amarillo se le nombraba *manjar imperial*.

Todos los nuevos habitantes de América, sin excepción, tuvieron que adaptar sus recetas a lo que se producía en el lugar de residencia. Ya sea que no se obtuvieran algunos insumos por razones climáticas o su calidad fuera diferente —mejor o peor— a la conseguida en la región natal. En consecuencia, las principales variaciones culinarias surgieron de la creatividad de los cocineros al introducir algunos insumos nativos dentro de las recetas más populares del viejo continente, como por ejemplo, el uso del puré de camote o zapallo para dar cierta consistencia y color a los buñuelos. Algunos de los experimentos más apetitosos, logrados en los primeros años de la colonia con productos nativos del Perú, son citados por Joseph de Acosta (1590), Garcilaso de la Vega (1609) y Bernabé Cobo (1653), así como en la *Descripción del virreinato del Perú, crónica inédita de comienzos del siglo XVII*, publicada por Boleslao Lewin. En cada preparación deseamos resaltar los insumos traídos por los españoles, por cuya razón lo hemos escrito en itálicas.

- **Humintas o Humitas:** que se confeccionaban con maíz fresco y tierno molido y mezclado con grasa, sal, azúcar y otras especias. Esto se reparte en panecillos que son envueltos en hojas de los mismos choclos para ser cocidos en agua hirviendo o al horno.
- **Zango o sancó:** que es una masa espesa y dulce de harina de maíz o choclo rallado elaborado con miel de azúcar, manteca, pasas, canela y clavo de olor.
- **Pito:** que era y es la harina de maíz o cañihua tostada que los indios llevaban en sus viajes y la desleían en agua fría para servir de comida y bebida, los españoles le agregaban canela o clavo de olor y azúcar²⁵ “y es de lindo gusto y sustento²⁶”.

25 Cobo, B. Ob. cit.: 160.

26 Lewin, B. Ob. cit.: 48

- **Harina de Maíz:** tenía muchos usos como los bizcochos, melindres (masas fritas y servidas con miel) y rosquitas bañadas (de fondant).
- **Turrone de quihuicha:** confeccionados de los granos tostados y mezclados con miel hasta formar una masa compacta y dura.
- **Torrijas de cazabi:** el cazabi es una tortilla de yucas ralladas cuyo origen se remonta a los tiempos prehispánicos y que era *“muy a propósito para hacer torrijas de él”*²⁷. Las torrijas se confeccionan empapándolas en vino, leche u otro líquido, se freían o rebozaban y endulzaban con miel o azúcar.
- **Maní tostado:** se utilizaba para hacer turrone²⁸, es decir, una masa dura confeccionada de maní y miel; también para hacer confituras o maníes recubiertos de un baño de azúcar²⁹. La **almendrada de maní** era una bebida compuesta de leche de maní y azúcar, mezclada con pulpa que se sacaba de las pepitas de melón o calabaza y se empleaba para *“agravar blandamente el cerebro”* y *“causar sueño a los faltos de él”*, y si se endulzaba con miel de abejas en lugar de azúcar, era útil *“contra la ictericia y purgazón de riñones”*³⁰.
- **Chuño:** o fécula de papa que es *“más blanca y sutil que de trigo”* se empleaba para hacer bizcochuelos y *“todas las cosas de regalo que con almendras y azúcar se suelen hacer”* también *“regaladísimos”* buñuelos y poleadas o masa muy blanda y líquida cocida con agua y aderezada con azúcar y especias que se *“daba por buen sustento”* a los enfermos y en particular si la harina era de moray³¹.
- **Tomate:** de *“los hortenses más crecidos”* los españoles hacían conservas en almíbar que *“se tiene por muy regalado”*³².
- **Harina de frejoles tostada:** era muy buena para quienes sufrían de *“cámaras de sangre”* sea que la consumieran con azúcar o en poleadas llevando leche de almendras en lugar de agua.
- **Semillas del zapallo:** tostadas se comían solas o se le empleaban de la misma manera que las almendras o también confitadas o en mazapanes.
- **Zapallo:** *“servía de mantenimiento tanto a indios, negros o españoles”* y se confeccionaban *“varias maneras de conservas”* pues *“aún me acuerdo que a más de setenta años, que siendo yo muchacho, los vi*

27 Cobo, B. Ob. cit.: 163.

28 Garcilaso de la Vega, I. Ob. cit., Tomo II: 517; Cobo, Ob. cit.: 167

29 Cobo, B. Ob. cit.: ibídem.

30 Ídem.: 168.

31 Ídem.: 169.

32 Ídem.: 174.

en España, y los llamaban berenjenas de las Indias y hacían de ellos conservas en arrope³³”.

- **Achiote:** se empleaba para dar color al chocolate de taza.
- **Fruto del nogal:** cuando está verde se hace con ellas “*muy regalada conserva*³⁴”.
- **Almendras de los Andes:** se hacen pastas para mazapanes, tortas y otros regalos³⁵.
- **Almendras de Chachapoyas:** “*Son, en suma, estas almendras la fruta más delicada, sabrosa y sana que yo he comido en Indias; las cuales, como cosa muy preciada, se suelen enviar en presente de la provincia de Chachapoyas a esta ciudad de Lima; y confitadas no hay colación tan regalada que con ellas se pueda comparar*³⁶”.
- **Cochuco:** es una raicilla pequeña y dulce que algunos españoles solían confitarla para más golosina³⁷.
- **Calabazate:** dulce seco de calabaza o casco de calabaza con miel o arrope.

Algunos dulces guardaron el sabor original, mientras que otros surgieron con nombre propio, producto del genio creativo de aficionados o profesionales en las artes culinarias. Se puede apreciar que los insumos básicos para la “nueva repostería” de los siglos XVI y XVII eran: azúcar, miel de caña y miel de abejas, clavo de olor, canela, pasas y manteca.

Por lo general, las regiones donde se ha desarrollado una fina tradición en la confección de dulces corresponden a aquellas donde sus pobladores, españoles o criollos, estuvieron acostumbrados a realizar una vida social muy intensa y en donde tanto se recibía, como se realizaban muchas visitas. Mientras más alto era el nivel económico, más refinados y sofisticados eran aquellos agasajos.

Esto principalmente debido a que uno de los signos más eficaces y elocuentes de riqueza, poder, éxito y felicidad ha estado centrado, desde épocas muy remotas, en el despilfarro en la mesa. Por ello es natural que

33 Ídem.: 176. Bernabé Cobo nació en el mes de noviembre de 1580, en Lopera, pueblo de Jaén, y dejó la casa paterna en 1595 —a la edad de 15 años— para alistarse en la expedición de un capitán que tenía el objetivo de conquistar y poblar El Dorado.

34 Ídem.: 157.

35 Ídem.: 258.

36 Ibídem.

37 Acosta, J. de. Ob. cit.: 174.

los habitantes del Perú, después de construirse espléndidas mansiones, llenar las habitaciones con fino mobiliario, comprar toda la ropa y todo el lujo que se podía importar de España, se entregaban a la organización de fabulosas invitaciones imitando en todo lo posible a las que se ofrecían en las cortes europeas.

Sin lugar a dudas, México, la capital del Virreinato de Nueva España y Lima, la capital del Virreinato del Perú, fueron las dos ciudades donde vivieron las personas más adineradas de todo el continente, donde se elaboraron los mejores dulces y se escenificaron las más fastuosas fiestas.

Como un ejemplo de lo mencionado, tenemos un precioso testimonio, brindado por Bernal Díaz del Castillo, acerca del lujo desplegado en el palacio de Hernán Cortés durante lo que pudiéramos llamar, una recepción en el año 1538. La fiesta era en honor de las esposas de los conquistadores y otros vecinos de la ciudad de México, la misma que se inició “*una hora después de vísperas y después otras dos horas la noche*”³⁸. De acuerdo a Díaz del Castillo, las damas estaban muy ricamente ataviadas y adornadas de carmesí, sedas, damascos, oro, plata y pedrería y eran servidas por galanes que les ofrecían un fabuloso despliegue de exquisitos dulces y bebidas: alcorzas de citrón, almendras, confites, mazapanes en los cuales se habían pintado las armas del virrey con oro y plata, innumerables frutas de la tierra, vinos de los mejores, *aloja* (agua con miel y especias), *elarca* (una bebida que no hemos podido definir) y *cacao con espuma* que se acompañaba de *suplicaciones* (delicados y estrechos barquillos en forma de canutos)³⁹.

Otro ejemplo es el festín de dulces y confituras que ofrecieron los Comisarios de la ciudad de Lima al Virrey, su esposa y las principales autoridades en el año 1632, después de una fiesta de toros y durante los actos celebratorios del nacimiento del príncipe Baltasar Carlos de España, en donde se presentaron: almendras y avellanas cubiertas de una dulcísima crema de azúcar, naranjas, pétalos de rosas cuajados en almíbar, orejones o duraznos secos, mazapanes bañados en fondant y pintados de diferentes colores en formas de sabandijas, monstruos y gigantes, y los *mostachones*⁴⁰.

38 Domingo, X. 1984: 102-103.

39 Ídem.

40 Carbajal y Robles, R. 1950: 105.

Cabe también anotar que durante la época colonial y hasta bien entrada la republicana, en toda reunión social fuera de las comidas sólo se invitaban dulces, refrescos, vinos y licores. Costumbre que persistió en América hasta las primeras décadas del siglo XX, cuando se introdujo la costumbre de servir bocaditos salados, sandwiches, cocteles y whisky.

Es así, por ejemplo, que en el certamen poético celebrado el 4 de febrero de 1668 en casa del señor Billela, rector de la universidad de San Marcos, se invitó a los asistentes fuentes de dulces, aloja, chicha y agua fría⁴¹.

También los dulces y licores finos estuvieron presentes en una fiesta que se realizó en la ciudad de Arequipa, a la que asistió el viajero Eugenio de Sartiges en 1834:

“A las diez se pasó al comedor en donde sobre una mesa elegantemente servida, había café, licores, bizcochos y golosinas de toda especie. Entonces comenzaron las atenciones y las galanterías a la usanza del país. Se ofrece a una señora un bizcocho o un confite o bien un vaso de licor en el cual ha mojado los labios. Durante una hora es un vaivén interminable de confites y licores. Los hombres hacen brindis que hay que corresponder y se sale de este té infinitamente más alegre de lo que estaba uno al principio del sarao. Ya no hay círculos de sillas, ni grupos de hombres y cada uno se sienta cerca de quien le conviene. Las danzas son entonces no más rápidas, pero si más animadas, a las doce de la noche llega un diluvio de champagne y de bizcochos que los hombres se apresuran a ofrecer a las damas. Rechazar sería una descortesía que la mujer más a la moda no se atrevería a cometer resulta de esta costumbre que, por poco que una mujer siga la moda, está obligada a atiborrarse de bizcochos, helados y licores. Puede decirse que no puede más y pedir gracias, más a pesar de ello los galanes inoportunos la obligarán a saborear el vino o las golosinas que le presentan⁴²”.

La misma costumbre se guarda en la España del siglo XIX: “abundancia de helados, dulces y vinos” se sirvieron en la recepción que se llevó a cabo el 23 de setiembre de 1892⁴³ desde las 5 hasta las 7 de la tarde, ofrecida por Riva Palacio en Madrid, a ochenta y seis hombres solos, entre los cuales se encontraba nuestro célebre escritor Ricardo Palma.

41 Gálvez, J. Ob.cit.: 82.

42 Sartiges, E. 1973: 163-164.

43 Palma, R. 1992: 56.

Al analizar los relatos de los viajeros extranjeros y las relaciones de los banquetes que se ofrecían en el Perú, desde mediados hasta fines del siglo pasado, se nota que predominaban las comidas, postres y licores de origen francés en los banquetes formales o públicos, de acuerdo a la moda que imperaba en el mundo.

Para citar un ejemplo, en 1879 se realizaron dos banquetes en honor a Miguel Grau, el valeroso comandante del monitor Huáscar, después del primer combate victorioso de la guerra con Chile. El primero aconteció el sábado 21 de junio, cuando más de sesenta de sus amigos del Club Nacional se reunieron en el gran salón nuevo del hotel Americano (actual Bolívar) y a los postres llegaron: “*charlotte russe, macedonia de frutas, blanc mangé, castillo de almendras y helado de frutas de la estación*”⁴⁴. El martes siguiente, 24 de junio, sus amigos le brindaron otro banquete en el mismo local, siendo los postres: “*charlotte russe, macedoine de fruits, cabinet pudding y fruits de la saison*”.

Sin el temor a equivocarnos, la *charlota rusa*, inventada por el famoso cocinero francés Marie-Antoine Carême (1784-1833) era el postre infaltable de toda buena mesa a lo largo del siglo pasado en el Perú. Mientras que la influencia inglesa se apreciaba en el consumo de los puddings o budines, los ponches, la crema inglesa, el cake de navidad y los postres calientes que se servían con cremas frías.

