



LA GASTRONOMÍA LIMEÑA EN TIEMPOS DE LA INDEPENDENCIA

Por:

Eduardo C. Dargent Chamot

Universidad Ricardo Palma

Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

La gastronomía limeña en tiempos de la independencia

Por: Eduardo C. Dargent Chamot.

Universidad Ricardo Palma.

Lima, Perú.

.

La gastronomía limeña en tiempos de la independencia

I

Fuente privilegiada de la historia son las canciones populares porque no solo dan datos históricos sino que, al escucharlas, se siente el fervor del momento. La fortuna ha favorecido al historiador de la comida peruana al conservar la letra y música de una canción que se cantaba con mucho entusiasmo en 1820, cuando llegó San Martín al Perú. “La Chicha”, que así se llama esta canción, está llena de referencias a la gastronomía peruana. Pinta en sus estrofas el gusto de los limeños de entonces y casi sorprende ver que los platos mencionados en ella siguen siendo tan populares.

Hay dos versiones de “La Chicha”, una atribuida a los autores del Himno Nacional José de la Torre Ugarte con música de José Bernardo Alcedo, en la otra, que podría ser simplemente un error de transcripción solo cambia la segunda línea de la primera estrofa, de “El locro amarillo con el verde ají” por “El ají amarillo y el rosado ají”.

LA CHICHA:

<p>· ¡Patriotas! El mate[1] de chicha llenad y alegres brindemos por la libertad.</p> <p>Cubra nuestras mesas el chupe y quesillo, el locro amarillo con el verde ají. Y a nuestras cabezas la chicha se vuela, la que hacerse suele de maíz o maní.</p> <p>¡Patriotas! El mate de</p> <p>Ésta es más que el vino y la cidra que nos trajo la hidra para envenenar. Es muy espumosa, y yo la prefiero a cuanto el íbero pudo codiciar. ¡Patriotas! El mate[de</p> <p>El Inca la usaba en su regia mesa, ahora no empieza que es inmemorial. Bien puede el que acaba pedir, se renueve el poto en que bebe o el gran caporal. ¡Patriotas! El mate de ...</p> <p>El ceviche venga, la guatia en seguida que también convida y excita a beber. Todo Indio sostenga, con el poto en la mano, que a todo tirano ha de aborrecer. ¡Patriotas! El mate de ...</p>	<p>¡Oh licor precioso! ¡oh licor peruano! licor sobrehumano mitiga mi sed ¡oh néctar sabroso del color de oro, del Indio tesoro, patriotas bebed!</p> <p>¡Patriotas! El mate de ...</p> <p>Sobre la jalea[8] de ají rico untada, con la mano enlazada el poto apurad: y este brindis sea el signo que damos a los que engendramos en la libertad.</p> <p>Al cáliz amargo de tantos disgustos suceda el placer, en nuestro letargo, a una despertemos y también logremos libre por fin ser.</p> <p>¡Patriotas! El mate de ..</p> <p>Gloria eterna demos al héroe divino que nuestro destino cambiado ha por fin. Su nombre grabemos en el tronco bruto del árbol que el fruto debe a San Martín.</p>
--	--

Dicho lo anterior es oportuno comenzar con un marco de base que permita entender la gastronomía peruana en general y limeña en particular en los años cercanos a la independencia y pasar luego a revisar la relación entre lo que fue lo festivo de la independencia y los agasajos que se dieron a los libertadores, para continuar con una secuencia sobre la comida en los espacios privados y públicos y terminar con los productos divididos en lo que se bebía y lo que se comía.

II

Como sucede tan frecuentemente en la historia, los cambios no se producen de un momento a otro y si bien la Independencia de los países americanos del dominio español implica una drástica ruptura de la estructura política las otras estructuras se mantienen bastante estables por un período relativamente extendido.

Lo que aquí interesa, las costumbres gastronómicas de la sociedad peruana en general y limeña en particular, permanecen inmutables aún por un par de décadas después de la jura de la independencia.