A mediados del siglo pasado, el dulcero más famoso de Lima era un italiano apellidado Marcenaro. Este señor fue el responsable de confeccionar el “bar” que se brindó antes de la cena en uno de los acontecimientos más recordados del siglo XIX: el famoso “Baile de la Victoria” que ofreció el presidente José Rufino Echenique, el sábado 15 de octubre de 1853 a los legisladores en una quinta perteneciente a su esposa, doña Victoria Tristán, ubicada en lo que es actualmente el distrito de La Victoria.

El establecimiento de Marcenaro se ubicaba en la calle de Espaderos, es decir, en la cuarta cuadra del actual jirón de la Unión, en el mismo local que en 1864 se estableció la casa Klein. Este negocio —según el tradicionalista Ricardo Palma— era “*una minita de cortar a cincel*”⁴⁵ después de las tres de la tarde, cuando salían del horno unas empanaditas y unos pastelillos deliciosos, que los concurrentes remojaban con una copa de jerez, cuando

44 Olivas, R. 1999: 114-115.

45 Palma, R. 1923, T.VI: 65-66

aún no se abusaba del coctel como aperitivo. La esposa de Marcenaro, una italianita muy simpática y agraciada, era la que atendía a todos los parroquianos. Los piropos llovían sobre ella sin que llegaran a alterar su ecuanimidad. Sin embargo, esta linda mujer tuvo un desastroso final, porque murió envenenada. Se cuenta que una mañana, en una la hora en que pocas personas entraban a la dulcería, se presentó una elegante tapada y contrató el servicio de postres para un banquete, recomendando que la pasta de almendras fuese mejor que la que preparaban las monjitas de Santa Catalina, que ella llevaba como muestra dentro de un paquete. La joven Marcenaro probó una de las pastas y ofreció mejorar el condimento. Una hora después se presentaron en ella los primeros síntomas de envenenamiento. Pero la justicia tuvo que archivar el proceso después de dos años al no encontrar el menor indicio sobre la envenenadora. Algo murmuraba la gente en los primeros días contra una ex-marquesita, pero parece que sin pizca de fundamento. Dejando de lado aquel hecho luctuoso, otra de las especialidades de este establecimiento, a la que infinitos parroquianos eran aficionados, consistía en un refresco de naranja con gotas de ron de Jamaica, cuya confección era el secreto del dulcero.

El consumo de helados y dulces estaba muy extendido entre la población peruana desde los primeros años del virreinato. Se los consumía en las recepciones oficiales, en los toros, en las calles, en los cafés y en los hogares. No fue una novedad que trajeron los italianos, si bien fueron ellos quienes se convirtieron en los más importantes dulceros y heladeros del país en los siglos XIX y XX.

El dulcero y heladero más trabajador y creativo que hubo en Lima a mediados del siglo pasado fue el genovés Tomás Capella. En los periódicos anunciaba que podía ofrecer entre noventa y cien helados diferentes, un rico y hermoso surtido de confitería y pastelería, lindos ramilletitos de azúcar, tan elegantes y bien confeccionados, que al primer golpe de vista parecían naturales. No solo ello, ofrecía toda clase de servicios de heladería, confitería y cocina, para casamientos, bautismos, té, saraos y convites en cualquier lugar de la ciudad. Es probable que Capella fuera el pionero en el país en los servicios de “deliverys”. Cualquier persona residente en el Callao o Chorrillos podía solicitar helados por telégrafo y tener la certeza que en el tren inmediato se le enviaba el pedido, ya sea en molde o tarro. Él se comprometía a preparar el pedido en ocho minutos. Capella era reconocido no sólo por su infatigable actividad comercial sino también por su inagotable creatividad. El sábado 5 de febrero de 1870, en la sección “Crónicas de la Capital” de *El Comercio*, se publicó la noticia que después de asistir a la ejecución musical

de la misa de Rossini, el heladero Capella se había inspirado para crear un nuevo “biscuit glacé”, al que denominaba *biscuit a la Rossini*.

Más tarde, a comienzos del siglo XX, existían tres heladerías y confiterías de italianos que diariamente proyectaban funciones de cine gratuitos para sus consumidores. Estos eran los salones de Juan Cristini, de José Ratto Hnos. y los dos locales de Pietro D’Onofrio, uno ubicado en la Avda. Grau y el otro en el jirón Trujillo. En ellas se vendían helados, confites, pastas, pasteles, bizcochos, caramelos, dulces, chocolatitos, galletas, vinos, licores, cervezas, café, chocolate en taza, etc. Además del servicio en mesa confeccionaban “bars” para matrimonios, “soirees”, bautismos, etcétera.

La figura más sobresaliente en la industria de los helados fue Pietro D’Onofrio quien llegó a nuestro país a fines del año 1897. Se cuenta que empezó vendiendo los helados por las calles, en una carretilla. Muy pronto llegó a tener una poderosa fábrica de hielo y otra de helados, caramelos y chocolates de fantasía, de leche, de “*gianduia*” (chocolate y avellanas) y de vainilla. La empresa de D’Onofrio nunca decreció en calidad o prestigio, al contrario, creció hasta convertirse y mantenerse durante largas décadas en la industria más importante a nivel nacional de la confecciones de helados, chocolates y caramelos.

Otras fábricas de gran importancia en la industria de chocolates, confites y caramelos fueron “El Tigre” creada por Emanuele Ravettino, “El Fénix” de M. Capurro, “La Limeña” de Queirolo Hnos. y las fábricas de Cavenago & Cortázar, Debernardi Hnos. y la de José Zolezzi, sucesor de Santiago A. Orezzaoli.

Algunas panaderías-bodegas de italianos confeccionaban helados como un producto adicional de venta, tal es el caso de la panadería “Génova” en Santa Beatriz. Algunas heladerías antiguas fueron: “Palermo” en Jesús María de Joaquino Arcangelo, el “Taormina” en La Victoria de Nunzio Zuccarello, el “Messina” cerca del Parque Universitario, el “Parisi” en la Plaza Bolognesi, “Roma” en La Victoria de Rocco Verducci.

En los banquetes y comidas privadas se brindaban los dulces nacionales. Por ejemplo, Manuel A. Fuentes en su libro *Lima, apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*, describe las grandes comidas de familia, en las que después de saborear una veintena de platos, llegaban:

“Gran cantidad de variadas frutas y una inmensidad de postres entre los cuales debían figurar la leche asada y el maná; el postre final, aquel sin el cual no podía suponerse un convite, era la clásica empanada. Del

precio de la empanada se podía deducir la suntuosidad del banquete. Ese postre trabajado en las pastelerías tenía regularmente una forma cuadrilonga, y tan monstruosas eran algunas que apenas bastaban dos hombres para colocarlas en la mesa. La empanada era recibida siempre con aplausos y algazara⁴⁶”.

En este relato se conserva el criterio medieval de “medir” la comida con el postre. Si bien la receta se ha perdido, tal vez una de sus versiones es la “*gran empanada de 28 de julio*” de doña María Jesús de Larriva. Esta última se prepara con una libra de harina de trigo, media libra de manteca de chanco, ocho yemas de huevo, medio cascarón de buen vino dulce de misa, una cucharada de vinagre de vino, ocho onzas de azúcar cernida, media cucharadita de anís, una cucharadita de ajonjolí tostado y tres clavos de olor molido con una raja de canela. Todos esos ingredientes se juntan, sin sobar mucho, y se le da la forma de empanada redonda o cuadrada. Por encima se unta con clara de huevo y se adorna con almendras dulces peladas, ajonjolí y se lleva al horno “*bueno, no arrebatado, hasta que dore y huela bien hasta afuera⁴⁷”*. Aunque su calidad no sea la misma, todavía en algunas panadería limeñas se la puede encontrar de la forma de un redondel y un tamaño que oscila entre 10 y 20 cms. de diámetro. Se le denomina *empanada de boda*, nombre que confirma la información que se servía en los banquetes de los matrimonios.

La *ensalada de frutas* era el postre nacional y común durante el siglo pasado. De ella nos hablan los viajeros Juan Jacobo Von Tschudi (1838-1842) y el norteamericano George Squier (1863-1865):

“Uno de los platos más extraños es la llamada ensalada de frutas, que consiste en toda clase de frutas simplemente hervidas en agua⁴⁸”.

“Generalmente no muy apreciada al principio, pero que a medida que se la conoce mejora, como su nombre lo dice, está hecha con todo tipo de frutas, dulces y agrias, suaves y picantes, que se cocinan juntas⁴⁹”.

Todo evento social era propicio para conocer la dulcería local y sin lugar a dudas se apreciaba mejor cuando se trataba de una visita a casa de algún

46 1988: 126.

47 Larriva, M. 1941: 317.

48 Tschudi, J. 1966: 142-143.

49 Squier, G. 1974: 30.

conocido de buena posición económica. Veamos a continuación, lo que Pablo Patrón relata sobre aquellas delicias en su libro *Lima Antigua*:

“Llegada la hora de los cumplidos, los esclavos sacaban los consabidos copones del aromático chocolate llamado por antonomasia el agasajo, tal era la costumbre que había de ofrecerlo; y junto con él las salvillas de plata con platos de perada jalea, cidra y canelones, confites de culantro, anís, almendras, limones calados, carne de membrillo, calabazate, alfeñique, rosquetes bañados, picarones borrachos y los famosos dulces de los conventos de la Concepción y la Encarnación: de pasta, frejoles colados, manjar blanco, etc. [...] también se ponían sobre las mesas hermosos azafates llenos de búcaros, bernegales y vidrios, nombre que se daba a los vasos llenos de agua fresca o de canela, limón, de aloja, chicha morada, sangría y bebida de garapiña, ante con ante, y pócras, licor entonces a la moda. Todos estos líquidos tenían nieve en verano y se tomaban con las diversas clases de helados⁵⁰”.

Por lo general estas visitas se realizaban después del almuerzo con su respectiva siesta y antes de la cena, es decir entre las 1 y las 4 de la tarde o también de 7 a 11 pm.

Ya que por entonces las personas adineradas tenían la costumbre de beber café muy temprano, almorzaban entre las 10 y 11 de la mañana y comían entre las 4 y 5 de la tarde, mientras que los ingleses introdujeron la costumbre de tomar el té al atardecer. Las cenas por lo general, se llevaban a cabo en la noche, a excepción de las cenas del Sábado de Gloria y de la noche del 24 de diciembre, que empezaban a la medianoche⁵¹.

También se acostumbraba ofrecer al medio día, “las once” que consistía en una copa de algún afamado pisco, como el de Locumba (Tacna) o de Motocachi (Ancash), acompañado de fuentecitas de queso mantecoso de la sierra, frutas, aceitunas de Camaná o de Ilo y rosquillas de manteca o pan. Cabe anotar que la palabra once deriva de las once letras que tiene la palabra aguardiente⁵². Concluida la colación se despedían las visitas y la señora de la casa les regalaba, muy en particular a las personas de su

50 Patrón, P. 1935: 31-32.

51 Gibbon, L. 1973: 79; Patrón, P. Ob.Cit.: 27, 32; Fuentes, M. Ob.Cit.: 120.

52 Fuentes, M. Ob.Cit.: 120; Patrón, P. Ob.Cit.: 32.

sexo, pastillas de sahumero o de briscado o de mixtura, y les rociaba los pañuelos con delicados olores⁵³.

El chocolate se ofrecía en la noche junto con bizcochos. Esta era la bebida favorita de los peruanos y en algunas provincias del Sur era costumbre que al visitante, a cualquier hora del día que llegaba, tan pronto tomaba asiento se le ofrecía una taza de chocolate, que solía ser tan espeso que la cuchara se quedaba parada⁵⁴. En la época virreinal existían diversos modos de preparar el chocolate:

“Donde le quieren más perfecto echan de las especias, clavo, canela, pimienta negra, jengibre, nuez moscada, masa [de chocolate], y otras cosas aromáticas, según cada uno tiene el gusto. En el Perú al liquidarse es ordinario echarle agua de azahar, y a veces preparada con ámbar y almizcle, tal es el deleite que en esta bebida se ha introducido. Después destos y otros muchos materiales es principal el azúcar, como se dirá, y aun en lugar del agua en que todo se desata, usan en esta Corte leche de almendras, y a veces se mezclan yemas de huevos”.

“En Lima se bebe por las mañanas, y a veces por las noches, y siempre caliente, porque el frío se usa poco, aunque ya se usa más. En esta Corte no hay orden, por haber personas que le beben a todas horas desde la mañana a la noche las veces que pueden; y el no ser muchas más, es por la costa que tiene, no porque el gusto no le pida⁵⁵”.

3. Dulces de la costa norte

Para hablar de los dulces del norte, hay que empezar por Tumbes, donde encontramos un delicioso postre llamado *antecoco*.

Piura es conocida por sus *natillas*, las *roschas de miel*, el *marjar blanco*, las *acuñas* de maní, el *quesillo con miel* o la *natilla*, los *gofios* y *bocaditos* hechos a base de chancaca y que se venden en cuanta festividad religiosa se celebra. También destacan los *mazapanes*, las *tortillas de maíz* o *arepas*, los *alfeñiques*, las *colaciones*, los *chumbeques* y *calaveras* en punto de caramelo. Excelentes dulces también son el *champús de piña* y el *yupichín*, una mazamorra de bayas de algarrobo espesada con harina de maíz, cuyo nombre y origen parece ser prehispánico.

53 Patrón, P. Ob.Cit.: 31-32.

54 Fuentes, M. Ob.Cit.: 120; Tschudi, J. Ob.Cit.: 141.

55 León Pinelo, A. 1636: 7.23 y 8.28.

Lambayeque es famoso por el *king-kong* de las fábricas “San Roque”, “Lambayecano” y otras empresas; sus *cocadas*, distintas a la del centro y sur del país, por ser una masa algo ligosa de coco y yemas; las *chancaquitas*, los *ajonjolies*, el *machacado de membrillo*, las *cajas*, los *suspiros*, las *acuñas*, los *higos bañados* (en fondant), rellenos o presentados en la miel que se cocinaron y otras muchas delicadezas. A cada paso, en las calles y plazas lambayecanas se encuentran dulcerías, pequeñas tiendas o también las mesas que las señoras colocan en las puertas de sus casas. Por momentos, al recorrer la vieja ciudad, se puede sentir a través de las rendijas de las puertas y ventanas el característico olor del azúcar haciéndose almíbar.

En Trujillo, Departamento de La Libertad, se encuentran todos los dulces arriba citados, además, el *arroz sambito*, *arroz con leche*, *manjar blanco*, el *frijol colado*, la *mazamorra morada*, el *pionono*, los *melocotones al jugo*, el *manjar blanco prieto* (con chancaca o azúcar quemada), la *leche asada*, la *crema volteada*, los *budines de coco o manzana*, las *manzanas asadas* y el *manjar blanco de chirimoya*. Además, aquellos que ya no se preparan por su costo o por ser muy laboriosos, me refiero a la *carlota rusa*, el *dulce de mamey*, la *crema de naranja* y la *conserva de chichayo*. Los trujillanos tienen la suerte de tener la famosa dulcería de “Doña Carmen”, ubicada en la octava cuadra de la calle San Martín. Quizás el mejor lugar para saborear la tradición de los dulces del norte. El establecimiento está actualmente a cargo de las nietas de doña Carmen, las señoras Olga y Luz Elena Cachi Sánchez, quienes han tenido el buen gusto de conservar intacta la decoración de los años 40, que nos transporta imaginariamente a los tiempos de nuestros abuelos y, además, guarda la extraordinaria calidad de los postres de su madre, Juana Sánchez Portocarrero, y de su abuela.

A fines de siglo pasado el *alfajor de Trujillo* era famoso en todo el país. Nosotros hemos encontrado una receta, de fines del siglo pasado, cuya masa era a base de 1 libra de harina, 1/2 vaso de agua con sal, 2 huevos y 1/4 lb. de manteca. Después de hornear las “hojas” se rellenaban de miel de caña a punto de melcocha o miel espesada con rosquitas de manteca molidas. Y “a esta misma hoja se le pone dulce de piña o de membrillo, ó manjar blanco”. Por su lado, Camino Calderón escribe en su *Diccionario folklórico del Perú* lo siguiente: “el *alfajor de Trujillo* no tiene rival, especialmente cuando se prepara con manteca de Otuzco y chancaca de la hacienda ‘Tomabel’⁵⁶”.

56 Romero, F. 1988: 32.

Actualmente, a lo largo de la calle Zela se pueden encontrar numerosas fábricas y pequeñas industrias que compiten en calidad y en prestigio con sus *alfajores de Trujillo* o *king-kong*, como también se les conoce. Sean estos de dos o tres rellenos y de tres a cuatro galletas de masa de yemas, los rellenos son de manjar blanco solo, manjar blanco relleno con guindones o con pecanas, dulce de chancaca con maní y dulce de piña. Los que prefieren un solo sabor, tienen las *planchas*, *barras* o *alfajores* —denominación que cambia de acuerdo a la tienda— rellenas de manjar blanco, chancaca con maní o combinados (dulce de piña a un lado y al otro manjar blanco). Nosotros hemos recorrido casi todos estos negocios y nos quedamos con dos, que los mismos trujillanos recomiendan, por ser los más antiguos. La “Repostería Americana”, en la cuarta cuadra de Zela, fundada en 1945, hoy se la conoce con el nombre comercial de “Alfajores La Libertad”. Y la dulcería-pastelería “Castañeda” constituida en el año 1925 y que goza de un merecido prestigio por sus deliciosos *biscochos* (parecidos a los añorados chancays de nuestra infancia en Lima) y por sus *alfajores de yema* (similares a los voladores del centro y sur del país, pero con mucho más manjar blanco).

4. Dulces de la costa central y sur medio

Lima, es la capital de la república del Perú y, en el pasado, del Virreinato más extenso de América, que, en su origen ocupaba desde Panamá al norte, hasta el sur del continente y que poco a poco fue recortándose hasta llegar a la actual dimensión del país.

Lima también ha sido y es la ciudad más golosa del Perú y Sudamérica. Por dos razones fundamentales. Por un lado, aquí se realizaban las invitaciones y fiestas más fastuosas y por lo tanto se tenía mucho cuidado en la preparación de los dulces que se brindaban en ellas. Por otro, la producción de azúcar y miel era superior a cualquier otra región de las costas del Pacífico a partir del siglo XVIII, por lo tanto, su consumo era accesible a todos los niveles económicos.

La relación de dulces que se consumían en Lima durante el siglo pasado es bastante extensa. Por ejemplo, Ricardo Palma narra que cuando era niño los vendedores ambulantes de golosinas y otros productos comestibles llegaban a su barrio a una hora precisa todos los días:

“A las ocho, Bizcochos y leche vinagre ; el zanquito de ñajú a las nueve; la mulata del convento aparecía a las once ofreciendo ranfañote, cocada, bocado de rey, chancaquita de cancha y de maní y fréjoles colados; a las doce aparecían el frutero de canasta llena; la una era indetectiblemente señalada por el vendedor de ante con ante, la

arroceras y el alfajorero; a las dos de la tarde, la picaronera y el humitero atronaban con sus pregones; a las tres el melcochero y la turrонера; a las cuatro gritaban el vendedor de la piñita de nuez; a las cinco chillaban el de las caramanducas; a las seis canturreaba el galletero; a las siete de la noche pregonaban el caramelero, la mazamorrera y la champusera; a las ocho el heladero y el barquillero⁵⁷”.

Uno de los más hermosos pregones limeños, es el de unas galletitas crocantes de anís, canela y clavo llamadas *caramanducas* y también conocidas como *revolución caliente* porque su masticación produce un ruido notable:

*“Caramanduca caliente.
Música para los dientes
A dos centavos ¡caliente!⁵⁸”*

*“Caramanduca caliente
para rechinar los dientes
Por esta calle me voy
por otra me doy la vuelta,
y la china que me quiera
que tenga la puerta abierta.
¡Revolución caliente!
Ahé, revolución...⁵⁹”*

Clorinda Matto de Turner señala que en Lima se solían comer entre horas *piononos*, *merengues* y *caramelos en flor*⁶⁰. El pionono es una delgada capa de bizcochuelo enrollado con manjar blanco. Este postre se conoce con distintos nombres, de acuerdo al relleno y cubierta: *brazo gitano*, *swiss roll*, *jelly rolls*, *bûche de Noël*, etcétera. En la obra *Museo de Limeñadas*, el periodista y escritor costumbrista Ramón Rojas y Cañas (1830-1881) hace que uno de los personajes diga: *“En la confitería Capella han inventado un alfajor delicioso que se llama pionono⁶¹”*. El genovés Tomas Capella tenía la costumbre de crear postres y darles nombres de personalidades internacionales. No es extraño que haya creado ese postre en honor al papa Pío IX (1846-1878). Lo cierto es que el pionono rápidamente se convirtió en un postre popular. Pablo Patrón escribe que en 1883 en el mercado de San Sebastián existía una vendedora ambulante llamada Encarnación que vendía un “Pío IX” de excelente calidad.

57 Palma, R. Tomo III: 367-368.

58 Benvenuto, P. 1983: 271.

59 Romero, F. 1988: 69.

60 1895: 232.

61 Rojas, R. En: Quinteras, S. 1957: 191.

Las visitas eran agasajadas con un espeso chocolate, refrescos, algún licor, bizcochos, y una gama muy variada de dulces, entre ellos: “*dulces de pasta, frejoles colados, manjar blanco, limones calados, carne de membrillo, calabazate, alfeñique, rosquetes bañados, picarones borrachos, perada jalea, cidra y canelones, confites de culantro, anís, almendras, etc.*”⁶².

En los banquetes y comidas privadas se acostumbraba invitar frutas y dulces a los postres, entre los cuales los más comunes eran: “*quesillo con miel de chancaca, leche asada, mana, alfajores, mazamorra dulce, confites de frutas, especialmente de cítricos, piñas, membrillos, frijoles, cocos y la famosa empanada de cuyo precio se podía deducir la suntuosidad del banquete*”⁶³.

En 1883 Juan de Arona sostiene que existían tres nombres y por cierto calidades de dulce de camote, de acuerdo al nivel social: la forma plebeya era el *camote con dulce*, la de clase media el *camotillo* y la de alta clase la *papilla* y los *cabellitos de ángel*⁶⁴.

Lima se identifica con las mazamoras, en particular con la *mazamorra morada* y la de *cochino*. En buenos términos se dice que un limeño tradicional es “limeño mazamorrero”. En malos términos la personalidad de los limeños es negativamente blanda como la mazamorra.

La mazamorra en español, *ticti* o *api* en quechua, es un dulce muy peruano y muy limeño. Cualquier persona que recorra la sierra de Lima puede comprobar que los campesinos tienen la costumbre de consumir mazamoras, en su vida cotidiana y durante las festividades.

En San Pedro de Casta (sierra de Lima) los ancianos recuerdan que se elaboraba una mazamorra de maíz (salada) para el gran convite de la Fiesta del Agua. Y si nos remontamos a los relatos que el padre Francisco de Ávila recogió a fines del siglo XVI podemos documentar que en la fiesta en honor a Chuquisuso, en San Lorenzo de Quinti, a la diosa se le ofrendaba “una clase de comida llamada *ticti*”⁶⁵.

El limeñísimo *turrón de doña Pepa* es el dulce característico del mes de octubre. Dice una leyenda que existía una negra llamada Francisca que no

62 Patrón, P. 1935: 31-32.

63 Fuentes, M. ob.cit.: 126; Tschudi, ob.cit.: 142-143

64 Arona, J. 1975: 115.

65 Ávila, J. 1975: 49 y Olivas, M. 1983: 73. Ticti o tecti, es una mazamorra muy suelta.

teniendo qué ofrecer al Señor de los Milagros, le preparó este delicioso postre de su creación.

Lima también ha sido una ciudad de bizcochos (para acompañar al rico chocolate en taza). En el siglo XIX la venta de los bizcochos la tenían los indios y los zambos. El más afamado de los bizcochos era el *pan de dulce*, que todavía se ofrece en algunas panaderías. Está compuesto exclusivamente de harina flor y yemas de huevos. Antiguamente se vendía en la Semana Santa, en particular, durante el periodo comprendido entre el viernes de Dolores y la dominica de Cuasimodo. Le seguía en prestigio el bizcocho que venía de Chancay, de allí que luego se les llamara *chancayano* o *chancays* y se confeccionaban con harina flor coloreada con azafrán. Finalmente y en tercer lugar, se encontraba el *pan de Guatemala*, un bizcochuelo grande, adornado con láminas de pecanas que era considerado un bizcocho ordinario “*teñido con amarillo rey*”, es decir, colorante amarillo⁶⁶.

Los helados eran otro de los deleites de la sociedad limeña. Los había de leche y de piña. Tanto el viajero Juan Jacobo Von Tschudi, durante su estadía en nuestra patria (1832-1842), como Manuel Atanasio Fuentes describen a los vendedores ambulantes de helados:

*“Indios con cubos en la cabeza pasan por las calles de la ciudad a todas horas del día gritando ¡He-he-la-do!” Los helados son hechos a base de leche o de jugo de piña*⁶⁷”.

*“[...] recorrían las calles los heladeros, gremio de gente del otro lado de la cordillera que anuncian su pasaje con los gritos de ¡Eh riqui piñi! [helados ricos de piña] ¡y de leit! [y de leche]*⁶⁸”.