En el Perú los cambios, al menos parciales, de las estructuras se van a producir a partir de fines de la década de 1840 cuando la bonanza del guano de las islas permitió pensar a los gobernantes en llevar adelante el sueño de San Martín y Bolívar de terminar con el tributo indígena y la esclavitud. Las ingentes cantidades de dinero que significó la nueva riqueza permitieron por primera vez que el estado tuviese fuentes propias de sostenimiento y quedó abolido el tributo cuyo nombre había sido cambiado eufemísticamente a "Contribución indígena". La mentalidad liberal de la época creyó que los campesinos, al no tener que pagar ese tributo en metálico, producto de su trabajo en haciendas y minas, invertirían los montos en activar el comercio y la industria nacional. Los campesinos liberados de la carga no reaccionaron como se esperaba sino que se dedicaron a sus campos, abandonando las haciendas. El resultado fue una violenta escasez de alimentos con la consabida subida de los precios.

La crisis llevó a una carrera en la busca de mano de obra y de migraciones extranjeras. Así se desarrolló el flujo de cantoneses que, empujados por la crisis que sacudía su tierra natal, y atraídos por las míticas colinas de oro del Perú además de contratos prometedores de bienestar, se embarcaron en una aventura llena de vicisitudes. También un grupo creciente de italianos especialmente de Génova encontraron en el Perú su "tierra prometida". Luego de siglo y medio el Perú se puede felicitar por haber recibido masivamente a estos dos grupos humanos que aportaron sus ganas de trabajar y de triunfar en tierras extrañas y que para la gastronomía, fueron los que, unidos a los elementos con lo que ya se contaban, hicieron del Perú gastronómico lo que es hoy. Un ejemplo único en América por su variedad y calidad.

Interesa aquí conocer la situación gastronómica local al momento de la independencia y los años anteriores y siguientes. A inicios de la década de 1820, los estudios hechos revelan que la llegada del cambio político no modificó prácticamente para nada la mesa local. El ingreso de la cerveza traída por

alemanes e ingleses podría ser un primer ariete en los nuevos gustos y sin embargo fue tratada con desprecio por la población local.

El tradicionalista Ricardo Palma refiriéndose a los aperitivos que se tomaban en las casas limeñas indica que de tres a cuatro en todas las casas de algún fuste estaba listo a esa hora "el agasajo de buen moscatel o legítimo pisco para los amigos" y concluye indicando que "La cerveza era tenida entonces por una abominación".¹ En la tradición "Una causa de perjurio",² el autor, al comentar la promesa hecha por un alemán borrachin de no volver a tomar cerveza se refiere a ella como "licor amargo". Finalmente el tradicionalista en "Aceituna una", dice: "todo buen peruano hacía ascos a la cerveza, que para amarguras bastábanle las propias".³

Habían ocurrido algunos cambios en los gustos alimentarios a fines del siglo XVIII propios de los tiempos de la ilustración y la Revolución Francesa. Lo más destacado fue la introducción del café que, como pasa tan a menudo en la historia, aprovechó la coyuntura de la expulsión de los jesuitas en 1767 y el quiebre de la red comercial de la "Hierba del Paraguay" que éstos manejaban y que era la bebida caliente generalizada en el país como lo es hasta hoy en Argentina, Uruguay y el sur del Brasil.

En un artículo publicado en el Mercurio Peruano el 10 de febrero de 1791, el autor, además de hacer un recuento de los primeros cafés de Lima, da una explicación curiosa del porque en tiempos movidos como esos el mate no era la bebida más adecuada:

*El uso del mate, que anteriormente era tan general, requería un reposo y unas cautelas que no son compatibles con la publicidad de una tienda. Así esa bebida era propia para el estrado, y uno de los regalos domésticos, que consecutivamente ha ido perdiendo el crédito.*⁴

Otro hito gastronómico de la época fue la llegada a Lima de don Giuseppe Coppola, cocinero napolitano, en el séquito del Virrey Abascal en 1806. Cuando su mentor regresó a España en 1816 y cuando se derrumbó el poder español, él, como harían muchos otros italianos más adelante, apostó por el Perú y fundó la "Fonda Coppola", en la calle Espaderos, próxima a la Plaza de Armas, al Palacio de Gobierno y a la catedral. Hasta finales de la década de 1840 el establecimiento de Coppola siguió siendo el centro de reunión de quienes querían comer bien en Lima.