El doctor Fuentes agrega, en la misma página: *“El heladero ambulante sólo proveía a la gente pobre, pues las personas acomodadas acudían a las heladerías bien sostenidas y aseadas, donde se elaboraban helados perfectamente hechos.”*

En las “noches buenas” (Navidad, Sábado de Gloria y la víspera del 28 de julio), uno de los personajes característicos de la ciudad era la buñelera. Mercedes Cabello de Carbonera en su libro “El Conspirador” nos ha dejado la siguiente descripción:

66 Benvenuto, P. ob.cit.: 306.

67 Tschudi, J. ob.cit.: 136.

68 Fuentes, M. ob.cit.: 200. El subrayado es nuestro.

“Como el más popular tipo, estaba allí la buñuelera, la que vende ‘buñuelos calientes con almíbar’, y que, con todos los trastos y chismes de su oficio, se instala en plena calle, junto con otras muchas de su gremio, y forman su batería de fogones y ollas, para freír los buñuelos; este es el tipo menos simpático; pues que, necesitando usar de combustible para sus frituras, que deben estar “calientitas”, atestan de humareda todo el trayecto ocupado por ellas; a tal punto que en algunos sitios, es imposible no sentir sofocación, y mal a los ojos; pero los buñuelos con almíbar son tan ricos que [...] a nadie se le ha ocurrido hasta hoy suprimir a la buñuelera!”⁶⁹

El mayor número de dulceros eran esclavos que vivían fuera de la casa de sus amos y disponían de todo su tiempo con la obligación de pagar diariamente un jornal al patrón. Este jornal se determinaba a razón de un real diario por cada cien pesos del precio del esclavo. Así un negro que había costado doscientos pesos, pagaba dos reales diarios de jornal. Muchos jornaleros se liberaban al cabo de pocos años y el primer deseo de un liberto era convertirse, a su vez, en amo de otros negros. Por ejemplo, a mediados del siglo pasado vivía en Lima una negra dulcera que tenía cuatro esclavas que salían tras ella cargando las canastas⁷⁰.

Una de las más célebres vivanderas de fines del siglo pasado era la morena “Ña Aguedita” que tenía un puesto en el Portal de Escribanos. No se movía de su sitio de nueve de la mañana a nueve de la noche, ni para almorzar ni para comer. Por las mañanas Ña Aguedita vendía *frescos* de piña, limón, guindas, agua de granadas, horchata y suero en enormes vasos de cristal que extraía de no menos enormes ollas de cerámica vidriada. En las noches, ofrecía a su clientela tazas de *champúz* de agrio y de leche, *helados*, *mazamorra morada* y delicadísimos *barquillos*. Al fallecer Ña Aguedita, la aristocracia renunció a los frescos al aire libre. En vano otros puestos, adornados con vistosos toldos de tela azul y blanca que ostentaban ollas y vasos de fresco, trataron de atraer a la distinguida clientela. Jamás Ña Aguedita tuvo adornos ni toldos y ciertas noches era prácticamente imposible conseguir un asiento cerca de sus ollas⁷¹.

También a fines del siglo pasado existían tres famosos vendedores de dulces criollos en el barrio de San Sebastián: Marcelina, Villalta y Encarnación.

69 Cabello, M. 1892: 82-83.

70 Fuentes, M. ob.cit.: 191

71 Portal, I. ob.cit.: 182-183; Fuentes, M. ob.cit.: 202.

Marcelina era una zamba frescota, cuarentona, “*de no malas barbas y absoluta limpieza en el vestir*” que se ubicaba en el mercado de abastos de San Sebastián. Todos los días al golpe de dos de la tarde:

“[...] *veíasele arrellanada en un alto sillón de fuerte paja, con un enorme y reluciente perol a cada lado y rodeada por personas de toda condición y edad que ansiosas esperaban saborear en ese mismo instante o comprar para más tarde sus exquisitas mazamoras y deliciosos arroces de esos que, por desdicha, ‘no volverán’⁷²*”.

Entre las diversas mazamoras que preparaba, destacaban la *mazamorra de leche*, la *mazamorra con yemas y vino*, la *mazamorra morada*, la *mazamorra de pan de Guatemala* y la *mazamorra de cochino*, que fueron siempre las preferidas; como así mismo lo fueron entre los arroces, el *arroz con leche*, el *arroz zambito* y el *arroz con dulce*. Alternativamente, Marcelina ofrecía en cada perol, una de estos y otro de aquellos; resultando ambos peroles completamente desocupados antes de las cuatro de la tarde⁷³.

Villalta era un cuarterón (blanco con abuelo negro), un tanto más entrado en años que Marcelina, tenía su establecimiento a inmediaciones del mercado de San Sebastián:

“[...] *y como no vendía por horas como Marcelina, ni las mismas preparaciones que ella, no se hacían sombra. Era en Orejuelas, al comenzar la acera de la izquierda, hoy número 619, donde Villalta presentaba en un amplio y muy aseado mostrador grandes fuentes de manjar blanco, papilla, frejoles colados, carne de membrillo, chancaquitas de cancha, miel con requesón, zango de pasas y unas tortitas de maíz que eran con afán buscadas desde cualquier punto de la capital*⁷⁴”.

Años después, en 1883, doña Marcelina fue reemplazada por Encarnación, mandinga de pura raza (negra del oeste de África), gordinflona muy dada a los chistes, que se le ubicaba entre las 3 y las 5 de la tarde junto a dos o tres mozuelos que le ayudaban. Ella ofrecía en grandes azafates cubiertos de tules blancos: “[...] *insinuantes piezas de maná y cocada, nueces de nogal,*

72 Portal, l. ob.cit.: 9.

73 Ídem.: 10.

74 Ibídem.

*mazapanes, pastas exquisitas de almendra, merengues incomparables y unos “Pio IX” de propia marca, acabados de buenos*⁷⁵”.

Sobre los dulces de Lima se pueden nombrar muchos más. Por ejemplo, las laboriosas *nueces de nogal* –también conocidos como *nogales*– los *biscochuelos* y la *bola de oro*, tres especialidades de las religiosas de los monasterios de la Concepción, El Prado, Santa Clara y otros.

Por cierto, una de las costumbres limeñas, de los últimos tiempos, que llama la atención de todos los visitantes extranjeros es la de combinar en un mismo pocillo la *mazamorra morada* y con el *arroz con leche*. Gracias a Elvira Calmet de Paredes, propietaria de la dulcería “El Chalaquito”, sabemos que esta propuesta nace entre los hinchas de los dos equipos de fútbol más importantes de Lima, quienes después de los partidos, caminaban desde el Estadio Nacional hasta la dulcería para saborear los de Alianza Lima, un “clásico” de arroz con leche y aquellos de Universitario de Deportes, una mazamorra morada. Otra manera de servir esta combinación era la “bandera peruana”, es decir, en medio de dos capas de mazamorra morada va el arroz con leche. También se popularizaron los vasos de vidrio conteniendo una capa de gelatina de fresa sobre una capa de pudín de vainilla.

Tampoco pueden dejar de mencionarse los vasos de *gelatina china* cubiertos con una hoja de papel que eran servidos con miel de caña; la *gelatina de pata* que ya no se encuentra en ningún lugar de Lima; las *corbatitas con miel* y el *arroz inflado* en cuadraditos o dentro de cucuruchos de papel cometa que vendían “*los chinos de las esquinas*”, cada vez más difíciles de encontrar.

Han desaparecido por completo los vendedores ambulantes que se ubicaban en la entrada de los colegios vendiendo chupetes artesanales, en formas de conos o esferas de distintos colores. Aquellos chupetes se exhibían clavados en los bordes de una caja de cartón.

Actualmente son excepcionales los vendedores de las grandes torrijas de masa frita o los tallarines fritos en cajitas de papel, que eran bañados con una miel de fuerte color rojo. También son escasos los *chumbeques* o turrones rellenos con esa misma miel de fuerte color rojo y las *chancaquitas* que Juan de Arona describe la siguiente manera:

75 Ibídem.

“[...] las que por gusto o golosina se hacen de azúcar blanca acompañándolas de leche, y en todo lo demás como en las anteriores. La hacienda de Villa en la contigüidad de Chorrillos, tuvo, en nuestros años felices, esta interesante especialidad. Se labran igualmente chancaquitas prietas, de forma irregular, embutidas de nueces, maní, cancha, etc. y se pregonan por las calles por medio de la chancaquera⁷⁶”.

En la actualidad, existen numerosos establecimientos donde se expenden los dulces tradicionales de Lima. Tal vez los tres más conocidos sean: el “Chalaquito”, en Bauzate Meza 272, junto a la Municipalidad de la Victoria, “Santa Rosa”, ubicada en el Jr. Leoncio Prado 471, a media cuadra de la plaza de Magdalena, y el “Buen Gusto”, más conocido como “las Mesitas”, en la Av. Grau 341, a unos pasos de la plaza de Barranco.

El Chalaquito es sin lugar a dudas el más conocido y más antiguo. Data de 1935, cuando Humberto Paredes y su señora Elvira Calmet inauguraron el negocio con *chicha morada*, *budín de pasas* y *mazamorra morada*. Poco a poco fueron incrementando el número de dulces tradicionales y es Elvira, su única hija, quien lo dirige desde 1987. Hasta aquí han llegado los más famosos artistas, parlamentarios, así como varios presidentes mandaban comprar en damajuanas su rica chicha de maíz morado. Así también, en las épocas del apogeo de la actividad turística es uno de los atractivos del “*city tour*”, de manera que los ómnibuses estacionaban uno detrás del otro y los visitantes extranjeros, cámara en mano, formaban largas colas para saborear un dulce tradicional. En el Chalaquito se encuentran dulces para todos los gustos. Y también algunas reliquias, como por ejemplo, los *higos verdes*, el *dulce de membrillo*, el *dulce de camote* y los antiguos *alfajores limeños* (de tres capas). Las observaciones de doña Elvira Paredes ameritan un estudio más profundo sobre las preferencias de los limeños. Ella nos cuenta que por lo general la gente morena consume el *dulce de camote*; los japoneses prefieren la *mazamorra de maicena* y el *arroz zambito*; los hombres el *arroz con leche* y la *mazamorra de maicena*; las mujeres aquellos postres más sofisticados como tortas, pasteles, tartaletas, bocaditos y las mazamorras; los niños siempre las mazamorras y el cliente especial es el que pide los *dulces de manzana*, *dulce de higos verdes*, *dulce de membrillo*, *dulce de melocotones*, etcétera. Además, los hombres son más dulceros que las mujeres. Hasta el punto que, antes de vender sándwiches al paso, más de una señora ha pensado que esa era una cantina, por la cantidad de hombres que reunía.

76 Arona, J. 1975: 162.

Al otro extremo de la ciudad, en el distrito de Magdalena, se encuentra la dulcería Santa Rosa que Emilia Luna Madueña fundó en 1968. Aquí se ofrecen treinta diferentes tipos de postres típicos. Algunos ya no se encuentran en otros establecimientos, como por ejemplo, el *ranfañote*, *manjar blanco de coco*, *sanguito*, *champús*, *camotillo*, *bien me sabe* y *tocino del cielo*.

En 1975, dos artistas, el pintor Reynaldo Zamora Vidal y la joyera argentina Alva Zulema Lugo, tuvieron la genial idea de convertir su taller, ubicado a unos cuantos pasos de la plaza de Barranco, en un café-restaurante, donde los artistas y bohemios de Lima pudieran sentirse a gusto y disfrutar de un local que les brindaba tranquilidad para conversar, un buen café, 38 distintos postres, 16 variedades de jugos de frutas, 10 tipos de tamales y humitas, y varias clases de sándwiches especiales. Así nació el “Buen Gusto”, que los clientes le pusieron el nombre de “las mesitas”, porque no tenía —y no tiene— letrero en la puerta y se le podía identificar más claramente por sus pequeñas y curiosas mesas de mármol y fierro forjado, que por entonces ningún otro lugar de Barranco tenía. Así mismo, era peculiar que las dos paredes de su largo ambiente estuvieran cubiertas de pinturas. Con el tiempo, Barranco se convirtió en un lugar de moda y “las mesitas” creció a tres ambientes. El éxito les sonreía hasta que los dueños solicitaron el local y el negocio tuvo que trasladarse a unos metros más lejos, a un local pequeño. Sólo quedaron los clientes de siempre. Aquellos que disfrutaban de la cocina tradicional limeña sin necesidad que se presente en una lujosa ambientación. En las mesitas se ofrecen 24 dulces tradicionales, entre los cuales, los más solicitados son el *suspiro a la limeña*, *huevo chimbo* o *tajadón*, *higos rellenos*, *frejol colado*, *arroz zambito*, *higos a la miel*, *cocada a la olla*, *el manjar blanco de lúcuma* y *la mazamorra morada*. También hallamos algunas reliquias gastronómicas, por ejemplo, los *pastelillos*, el *camotillo*, el *alfajor doble* de miel y manjar, y los *quinotos a la miel*.

Antes de concluir la sección dedicada a la capital del Perú, debemos mencionar a las personas que han contribuido, de manera decisiva, a que se conserven la variedad y calidad de los antiguos dulces tradicionales de Lima.

En los años ochenta del siglo XX la señora Amalia Castelli, directora del Museo Nacional de Historia, organizó anualmente un exitoso concurso de dulces coloniales. Las participantes eran amas de casa de todas las condiciones sociales. Parte del éxito de este concurso consistió en brindarle al público asistente la oportunidad de saborear, previa compra de un boleto, de rarísimos, laboriosos, caros y antiquísimos postres. Justamente de aquellos que eran muy difíciles de probar de otro modo. El formato de este concurso fue llevado a todos los concursos y festivales gastronómicos

que se hicieron en los años noventa, e incluso a los concursos organizados por la Municipalidad de Lima para celebrar el aniversario de Lima. El alcalde Alberto Andrade Carmona permitió que los ganadores pasaran a ser vendedores permanentes, todos los fines de semana, de los “festivales del sabor” que se realizaban en la plaza Italia.

Las familias que exponían sus viandas lograban ingresos económicos y los comensales la oportunidad de comer estupendamente a un precio módico. Muy pronto “los festivales del sabor” fueron reproducidos por las municipalidades de otros distritos de Lima y del interior del Perú. La cocina empezó a mirarse como un poderoso motor de cambio socio-económico de las poblaciones de menos recursos económicos. Todas las escuelas de cocina y universidades con facultades de hotelería participaron en el proyecto, capacitando a las cocineras.

Una década más tarde, en el año 2008, se organizó la feria gastronómica Perú “Mucho Gusto”. Era una feria donde los mejores restaurantes y vendedores ambulantes ofrecían sus platos a un precio asequible. En el año 2009 esa feria gastronómica paso a llamarse “Mistura” y desde ese año no ha dejado de crecer. La gente va a comer y no solo los peruanos, sino hasta las delegaciones de profesores y alumnos de otros países.

También debe destacarse la labor de la empresa limeña Dulce Perú, que en 2009 inició sus actividades con el fin de promocionar los postres peruanos a través de concursos realizados durante los meses del verano, en las playas del litoral limeño, así como en cinco ciudades del interior del país entre los meses de junio y diciembre. También han realizado viajes de difusión en Sudamérica y Europa.

Más al sur, la región de Ica es famosa por sus dulces de frutas, los mismos que se preparan de acuerdo con la estación. Si es tiempo de higo, se confecciona dulce de higos, lo mismo sucede en la temporada del mango, la piña, la uva Italia, el níspero serrano y los dátiles, porque esa es la tierra de las frutas, los vinos y los piscos.

En los hogares nazqueños se hacen magníficos dulces con las frutas que vienen de las huertas o que se compran en el mercado: tamarindo, mango, naranja, mandarina, limón real, lima-limón, toronja, fresa, tomate, manzana, papaya, nectarina, piña, albaricoque, etcétera.

Otro dulce tradicional del departamento de Ica es el *manjar blanco*, que combinado con las frutas alcanza niveles celestiales. Quizás una de las

combinaciones más características de la zona es el *manjar blanco de pallares* y la otra, que lamentamos ya casi no se elabora, es el exquisito *manjar blanco de mango*.

Dentro del rubro de los manjar blancos se puede considerar al *frejol colado*. Uno de los postres más característicos del departamento y en particular de la cálida ciudad de Chincha. Este postre es exquisito, el sabor recuerda al europeo *marron glacé*. También es muy laborioso de confeccionar. Los frejoles se cocinan en agua, luego, uno a uno son pelados y pasados por el tamiz. A este puré se agrega leche, canela, clavo de olor y se lleva al fuego, en una paila de cobre. Debe cocinarse hasta que espese, sin dejar de moverse con una cuchara de palo. Al final, se agrega un chorro de pisco y se espolvorea la superficie con ajonjolí entero y tostado, que le otorga el sabor y aroma secretos. Este dulce se vende en todos los puestos de la carretera, así como en las pequeñas tiendas y esquinas de las plazas. La presentación tradicional es colocar el frejol colado dentro de calabazas secas que son herméticamente cerradas con una pasta de harina y agua.

Otro postre famoso de Ica son las *tejas*, que combinan frutas con manjar blanco. Hasta los años cincuenta, más o menos, se preparaban exclusivamente de limón, higos y toronja confitada. Los higos enteros o las pieles del limón y la toronja se cocinaban en agua y luego en agua con azúcar, hasta que la fruta se volvía transparente. Luego estas frutas confitadas se rellenaban de manjar blanco de buena calidad y se bañaban de fondant blanco. Las toronjas eran decoradas con grageas plateadas. Todas las tejas se envolvían con sumo cuidado en un cuadrado de papel de seda y los ribetes se recortaban artísticamente. En los años setenta empezaron a ganar popularidad las tejas de pecanas. Hoy es la más popular de las tejas.

Hasta los años cincuenta, más o menos, la familia García y doña Evangelina Robles viuda de Castro, tenían el prestigio de elaborar las más exquisitas *tejas* de Ica. La señora Evangelina falleció en 1985 a los 95 años. Su hija, doña Luisa Castro de Chávez, continuó la tradición y ahora es la tercera generación que dirige la “dulcería Evangelina”, uno de los negocios más tradicionales de Ica.

En el año 1982 empezaron a venderse las conocidas *chocotejas* de limón, naranja, guindones, pecanas y pasas borrachas, inspiradas en los *besos de moza* que la fábrica “Donofrio” popularizó en todo el Perú. Es decir, se reemplazó el baño de fondant por chocolate. La empresa impulsora de

las chocotejas a nivel nacional e internacional ha sido y continúa siendo la dulcería Helena.

En Ica también son famosas las galletitas de la pastelería y panadería Velasco, que desde 1935 ofrecen en su tienda de la Av. Grau 199. Allí se puede saborear la *revolución caliente*, las *paciencias*, *rosquitas* y *besitos*.

No podemos terminar esta sección sin dejar de mencionar otros dulces tradicionales del departamento de Ica: los *huevos chimbos*, la *gelatina* de colapez y clara de huevo, el *maná*, la *papilla*, el *camotillo*, el *no es nada*, los *quituscos iqueños* que tienen la misma masa que la *chapana*, pero la diferencia consiste en que los primeros se envuelven en hojas de maíz y los segundos en las de plátano, lo que les otorga un sabor y aroma final distinto. También destacan las *humitas dulces*, la *mazamorra de calabaza*, la *mazamorra de uva*, las *chancaquitas*, el *machacado de alcayote* y otros.

5. Los dulces de la costa sur

El sur empieza en Arequipa, donde lo más tradicional es el *queso helado*, que nos hace recordar la antigua manera de cómo se confeccionaban los helados de leche en todo el territorio peruano, es decir, utilizando la paila de cobre, una batea, sal, hielo y una gran cuchara de palo para batir. También son dulces típicos, los *buñuelos* en Navidad (y los de la localidad llamada Tingo), las *guaguas* de bizcocho o mazapán y las *mazamoras* en Todos los Santos, los confites de colores y la chicha dulce, de piña u otras frutas en Carnavales.

Pero quien pase por Arequipa y no pruebe los mazapanes, toffees, y chocolates rellenos de “La Ibérica”, fundada en el año 1909, cometerá un pecado. A nuestro juicio, lo más valioso que vendía esta fábrica radicaba en las delicadas figuras de pasta de mazapán que simulaban animales, flores, frutas y platos tradicionales de la comida arequipeña y nacional. Si no nos hubiesen advertido que eran de dulce, algunos de aquellos platos de comida podrían haber pasado por reales. Tal era la perfección que habían alcanzado las damas que trabajaban para esta empresa, pero desafortunadamente ya no se hacen. “Es demasiado laborioso” nos comenta la joven que está detrás del mostrador. Se habría tratado de un arte que posiblemente, provenía del Convento de Santa Catalina, por la descripción que existe del banquete de dulces y licores ofrecidos al Presidente José Balta, su esposa y una comitiva, el 2 de enero de 1870:

“Parecían inagotables en variedad y cantidad, y en la profusión de las formas bajo las cuales se presentaban remedando o imitando aves y cuadrúpedos de diversas especies y colores [...] la conversación era

materialmente endulzada con perritos, palomas y otros individuos de la confitería del convento; con jarabes escogidos y algunos vinos del país [hechos por las monjas] y que recomendados por ellas como estomacales, y esencialmente digestivos, se dejaban beber sin escrúpulos ni repugnancia [después de este festín el grupo continuo su recorrido y] luego paso la concurrencia al refectorio, en donde había servida otra mesa de dulces y refrescos, tan abundantes si no más que la anterior, y como quiera que a las madres no les convencían excusas [...] se hizo honra a la segunda edición de los confites y mermeladas, al vino dulce, a los bizcochos, al hojaldre⁷⁷”.

Tal vez por ser una especialidad de monjas, se comenta que las primeras obreras de la fábrica “La Ibérica” eran todas solteras.

Propio de Arequipa son también una serie de bizcochos, panes y pastelillos dulces. Es así que cuando la célebre escritora francesa Flora Tristán visitó el convento de Santa Rosa, entre los años 1833 y 1834, fue agasajada con “*diversas clases de excelentes bizcochos hechos en el convento*”⁷⁸. Estos dulces todavía se pueden disfrutar en la pastelería “La Lucha”, ubicada en la calle Rivero 213 y en sus otros tres locales. La tienda funciona desde el año 1892. Hasta mediados de la década de 1980 los arequipeños se enorgullecían que la pastelería usara la yareta (*Azorella compacta*), el combustible tradicional de Arequipa. En la actualidad está prohibido su uso por ser una planta silvestre, de zonas muy altas, que sólo crece 1.5 cm cada año. En el pasado se encontraba por todos lados, hoy es una especie protegida. Las sanciones por su extracción son muy severas, porque en cada cocción se queman miles de años de existencia.

En “La Lucha” se pueden saborear los *alfajorillos, alfandoques, voladores, empanadas del paso, maicillos, cajitas de manjar blanco, bizcochos de canela y natilla, cachito con manjar, panetón de natilla, panetón de canela, roscas de yema y alfajores de penco*. Lamentablemente, Arequipa ha perdido muchos de sus dulces tradicionales que junto con los de Lima eran muy famosos durante el siglo pasado⁷⁹.

Manuel J. Bustamante de la Fuente en su libro *La monja Gutiérrez* escribe que en los monasterios de Arequipa se fabricaban exquisitos dulces para vender al público o regalar a personas amigas, frailes y otros conventos:

77 Camacho, S. 1871: 298-299.

78 Tristán, F. 1948: 297.

79 Botmiliau, A. 1973: 72

“[...] entre esos dulces recuerdo las pastas de almendra, cabellos de ángel, limones ceutís provenientes de Ceuta, llamados por el público “sutiles”, manjar blanco y otros igualmente ricos⁸⁰”.

Nosotros hemos escuchado nombrar los *cabellos de ángel* del convento de Santa Rosa, así como los *polvorones* de Santa Catalina. También en el recuerdo de muchas personas quedaron grabados los estupendos pasteles, dulces, cremas, el azúcar cande, la cuajadita, la gelatina de pata y los jarabes que se solían invitar en las casas de familia.

En el valle de Tambo, saliendo de Arequipa con rumbo a Moquegua, se cultiva la caña de azúcar y se produce una excelente miel, de chancaca y azúcar. En el lugar denominado La Curva, se venden los famosos “alfajores de Tambo” o “alfajores de La Curva”. Este alfajor está compuesto de tres ligeros y muy delgados discos de masa, que se rellenan de miel de caña. La masa es muy delgada y frágil, por lo que puede romperse con facilidad. La alfajorería más famosa entre todas es “Vildoso”, fundada en 1930.

Seguimos nuestro viaje con dirección al sur y llegamos a la ciudad de Moquegua. Desde fines del siglo XVI y comienzos del siglo XVIII la creatividad de sus habitantes ha estado centrada en la elaboración de vinos, piscos y licores. Asimismo, en la confección de diferentes clases de dulces. No existe consenso sobre cuál fue el número de bodegas que existieron allí, ni en la cantidad de vinos y piscos que se produjeron. Kendall W. Brown (2008) señala que en los registros del año 1783, aparecen 189 propietarios no indígenas. Evaristo D’Ornellas en el año 1862 contabilizó 200 haciendas de viñas, que producían ochentamil quintales de pisco usando 3.6 millones de litros de vino. Si bien señala la existencia de una muy buena calidad de vino, no indica la cantidad de quintales. La arqueóloga Prudence Rice en 1990 hizo un inventario de 130 bodegas, que produjeron entre 3 y 3.5 millones de litros de vino y pisco.

Es digno de resaltar la utilización de la clara de huevo, para el filtrado de los vinos, en la proporción de una clara por cien litros de vino. Las yemas que sobran, después de realizar estas acciones, eran usadas para confeccionar dulces de larga duración que se vendían o llevaban de regalo a Ilo, Arequipa, Cusco, Puno, La Paz y Potosí. En Moquegua aún existen 39 postres que se elaboran con yemas, 5 con claras y 43 con huevos enteros, sin contar los panes, bollos y pasteles. Además, se confeccionan 30 dulces con pisco y 22 con vino. No existe otra zona del país que posea tantas recetas tradicionales que

80 Bustamante, M. 1971: 22.

contengan yemas, pisco y vino. Algunos ejemplos de postres que comprenden vino tinto generoso (tipo oporto o jerez) son: *hojaldrilla*, *bizcocho napolitano*, *barquillos*, *corbatitas de yemas*, *gabillas*, *gelatinas de vino*, *huevos a la nieve*, *humintas*, *mantecados*, *sopa borracha*, *torrejas de bizcochuelos*, *maravillas*, *mantecados*, *ñoclos*, *oquendos* y distintas clases de galletas. Los postres más populares que se elaboran con pisco son: *bizcochuelos*, *bizcotelas*, *arrocés con leche*, *buñuelos*, *tortitas de maíz* y *turroncitos de yemas*. Todos los dulces se confeccionan con productos que se producen en la región: frutas, harina de trigo, huevos de corral, leche, mantequilla, azúcar, miel de caña, manteca de cerdo, vino, pisco y anisado. Sólo son cuatro los ingredientes que vienen de Lima: levadura, vainilla, canela y clavo de olor.