Por lo demás, la cocina del país y la ciudad siguió siendo la mestiza que se creó después de la invasión cuando se mezclaron los productos locales a los europeos

¹ .-Palma, Ricardo. La Historia del Perú por el padre Urías. Tradiciones Peruanas Completas. Edit. Aguilar. 6ta edición. Madrid 1968. P.1140.

² .- Op. Cit. Una causa de Perjurio.. p.256.

³ .- Op. Cit. Aceituna una. p.171.

⁴ .- Mercurio Peruano. Tomo I. fol. 109-110. 10, febrero 1791.

al tiempo que se implementaban las técnicas y gustos africanos, europeos, andinos y centroamericanos.

Regresemos a los orígenes. Los europeos al llegar al Perú encontraron uno de los centros de domesticación de vegetales más exitosos del orbe. Se dice que en los Andes centrales se domesticaron más plantas que en ninguna otra parte del mundo. De otro lado, de los cinco animales domesticados en el Nuevo Mundo, cuatro lo fueron en el actual territorio del Perú y sus vecinos. Estos fueron dos camélidos: la Llama y la alpaca, un roedor: el cuy y un ave, el pato Joque.

Aunque en el Perú prehispánico es amplia la variedad de utensilios de cerámica, piedra, metal o de mate: como los cancheros, cucharas, rayadores, batanes, keros, cernidores, cuchillos y otros, las técnicas culinarias, sin embargo, parece haber sido reducidas. Al lado del cocido y el tostado, contaban con hornos y una técnica de origen neolítica La Pachamanca (olla de tierra), que consistía en colocar piedras precalentadas en un hoyo hecho en la tierra, agregar las carnes y vegetales, separar con hojas o telas y cubrir el resto del hoyo y esperar hasta que todo se cocinase. A estas técnicas y utensilios se unieron las europeas que añaden, entre otras formas de cocinar, la fritura y otros instrumentos, las ollas de metal y el alambique por ejemplo.

Una anécdota sobre la entrada de San Martín Lima.

La historiadora gastronómica Sara Beatriz Guardia, en su libro “La flor morada de los Andes, recoge una anécdota sobre la creación de ese plato emblemático que es la Causa. Comenta ella que:

Cuando el ejército libertador de San Martín entró a Lima el 12 de julio de 1821 para proclamar la independencia del Perú, luego de una larga jornada a caballo desde la bahía de Paracas, un grupo de fatigados soldados tocó la puerta de la casa de una dama limeña en busca de alimento. Ella, que por esos agitados días no tenía mucho que ofrecer, cocinó papas amarillas y pelándolas las aplastó a manera de puré. Luego condimentó con sal y pimienta y se le ocurrió agregarle ají amarillo molido y jugo de limón. –Es por la causa patriótica – les dijo. Desde entonces a ésta receta de la gastronomía peruana se le conoce como Causa Limeña.⁵

III

Las fiestas a los libertadores.

⁵.- Guardia, Sara Beatriz. La flor morada de los Andes. Lima, Universidad de San Martín de Porres, 2004. La autora también menciona otra versión según la cual el nombre viene del quechua Kausay, que significa sustento necesario, alimento, como se le llamaba a la papa.

En los momentos culminantes de la independencia la ciudad de Lima celebró a sus libertadores con ceremonias que incluían cenas y fiestas. Las noticias sin embargo son escuetas y no dejan adivinar siquiera que productos se sirvieron.

En la “Gaceta del Gobierno de Lima Independiente” del primero de agosto de 1821, se hace un extenso relato de la ceremonia llevada a cabo en la ciudad con motivo de la Jura de la Independencia por el general don José de San Martín. Se detallan las palabras dichas en la plaza de armas primero y en las demás plazas de la ciudad por el libertador y hasta se describen las medallas que se entregaron al pueblo en la ocasión. Terminada la ceremonia, San Martín regresó a la plaza de principal donde lo esperaba el almirante británico Lord Cochrane y allí el Cabildo de la ciudad le manifestó su regocijo:

Disponiendo en las salas capitulares un magnífico y exquisito Desert la noche de aquel día.⁶

Al día siguiente el general San Martín ofreció una recepción en Palacio:

Haciendo que todos los vecinos y señoras concurriesen esa noche al palacio en donde se repitieron, si no es que superaron, junto con la esplendidez del fresco, los mismos regocijos que la noche anterior en el cabildo.⁷

En ambos casos las referencias no dan detalles de los aspectos que aquí interesan, es decir que platos se comieron y que se bebió en los agasajos.