Algunos cultivos han desaparecido de Moquegua con el paso del tiempo, como por ejemplo, las palmas de coquitos de Chile, que ahora son reemplazados por el coco seco y rallado que llega del norte del Perú. Tampoco se cultiva caña de azúcar. Muy diferente a lo que ocurría en 1905, cuando el área de cultivo era muy amplia y terminaba en la zona de encuentro de los ríos Huaracane, Torata y Tumulaca. Este lugar se conoce aún con el nombre de El Trapiche. El historiador Luis Kuon Cabello (1980) nombra algunos fundos moqueguanos que cultivaban la caña de azúcar: Pisanay, El Puquio y Puente Rosal. Pero en la actualidad, toda la chancaca llega del valle arequipeño de Tambo y de las zonas cálidas del departamento de Puno, y son vendidas en bolas pequeñas, de 80 a 100 gramos cada una, llamadas “morocas”.

En Moquegua también destaca en el consumo de pan, galletas, alfajores, bizcochos y pasteles, llegando a ser uno de los más altos del país. Antiguamente, el trigo era de producción local, porque a pocos kilómetros de la ciudad de Moquegua se encuentra Torata, región triguera por tradición. El pan de Torata es sumamente apreciado en Moquegua. Los molinos de piedra, accionados con el agua del río, se ubicaban en los anexos de La Pascana, Yacango y Tumulaca. En la Pascana se pueden visitar todavía los restos de cuatro molinos, cuya antigüedad se remonta al siglo XVII: el molino de Manuel Hurtado, el “*molino del medio*” de Felipe Juárez y dos molinos de la familia Vera, ubicados en el fundo La Banda. La presencia de tan importante cantidad de molinos en un área no muy extensa revela la importancia que tuvo la fabricación de panes, bizcochos, alfajores y pasteles para exportar, junto con el vino y el pisco.

El arte de confeccionar dulces nace y se mantiene por la vida social que sostienen las familias tradicionales. Las mujeres tienen la costumbre de reunirse a conversar y tomar “lonche” en las tardes. También se juntan

para elaborar los dulces que se van a consumir en las fiestas familiares más importantes: matrimonios, bautizos, primera comunión y cumpleaños. Los migrantes, provenientes del campo y de otras regiones, han adquirido la pasión que tienen los moqueguanos por los dulces, pero, solicitan que los hagan a su gusto. Por tal razón los postres más populares tienen dos versiones. El *alfajor de penco* relleno de manjar blanco es para los migrantes y los rellenos con miel para las personas mayores y familias moqueguanas tradicionales. Los *guargüeros*, *maicillos* y *alfajorillos* grandes para los visitantes y los pequeños para los moqueguanos mayores. Algunas masas quedan mejor si se llevan a cocinar a los hornos de las panaderías que poseen hornos de leña. Este ritual lo siguen haciendo algunas señoras para la confección de *alfajores de penco*, *galletas* y *bizcochuelos*. Además, es fácil encontrar en la ciudad mujeres que preparan y venden el *manjar blanco*, el *dulce de cuaresmillo* y el *dulce de membrillo* tal como lo elaboraban las abuelas, en paila de cobre sobre un fogón de leña.

En esta región del sur del país se puede apreciar una clara preferencia por las masas muy crujientes o esponjosas, livianas y delicadas. No encontramos pastas compactas, ni burdas, sino muy finas y por lo tanto muy batidas o amasadas. En tanto que los dulces de fuente se caracterizan por la delicadeza en la combinación de sabores, aromas y suaves matices que halagan al más exquisito paladar. La relación de postres típicos, que se consumen tanto en los días cotidianos como en los de fiesta, sobrepasa a los doscientos. Además, cada familia considera que “su receta” es la mejor. Es así que nosotros hemos recogido 377 fórmulas distintas de nueve recetarios familiares, todos ellos publicados en el *Tratado de Dulces y Licores de Moquegua* (1990), donde hacemos una amplia descripción de aquellas preparaciones.

El rey de los postres moqueguano, prácticamente una obligación de elaborar y consumir en los días de fiesta, cuya presencia provoca la algarabía de los comensales es el *alfajor de penco*, que también recibió el nombre de *alfajor de yemas*. La elaboración es sencilla, pero, tiene numerosos secretos. Las claras deben batirse “hasta que un tenedor pueda pararse al medio” y las yemas se baten hasta que estén blancas y espumosas. Se estabiliza el volumen con un “casarón” de pisco, la consistencia y suavidad la otorga una pequeña cantidad de harina, levadura y manteca. La superficie es cuarteada, como la tierra seca al sol. Este efecto se consigue dejando que la superficie se seque y cuartee antes de ingresar al horno. El calor hará que se expanda y reviente la superficie.

En Lima, Arequipa, Cusco y otras zonas del Perú, donde se llevó este postre, se acostumbra a pinchar y golpear la superficie para que no se infle, ni doble la masa. Los rellenos cambian en cada ciudad, en Moquegua es el más fino porque se rellena con miel de caña mezclada con nueces y maní partidos, galletas o pan molido y coco rallado. A mediados del siglo XX, apareció el penco relleno de manjar blanco y de miel de caña, imitando los alfajores del norte del Perú. También existen los pencos rellenos de manjar blanco, aunque las familias moqueguanas siguen prefiriendo los alfajores rellenos de miel. La versión más espléndida de *alfajor de penco* que se guarda en la memoria fue confeccionada en el año 1933, cuando la ciudad fue sede de la VI Conferencia del Distrito Rotario Peruano. El alfajor se tuvo que hornear en cuatro partes y era tan grande que tenía el mismo ancho y largo que la mesa de billar que le servía de base.

La misma masa del *alfajor de penco* también se utiliza para elaborar las *rosquitas de maguey* (horneadas) y los *turrone*s (fritos). Estos dos últimos son bañados con miel de caña y espolvoreados con coco rallado. Lo único que cambia es el nombre y la forma. Las primeras tienen la forma de pequeñas roscas y los turrone son del tamaño y forma de las pelotas de golf.

La *torre de hojuelas* es otro de los postres espectaculares que tiene Moquegua. Se formaba una torre tan grande que sólo podía ser llevada a la mesa entre dos hombres. Una torre similar se confeccionaba con *torresnos* que son pastitas de almendras, aderezadas con canela y clavo de olor, pintadas de rosado con airampo (*Opuntia soehrensii*) y bañadas en fondant.

Los *guargüeros* moqueguanos, pequeñitos y bañados de fondant, son de una delicadeza incomparable. Así también la *hojaldrilla* o *empanada de carnaval*, cuya masa se hace con un tipo de oporto de producción local, yemas, harina, manteca, clavo de olor y canela para luego rellenarse de dulce de membrillo y llevarse al horno.

Ni que decir de la extensa variedad de alfajores, bizcochos, budines, buñuelos, frutas en conservas, cremas, empanaditas, galletas, manjares, pastillas, tortas y turrone. En Moquegua se domina el arte de la pastelería y repostería como en ninguna otra parte del país. Y quizás algo que distingue esta tradición de todas las demás en el Perú y Sudamérica es el empleo del vino tinto o blanco, oporto, jerez y pisco en casi todos los postres. En la actualidad la más afamada dulcería es la perteneciente a la familia "Arias", ubicadas en el jirón Lima 280, con una antigüedad de 50 años. Sus miembros recogieron las recetas de la familia Coviliche. Otro lugar

destacado por mostrar una gran variedad de postres tradicionales, es un pequeño café y tienda ubicada en la esquina de la plaza principal, frente a la catedral. Pero si somos exigentes y deseamos conocer el esplendor de la dulcería tradicional moqueguana, no existe otro medio que buscar a cada una de las especialistas. Las señoras que han ganado prestigio en la elaboración de los dulces. Ellas elaboran las recetas familiares, heredadas en el más estricto secreto, a lo largo de varias generaciones.

Tacna tiene una tradición en dulces similar a la de Arequipa y Moquegua, porque pertenecieron en el pasado a una misma región, con iguales tradiciones culturales, sociales y económicas. Incluso, existía comunicación e intercambios en épocas pre-hispánicas. La distancia entre las ciudades de Tacna (Perú) y Arica (Chile) es tan sólo dos horas. La gente pasa de un país al otro con extrema facilidad. En una ciudad trabajan y en la otra se divierten, disfrutando de los beneficios de una y otra nación. La región en el extremo sur del Perú se favorece con la visita de miles de turistas chilenos que proporcionan a la ciudad una identidad binacional, que se refleja en los establecimientos de alimentos y bebidas. Las porciones son más grandes y se presentan de modo más apetitoso. Los fines de semana los hoteles están llenos, miles de turistas llegan para hacer compras, comer, recibir tratamientos médicos y pasear.

6. Dulces de las regiones andinas

En Cajamarca, la tierra del más famoso carnaval en el Perú, existen numerosos dulces exquisitos. Los más conocidos son el *quesillo con miel*, *manjar blanco*, *higos rellenos con manjar blanco*, los *higos confitados*, el *dulce de ocas*, las *tapitas*, los *suspiros*, las *cocadas*, los *coquitos*, los *alfajores*, *naranjitas*, *turcas*, *panecillos de maíz*, *camotillos*, *jaleas*, *acuñas*, *roschas de yemas*, *turrones de maní*, *pastelillos*, *molletes*, *bizcochos* y otras delicias. Pero algunos otros han desaparecido, como por ejemplo, los caramelos de jarabe en forma de muñecos y animales, de sabor a fresa, piña o limón. Al morderlos se requiere de experiencia y práctica para no derramar el contenido sobre la ropa.

En la calle El Comercio de la ciudad de Cajamarca se encuentra la panadería de la familia Campos, fundada hace 80 años. Allí se preparan todos los días algunos pasteles muy populares: *milhojas*, *cachitos*, *alfajores*, *galletas de leche*, *tortas* y *bizcochuelos*. La especialidad, por la que cajamarquinos y visitantes hacen colas frente a la caja son las *rosquitas de manteca*, una creación de don Basilio Campos.

En el conocido restaurante Salas, ubicado en la Plaza de Armas, se ofrece en el menú diario una variedad de postres tradicionales de gran calidad: el *dulce de berenjenas* o tomate de árbol, el *dulce de mamey*, el *dulce de duraznos*, los *higos en almíbar*, el *pionono relleno con manjar blanco*, el *quesillo con miel de caña*, la *crema volteada*, la *leche cortada con miel* entre otros.

Los campesinos en Cajamarca tienen la costumbre de regalar “*dulces de azúcar*” a sus invitados cuando organizan las fiestas de bautizo y “*landaruto*” (primer corte de pelo del niño). En las inmediaciones de la iglesia de San Pedro es donde se encuentran los negocios especializados en la elaboración y venta de estas golosinas. Los pedidos se hacen con unos días de anticipación a la fiesta. Estos dulces tienen las formas de hombres, mujeres, carneros, patos, gallinas, perros y guitarras de carnaval. Sus caritas se pintan con tintes de repostería y se adornan con cintas de colores.

En los bautizos, la ya citada ceremonia del primer corte de pelo o *landaruto*, así como en los matrimonios de campesinos, las *figuritas de azúcar*, los *dulces de colores*, los *bizcochos*, las *roschas* y el *quesillo* conforman la “*mesa de once*” que se ofrece a los invitados. El nombre proviene de la hora (once de la mañana), en la que antiguamente también se realizaban los bautizos en Cajamarca. Otra tradición campesina consiste en invitar *mazamorra de cochino* a todas las personas que asisten a los velorios.

Una costumbre casi extinguida es la confección de “*los quintos*” o armazones de carrizo en formas geométricas, que se colgaban en las vigas o paredes durante los carnavales o alguna fiesta religiosa. En estos armazones se colocaban dulces de pastillaje, galletas, chocolates, juguetes, monedas y billetes. La persona que “*bajaba un quinto*” tenía el compromiso que al año siguiente debía donar el doble de los regalos recogidos.

El azúcar, ingrediente indispensable e infaltable de todos los dulces cajamarquinos, es también importante para endulzar una buena taza de café de Jaén o una taza de chocolate de Celendín. La caña de azúcar lo es para la confección del guarapo, el aguardiente y los macerados cajamarquinos. Las principales zonas productoras de caña de azúcar en la región de Cajamarca son Magdalena (Cajamarca), Chancay Baños (Santa Cruz), Cochabamba (Chota), Llangat (Celendín) y el valle de Condebamba (Cajabamba).

En Ancash varias ciudades y valles son famosos por la elaboración de exquisitos dulces. En el valle de Nepeña, provincia de Santa, se encuentra la empresa azucarera San Jacinto, cuyos orígenes se remontan al periodo virreinal. Esta fue una de las haciendas azucareras de la Compañía de

Jesús, una de las órdenes religiosas más poderosas del siglo XVIII, de manera que entre los años 1700 y 1767, aquella hacienda fue un ejemplo de organización y producción. Luego de la expulsión de los religiosos de los dominios de la Corona española, la hacienda tuvo distintos propietarios, y a partir de 1860 todos fueron de origen anglosajón, primero británicos y luego norteamericanos, hasta que el 24 de junio de 1969, al promulgarse el Decreto Ley N° 17716 de la Reforma Agraria, once millones de hectáreas fueron adjudicadas a los trabajadores y campesinos.

La hacienda de San Jacinto conjuntamente con la de San José eran las más importantes de la región, y en ellas se producía muy buena calidad de miel, chancaca, azúcar rubia (marca “T”) y azúcar blanca. El valle era famoso por la elaboración de dulces de frutas y manjar blancos. Unos kilómetros más adelante encontramos la ciudad de Moro, conocida por el *frejol colado*, las *tortitas de manteca*, las *cocadas*, las *tejas de papaya*, el *dulce de camote con maní*, la *mermelada* y *jalea de membrillo*, las *conservas de higos y duraznos*, las *melcochas* y en Semana Santa la *mazamorra de yuca* y el *dulce de ciruelas*. En las inmediaciones se encuentran los terrenos de la antigua hacienda jesuita de Santa Gerthudis de Motocachy, muy famosa por la excelente calidad de sus vinos y aguardientes confeccionados con uva Italia.

En el pueblo de Jimbe, ubicado a pocos kilómetros de Moro, los postres más populares son la *mazamorra de cebada* y el *dulce de calabaza*. Muy cerca se encuentra el pueblo de Pamparomás, por donde pasaban las recuas de mulas y los grupos de viajeros que después de cruzar la cordillera Negra llegaban al pueblo de Pueblo Libre, donde hacían un descanso para dirigirse a Caraz, Yungay y Huaraz. Ese era un camino muy transitado antes del terremoto y aluvión, acontecido el 31 de mayo de 1970, que destruyó Yungay, Huaraz y otros pueblos del Callejón de Huaylas.

La ciudad de Caraz es conocida como “Caraz dulzura” no sólo por el carácter afable y hospitalario de los habitantes, sino también por el cultivo de caña de azúcar y la elaboración de gran cantidad de azúcar, miel y chancaca que abastecía a todo el Callejón de Huaylas. Allí se encontraban las haciendas azucareras Chumpas y Colcas, mientras que en el distrito de Mato el número de haciendas azucareras era mayor: Pucap, Bellavista, San Felipe, Pumacucho y San Diego. También se cultiva una gran variedad y cantidad de frutas con los que se elaboran dulces, jaleas, conservas y mermeladas: naranjas, limones, limas, cidras, chirimoyas, guanábanas, manzanas, pepinos dulces, tunas, melocotones, duraznos abridores, blanquillos, duraznos comunes, higos, peras, capulíes, lúcumas, membrillos, plátanos, nísperos, granadas, granadillas, cerezas, fresas y papayas.

El dulce más famoso de Caraz y de Ancash en general, es el llamado “*cuarteadas*” o “*cajuelas*” porque consiste en unas cajas de madera de sauce, divididas en cuatro secciones que contienen manjar blanco de leche o manjar blanco de yemas y dos o tres tipos de jaleas, que pueden ser de membrillo, manzana, guayaba, tomate de árbol o dulce de cidra. La superficie de cada sección se decoran artísticamente ya sea con flores o con palabras o frases cortas, confeccionadas con azúcar teñida con distintos colorantes de repostería. En la panadería y pastelería de la familia Maguiña, fundada en 1934 y ubicada en la plaza principal de Caraz, todos los días se venden *alfajores*, *empanadas de manjar blanco*, *suspiros*, *panecillos de maíz*, *roschas de yema*, *chancaquitas con maní tostado*, *champas*, *fachendas*, *cachitos* y *camotillo*.

Otros dulces tradicionales de la zona ancashina del Callejón de Huaylas son los helados y las raspadillas con jarabes (de fresa, piña, limón, chocolate, vainilla y leche), confeccionados con la nieve de la cordillera Blanca. Los bloques de hielo natural son cortados en la madrugada y muy temprano llegan a las distintas ciudades del Callejón de Huaylas. Un privilegio que sólo se da en Ancash. También son populares la *mazamorra de tocosh* (oca, papa o maíz fermentado), la *mazamorra de calabaza*, la *gelatina de pata* y los *turrone*s de *kiwicha*.

En el mismo departamento de Ancash es necesario cruzar la cordillera Blanca para llegar al Callejón de Conchucos, una zona apartada y poco visitada. Aquí los dulces son similares a los del Callejón de Huaylas, pero, algunos son más rurales, porque la población siempre ha vivido más dispersa, alrededor de las haciendas dedicadas a las actividades agrarias o ganaderas y a las minas. Se puede mencionar los *dulces de higos* de Semana Santa, *las mazamoras o apis* de calabazas, papas, cebada, maíz y trigo; *los dulces de frutas* (duraznos, melocotones, membrillo y tomates); *la gelatina de pata de res*; las masas a base de maíz: *los sanguitos* y *las humitas dulces*; y los productos que se cocinan en horno de barro: *galletas*, *bizcochos*, *bizcochuelos* y *panes dulces*.

Hasta no mucho tiempo atrás, en la década de 1960, no se consumía azúcar en el campo, sólo chancaca, y en ocasiones especiales, como por ejemplo, cuando elaboraban la *mazamorra de tocosh* de oca, papa o maíz fermentado. La chancaca reduce el intenso sabor y aroma de la fermentación. Esta era la principal golosina y medicina que los niños consumían. La chancaca también se empleaba para endulzar el *dulce de calabaza* que se acostumbraba servir en los velorios campesinos y en los dulces de la Semana Santa: *sangos* y *mazamoras* de trigo, cebada, kiwicha, papa, quinua y maíz.

En el campo existían otras plantas que se empleaban para endulzar las mazamoras, los sangos y el dulce de calabazas. La caña de maíz se molía para extraer el dulzor natural que posee. Las semillas secas del molle se dejaban remojar toda la noche en agua y al día siguiente en esa agua se cocinaba la mazamorra o el sango. Se exprimía el agua del maguey maduro y sin flor y luego se cocinaba el zumo. También se usaban para endulzar las semillas moradas de la *karkuatsaklla*, una planta silvestre de las punas, que se hacían hervir en agua, al igual que la *machamacha*, una planta parecida al sauco. El *shanpoq* es un tubérculo parecido a la papa que hace asolear para que concentre los azúcares antes de consumirla, el mismo procedimiento se hace con las ocas.

La región vecina de Huánuco comparte muchas de las preparaciones que se confeccionan en Cajamarca y Ancash. Lo que más se ha difundido de Huánuco son las *chancaquitas*, *alfeñiques* y *panes de maíz*. Un poco más al sur, en Tarma, Junín, se preparan los famosos *dulces de duraznos*, así como un exquisito *manjar blanco* que también se confecciona con frutas.

Ayacucho es famoso por los *dulces de mixtura* del Monasterio de Santa Teresa. En los años setenta del siglo XX, una persona dejaba su lata grande de “Milo” vacía en el torno y al rato regresaba repleta de distintas frutas al tamaño natural perfectamente confitadas y nadando en una exquisita miel. No menos importantes, son los panes ayacuchanos, en especial la *chapla*. Además, las *rosquitas de dulce*, los *maicillos*, la *mazamorra de zapallo* y la *llipta*, una especie de mazamorra a base de un maíz especial denominado *paro sara*, que se hace hervir en agua con un poquitín de ceniza y unas ramas de hinojo, luego de molerlo se le agrega más agua, azúcar, canela y se sirve con leche.

En Apurímac son tradicionales las *rosquitas de yemas*, las *naranjitas de zanahorias*, los *manjar blancos* y los dulces de frutas, como los de sauco, duraznos, peras, nísperos, membrillo y otros. En tanto que los *buñuelos*, *maicillos* y *suspiros* aparecen durante todas las festividades importantes, en especial el 8 de setiembre, día de la Virgen de Cocharcas.

En el Cusco las comidas, bebidas y los dulces cambian con las estaciones. Durante los meses de lluvia se preparan los dulces de frutas, a veces para todo el año. En particular, el *dulce de frutillas* (fresas) y el *guisado*, que es un dulce de melocotones con jugo, y el postre más característico de este departamento.

En Semana Santa es tradicional preparar doce platos que se comparten en familia. A los postres pueden llegar todos o algunos de los siguientes dulces: la *mazamorra de chancaca*, las *rosquitas*, la *empanada de dulce*, los *suspiros*, el *dulce de tomate de árbol*. En Corpus Cristi se acostumbraba poner en vasijitas una *mazamorra* hecha con harina, azúcar y chancaca, *manjar blanco* en cajitas, *dulce de frutilla* o *dulce de sauco*, las *rosquitas de yema*, los *maicillos*, las *empanadas dulces* de harina, manteca y canela sin líquido, parecidas a la condesas, el *guisado* y las *misturas* de calabaza, durazno y membrillo. Y de Madre de Dios llegan para esta época las cañas de azúcar fresca que se parten en pedacitos para chupar. El 1° de noviembre, día de todos los Santos, mujeres con canastones de *maicillos*, *rosquitas* y panes moldeados en forma de caballos y muñecas se instalan en la avenida El Sol y todas las esquinas del Cusco. Es la costumbre que los padres regalen para esta fecha una *guagua* a sus hijas y un *caballito* a los varones. Esta costumbre se realiza a todo lo largo de la sierra peruana. Por ejemplo, en Cajamarca se le conoce con el nombre de *bollos* y la masa puede ser salada (masa de pan) o dulce. La salada puede incluir manteca de cerdo o no llevar ningún tipo de grasa. La masa dulce puede ser endulzada con azúcar rubia o melaza (masa de *mollete*) o con azúcar blanca (*bollo de azúcar*). Los ojos, pelos, boca y nariz se hacen de la misma masa tiznada con hollín del horno. Se hacen *bollos* para las niñas, con los que juegan como si se tratara de una muñeca, y *carneros* o *toros* para los niños. También se hacen bollos de azúcar (pastillaje blanco) vestidos con ropas de tela y vistosos gorritos. En épocas antiguas se elaboraban con la brillante y delicada masa de alfeñique.

Volviendo a la sierra sur, en las regiones de Cusco y Apurímac, reiteramos que se conocen con el nombre de *guagua*. Cuando se prepara en casa por lo general es de bizcocho relleno con manjar blanco. Las caritas más modestas son dos pasas para los ojos y una almendra como boca. Las caritas de las *guaguas* más costosas son mascaritas de yeso pintadas. El cuerpecito se adorna de acuerdo al presupuesto: con grageas o pedacitos de almendras o chocolates o pasta de azúcar. Por supuesto, no faltan las *guaguas* muy especiales: recubiertas de mazapán y adornadas con blondas de encaje.

Una costumbre popular es la realización del “*bautizo del bollo*” o “*bautizo de la guagua*”. Los organizadores escogen a las personas que van a interpretar a un sacerdote, a los padrinos y a los padres. Se organiza de la misma manera que se lleva a cabo el bautizo de un niño. Los dueños de la casa confeccionan invitaciones, capillos de recuerdo y elaboran o compran bocaditos y bebidas. El día del bautizo los actores se visten de acuerdo a quienes representan. El cura suele ser el más gracioso de los actores, debe rezar y bautizar al bollo o *guagua* con palabras graciosas que hagan reír y diviertan a todos los

invitados. Luego, se procede a cortar y repartir las manos, piernas y cuerpo del bollo o guagua. La cabeza se la obsequian a los padrinos y con esta acción sellan un compromiso de compadrazgo para toda la vida.

En el Cusco y Apurímac esta fiesta se realiza durante todo el mes de noviembre. Los estudiantes de colegios e institutos lo organizan para recaudar fondos con qué solventar sus gastos de fiesta, anillo y viaje de promoción. También se realizan concursos, para premiar a las guaguas más exquisitas o tradicionales.

7. Dulces de la selva

En la selva peruana, se preparan deliciosos dulces a base de las frutas nativas, por ejemplo, de piña (*Ananas comosus*), papaya (*Carica papaya*), maracuyá (*Passiflora edulis*), cocona (*Solanum hyporhodoium/ S. stramonifolium/ S. flavescens/ S. topiro*), pijuayo (*Bactris gasipaes H.B.K.*), sapote (*Achras sapote*), tumbo (*Passiflora cuadrangularia*), guaraná (*Paullinia cupana*), guayaba o sahuintu (*Psidium guajaba*), castañas de Perú (*Bertholetia excelsa*), etcétera. Sin embargo, los dulces tradicionales de esta región por lo general se elaboran a base de plátano, yuca o maíz, y en su mayoría tienen nombres en quechua. Gracias a la señora Casilda Naar Ruiz⁸¹ es posible que podamos describirlos.

Se sabe que el plátano fue traído al Perú por los españoles en épocas muy tempranas de la colonización y se adaptó perfectamente a la región tropical y subtropical, siendo hoy una parte indispensable en la alimentación de todos los pobladores. Inclusive, se duda si no existió alguna variedad precolombina. Entre los postres más populares que se confeccionan de esta fruta tenemos el *plátano pasoso*, muy sencillo, basta dejarlo al sol diez o más días hasta cuando esté completamente arrugado como una pasa. También tenemos al delicioso *maduro asado* lentamente sobre una parrilla. Además, el plátano es la base de numerosos tipos de buñuelos, masitas, tortas y del *strudel de plátano*, postre típico de Pozuzo, pueblo fundado en el siglo XIX por un grupo de inmigrantes tiroleses.