Esta situación se repite cuando tres años después Lima celebra a Bolívar por el triunfo de Ayacucho. Para esta ocasión se cuenta con las notas dejadas en su diario por el clérigo Británico Hugh S. Salvín que se encontraba en Lima a bordo de la corbeta Cambridge y le tocó vivir los momentos finales de la guerra de independencia. Salvín comenta como el 18 de diciembre de 1824, a los nueve días de la batalla, recibió el Comodoro Thomas Maling, capitán de la Cambridge, una nota del ministerio de Guerra y Marina informando que el Ejército Español había sido completamente derrotado en Huamanga el día 9 anterior.⁸

El diario mencionado comenta la reacción favorable del pueblo de Lima y la alegría general de los días siguientes pero se debe esperar hasta el primero de enero de 1825 para tener noticias del tema de platillos y peroles. Cuenta Salvin que ese día fue en representación de su capitán a una fiesta que daba un comerciante inglés afincado en Lima al libertador Simón Bolívar. La descripción de los detalles es excelente y aunque alejada de lo gastronómico vale la pena anotar algunos por lo fresco del relato. Después de describir el ambiente y decorado de la casa cuenta que:

⁶.- Gaceta 1.8.1821. folio 24.

⁷.- Gaceta 1.8.1821. fol 24.

⁸.- Salvin, Hugh S. Diario del Perú. Relación de viajeros Tomo XXVII vol. 4. p. Colección Documental de la Independencia del Perú. Lima 1973. p.34.

Bolívar mismo ingresó al salón alrededor de las ocho, y la banda tocó el Himno Nacional colombiano. Al ingresar se inclinó saludando hacia ambos lados de los grupos presentes Yo estaba parado junto al cónsul americano a quien estrechó las manos y me dirigió una inclinación especial.⁹

Aunque el inglés se retiró antes de las once de la noche, termina su comentario anotando que se le había informado que “hubo una gran cena cerca de la una, en la parte superior de la casa”. Durante la cual “se pronunciaron apropiados brindis”.

IV

LOS ESPACIOS GASTRONÓMICOS

Los espacios privados

Sobre lo que comía en la élite virreinal, el viajero Inglés Robert Proctor, que estuvo en Lima en los momentos cruciales de la independencia entre 1823 y 1824 hace una descripción de las comidas de las casas de la élite capitalina.

Sobre la primera colación sólo comenta brevemente que antes de ir a misa los limeños toman su desayuno invariablemente de riquísimo chocolate con pan y una gran libación de agua.¹⁰

Más adelante en el día, a las dos de la tarde, cuando ya se han ido las visitas se cierran las puertas de calle y suena una campanilla llamando a la mesa. Comenta Proctor que es lo más común que recién a esa hora corran los esclavos a las tiendas a comprar sal, manteca o vinagre, porque nunca compran las familias esas cosas en cantidad sino al momento de necesitarlos. Y agrega:

La comida, siempre servida en el cuarto más incómodo de la casa, se compone de vasto número de platos mezclados con gran cantidad de tocino que usan con gran profusión en la sopa. Dos platos de resistencia son el chupe ya descrito en mi viaje a Trujillo, y la olla con garbanzos o puchero, como se dice en el Perú. Se compone de carne y tocino hervidos con repollo, porotos, batata o zapallo. Los habitantes de Lima consumen en la comida mucho ají, pero no conocen la mostaza. Después de comer, la familia se queda largo rato tomando conservas que son sencillamente dulces, con casi ningún sabor a fruta, acompañados con grandes libaciones de agua pura.¹¹

Por su parte Rosario Olivas dice que los platos fuertes en las comidas de los jornaleros, las personas de clase media, los estudiantes y los religiosos que eran

⁹.- Salvin. Ibid 1 .1.1825. Relación de viajeros Tomo XXVII vol. 4. p.38.