La yuca es un tubérculo importante para esta región, empleándose en la elaboración de sabrosos *buñuelos* que son acompañados con miel. También son usados en la confección de las *chapanas*, que consisten en una masa de yuca molida, mezclada con chancaca y anís molido. Son envueltas en hojas de plátano, para luego asarse sobre las cenizas calientes o el calor suave

81 Comunicación personal, 1983.

de las brasas. Con la yuca también se hace un pan llamado *taita-mikquna* o *viejo-milquna* (comida de viejos). Esta es una preparación que elaboran las abuelas de los grupos étnicos y empieza con la yuca cocida, que se golpea hasta quedar transformada en una masa uniforme a la cual se agrega sal, huevo, manteca y *masato*⁸² diluido en un poco de agua. El resultado son unos panes, en forma achatada, larga o redonda, que se colocan sobre tiras de plátano para que leven. Luego los envuelven en sus mismas hojas y los colocan en las cenizas calientes hasta que estén cocidos. Además, con las yucas se preparan una serie de galletitas, entre las más populares están las *angu-tortilla*, en forma de tortillitas. Se confeccionan con yucas a las que previamente se les ha extraído todo el almidón, por ello, tienen una consistencia semi-gelatinosa. El almidón no es desechado, sino que se utiliza para confeccionar los *rosquetes* y los *ñutos*, que también reciben el nombre de *almidones*. No podemos olvidarnos de los *aradu*, a base de fariña⁸³ y huevos frescos de tortuga (o de gallina).

El maíz fresco se emplea en la elaboración de *humitas dulces* y de una mazamorra llamada *moshora*, que tiene la peculiaridad de ser elaborada con el maíz fresco que ha sido soasado dentro de sus hojas o pancas. Luego, se muelen los granos y se mezclan con chancaca, anís y agua. Este postre, dice la señora Casilda Naar, es propio de algunas tribus del Bajo y Alto Napo.

La yuca y el maíz se combinan perfectamente para la confección de un panecillo llamado *puchkuy*, en forma redonda o cuadrada que leuda con masato fuerte. Algo similar sucede en la preparación de una serie de galletas, entre ellas, los *maicillos especiales*, que adquieren un sabor y consistencia particular con el almidón de la yuca; el *chaqui* en forma de estrella; el *saqta*, redondo y achatado al centro; el *wawillo* en forma de muñequitos o ligeramente alargados, también conocido como *suní-tortilla* porque al asarse al modo aborigen (envueltos en tiras de plátano sobre la ceniza caliente) quedan un poco oscuros y es necesario limpiarlos con el secador o paño de cocina.

82 Masato, chicha de yuca.

83 En la región del Amazonas se denomina fariña al resultado del proceso de hacer fermentar la yuca en depósitos de agua para luego escurrirla en la prensa y tostarla para su almacenamiento y consumo. Este método permite conservar la yuca por mucho tiempo y resulta muy útil para viajes largos por la Selva. La fariña constituye el alimento principal en la dieta de algunos grupos de la Selva. HARTOG, E. y M. Mollhagen, 1971: 57-61.

8. Comentarios finales

En estas breves relaciones de los dulces artesanales de la costa, sierra y selva no hemos nombrado algunos postres que son muy populares y se encuentran en todas las pastelerías, pero son de origen extranjero, tales como los *pasteles de manzanas*, *pie de limón*, *torta de chocolate húmeda*, *crema volteada*, *crema asada*, *tiramisú*, *volcán de chocolate*, *cheesecake*, *cakes de frutas*, *budines*, *tartaletas de frutas*, *tortas con crema chantilly*, *bavarois* y otros.

No podemos dejar de mencionar las exquisitas galletas, chocolates y helados que provienen de conocidas fábricas de alimentos. Un placer que nos concedemos de vez en cuando o a diario. D'onofrio es la más antigua fábrica de golosinas, con más de cien años de existencia y sus helados más populares son el *Sandwich*, *Bombones*, *Jet*, *B.B.*, *Huracán*, la *Copa*, *Frío Rico* y los recipientes de a litro llamados *Peziduri*. Sus chocolates más conocidos son el *Sublime*, *Beso de Moza*, las *Lentejas*, *Princesas*, el *Relleno de Fresa* y los *Triángulos*.

En los últimos años la tendencia general ha sido elaborar postres europeos y norteamericanos con frutas nativas peruanas. Muchas de ellas nunca han salido de sus lugares de origen y en el mismo país ni se conocen. Esta situación se ha intensificado desde el año 1996, cuando se creó la primera escuela profesional de cocina. Asimismo se realizan muchas creaciones en base a mezclas novedosas, siguiendo el ejemplo de los más importantes pasteleros, chocolateros y restauranteros del mundo.

Como se dijo al principio, qué triste sería la vida sin un dulce para llevarnos a los labios en los momentos más salados y amargos de nuestra existencia. Felizmente son tantas y tales las delicias caseras en el Perú, que se elija lo que se elija, siempre será placentero.

Bibliografía

- Acosta, Joseph de
Doctrina christiana y catecismo para instrucción de indios. Facsímil del texto trilingüe. Madrid : Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1985.
— *Historia natural y moral de las Indias*. Madrid : Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2008.
- Arona, Juan de
Diccionario de peruanismos [1883]. Lima: Ediciones Peisa, tomo I, 1975.
- Ávila, Francisco de
Dioses y hombres de Huarochirí. México: Siglo Veintiuno, 1975.

Benvenuto Murrieta, Pedro M.

Quince plazuelas, una alameda y un callejón. Lima: Fondo del Libro Banco Industrial del Perú y la Universidad del Pacífico, 1983.

Brown, Kendall W.

Borbones y aguardientes. La reforma imperial en el sur peruano: Arequipa en vísperas de la independencia. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 2008.

Botmiliau, Adolfo de

“La Feria de Vilque en el Collao” [1846]. En: *El Perú visto por Viajeros*, tomo II, pp. 69-76. Lima: Peisa, 1973.

Bustamante, Manuel

La monja Gutiérrez y la Arequipa de ayer y hoy. Lima: [s.n.], 1971.

Cabello de Carbonera, Mercedes

El Conspirador (autobiografía de un hombre público). Lima: E. Seguí y Co. Editores, 1892.

Camacho, Simón

A Lima. Lima: Imprenta del Estado, 1877.

Carvajal y Robles, Rodrigo de

Fiestas de Lima por el nacimiento del príncipe Baltasar Carlos, Lima, 1632. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1950.

Cieza de León, Pedro de

La Crónica del Perú. Lima: Peisa, 1973.

Cobo, Bernabé

Historia del Nuevo Mundo. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles, tomos XCI y XCII, 1956.

D’Ornellas, Evaristo

Informe que sobre el estado de la vid y de sus productos y sobre el modo de perfeccionar el cultivo de aquellas y la elaboración de estos, presenta al Supremo Gobierno, el comisionado para visitar los principales viñedos de la República. Lima: Imprenta del Gobierno por E. Aranda, 1862.

Domingo, Xavier

De la olla al mole. Madrid: Ediciones Cultura Hispánica, Instituto de Cooperación Iberoamericana, 1984.

Drachline, Pierre y Claude Petit-Castelli

A table avec César. París: Editorial Sand, 1984.

Flores Galindo, Alberto

Aristocracia y Plebe, Lima 1760-1830. Lima: Mosca Azul editores, 1984.

Fuentes, Manuel Atanasio

Lima, apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres. Lima: Fondo del Libro del Banco Industrial del Perú, 1988.

Gálvez, José

Estampas Limeñas (segunda serie de Una Lima que se va). Lima: Compañía de Impresiones y Publicidad Enrique Bustamante y Ballivián, 1931.

- Garcilaso de la Vega, Inca
Comentarios reales de los Incas, 2 Tomos. Lima: Fondo de Cultura Económica, 1991.
- Gibbon, Larner
“De Ayacucho a Abancay”. En: *El Perú visto por viajeros*, tomo II. Lima: Peisa, 1973.
- Hartog, Elsie M. y Mary Mollhagen
Del trabajo y arte del selvícola. Lima: Instituto Lingüístico de Verano, 1971.
- Huetz de Lemps, Alain
“Bebidas coloniales y auge del azúcar”. En: *Historia de la alimentación*, Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (compiladores). Guijón: Trea, 2004.
- Larriva, María Jesús de
“Gran empanada de 28 de julio”. En: *Bien del Hogar*, Lima, año XV, N° 172, setiembre, 1941.
- León Pinelo, Antonio de
Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico. Madrid: [s.n], 1636.
- Leviller, Roberto
“Carta del licenciado La Gasca al Consejo de Indias, 3 de mayo de 1549”. En *Gobernantes del Perú*, Tomo I. Biblioteca del Congreso Argentino. Madrid: s/e, 1921.
- Lewin, Boleslao (editor)
Descripción del Virreinato del Perú: crónica inédita de comienzos del siglo XVII. Rosario: Universidad Nacional del Litoral. Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, 1958.
- Martínez Montaña, Francisco
Arte de cocina, pastelería, viscochería y conservería. Barcelona: Tusquets Editores, (edición facsimilar), colección libros perdidos de los “5 Sentidos”, N° 5, 1982.
- Matto de Turner, Clorinda
Herencia, novela peruana. Lima: Impr. Masías, 1895.
- Mercurio Peruano
Descripción de la Provincia de Abancay, 8 de enero de 1795. Edición facsimilar, tomo XII, pp. 113. Biblioteca Nacional del Perú, Lima, 1966.
- Naar Ruiz, Casilda
El libro de la cocina amazónica peruana. Iquitos: Asociación Civil Festival Internacional de la Canción de la Amazonía, 1983.
- Nola, Ruperto de
Libro de Cocina. Madrid: Papelera Española (edición facsimilar), 1525.
- Nostradamus, Michel de
Tratado de confituras. Barcelona: Editorial Barcanova, 1982.
- Olivas Weston, Rosario
- *Tratado de dulces y licores de Moquegua: 377 fórmulas secretas del siglo XIX heredadas por tradición familiar desde la colonia*. Lima: Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica y Banco de la Nación, 1990
 - *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 1994.
 - *La cocina en el Virreinato del Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 1996.

- *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 1999.
- *Cusco, imperio de la cocina*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 2008.
- *Moquegua, cocina de vinicultores*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 2010.

Palma, Ricardo

- *Tradiciones peruanas*, Tomo VI, pp. 65-66. Madrid: Espasa Calpe, 1923.
- “Con días y ollas venceremos”. En: *Tradiciones Peruanas*, Tomo III, pp. 367-368. Lima: Enrique Capelleti, representaciones editoriales, 1983.
- *Cartas a Cristina*. Lima: Municipalidad de Miraflores y Patronato de la Casa de Ricardo Palma, 1992.

Patrón, Pablo

Lima Antigua. Lima: Librería e Imprenta Gil, 1935.

Prince, Carlos

Lima Antigua. Lima: Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo y Southern Peru Copper Corporation, 1992.

Portal, Ismael

Del pasado limeño. Lima: Librería e Imprenta Gil, 1932.

Rice, Prudence M.

“Bodegas de vid de Moquegua”. En: *Trabajos arqueológicos en Moquegua, Perú*. Volumen III, pp. 177-263. Lima: Programa Contisuyo del Museo Peruano de Ciencias de la Salud y Southern Perú Copper Corporation, 1990.

Quinteras, Serafina

De la misma laya. Antología de costumbristas y humoristas peruanos. Lima: Ministerio de Educación Pública del Perú, 1957.

Romero, Fernando

Quimba, fa, malambo, ñeque, afronegrismos en el Perú. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1988.

Sartiges, Eugenio de

“Visión de Arequipa”. En: *El Perú visto por los viajeros*, tomo I. Lima: Ediciones Peisa, 1973.

Sciolla, Carolina

Historia y cultura de la alimentación en Chile. Santiago: Catalonia, 2010.

Squier, George

Un viaje por tierras incaicas: crónica de una expedición arqueológica (1863-1865). Buenos Aires: Leonardo Impresora, 1974.

Toussaint-Samat, Maguelonne

Historia natural y moral de los alimentos: el azúcar, el chocolate, el café y el té (Nº7). Madrid: Alianza Editorial, 1991.

Tristán, Flora

Peregrinaciones de una paria. Traducción y notas de Emilia Romero, prólogo de Jorge Basadre. Lima: Editorial Cultura Antártica, 1948.

Tschudi, Juan Jacobo Von

Testimonio del Perú, 1838-1842. Lima: Talleres Gráficos Villanueva, 1966.

Patrimonio, Identidad y Memoria
se terminó de imprimir en el mes de marzo de 2014
en los talleres de Forma e Imagen, de Billy Víctor Odiaga Franco,
Av. Arequipa N° 4558, Miraflores, Lima - Perú, RUC: 10082705355
malata@fei.com.pe
Tiraje: 500 ejemplares