¹⁰.- Proctor, Robert. Capítulo XXX. CDIP. Tomo XXVII. Relaciones de viajeros. Vol. 2º p.2.... Lima 1971 Recopilador: Estuardo Núñez).

¹¹ Proctor, Robert. CDIP. Tomo XXVII. Relaciones de viajeros. Vol. 2º Capítulo XXX. p.257. Lima 1971 Recopilador: Estuardo Núñez).

el sancochado, el puchero, la olla española y el chupe.¹² William B. Stevenson llama “chupi” al chupe y dice:

Se hace cocinando papas, queso y huevos juntos y después añadiéndole pescado frito”. Indica además que es un plato favorito que se consume todo el año.¹³

Los espacios públicos: Cafés, fondas, mistelerías y ambulantes.

El café reemplazó a la hierba mate tan popular en el Perú hasta la segunda mitad del siglo XVIII por la coyuntura que se dio entre la expulsión de los jesuitas en 1767 y la relación de éste grano con la ilustración y la modernidad. En el año 1771 Francisco Serio estableció el primer café de la ciudad en la Calle Santo Domingo. Tanto el virrey como el pueblo vieron en este nuevo establecimiento una señal de progreso, y el negocio fue tan bueno que al año siguiente un tal Salazar inauguró el segundo café, este en la calle de la Merced que pronto cambiaría de nombre y hasta entrada la república se le conoció como el “Francisquín”.

Los argumentos del virrey Manuel Amat y Junient para no sólo no oponerse a la inauguración de los cafés, sino para mirarlos con buenos ojos, según el Mercurio Peruano, eran que:

Su planificación y fomento cedía directamente en beneficio de la sociedad; como quiera que las concurrencias de los cafés, (sic) practicadas con aquella moderación, decencia y honestidad que son características del genio peruano, unen el hombre al hombre, concilian la uniformidad del carácter, aumentan la circulación y los recursos de subsistencia, contribuyen a la comodidad de los vecinos, y les proporcionan un recreo inocente.¹⁴

Para el año 1788, que es hasta donde llega el estudio aparecido en el Mercurio sobre el tema, los cafés de Lima eran seis. Poco más adelante el general Manuel de Mendiburu menciona en un artículo de 1901 que hubo un séptimo café inaugurado en 1778 en la calle del Rastro y que, finalmente, un octavo vio la luz ya iniciado el siglo XIX y cuyo nombre era “Café de Mercaderes” por estar situado en esa calle.

A los cafés asistían comerciantes y “personas de distinción” como los llama Mendiburu, aunque aclara que “a las de alta clase, títulos y funcionarios de elevada categoría no se les veía en dichos parajes”.¹⁵ Por otro lado, en algunos de éstos establecimientos, además del café había mesas de villar o de truco y se

¹² .- Olivas Weston, Rosario, Escuela profesional de turismo y hotelería. Univ. De San Martín de Porres. Lima, 1998. p.190. Para una visión más amplia de lo que querían los chupes virreinales se puede ver

¹³, Stevenson William .B. Memorias. CDIP. Tomo XXVII vol 3. Lima 1971. P....

¹⁴ .- Mercurio Peruano. Tomo I N° 12. 10.feb. 1791. fol 110.

¹⁵ .- Ibid.

permitía el ingreso de menores lo que estaba mal visto. En estos locales, además de café se servía helados y bebidas de todas clases.¹⁶

Al momento de la independencia existían varias fondas, término que si bien hoy es despectivo, en ese entonces no lo era. Estos restaurantes ofrecían comida y en algunos casos alojamiento. Entre ellas la Fonda del Caballo Blanco de la que se tratará al hablar de las mistelerías. Otra fonda importante en Lima era la Fonda Francesa, que ofrecía además alojamiento y de la cual comenta el inglés Hugh Salvín en su diario. Cerrando su explicación sobre la Fonda Francesa, Salvín hace notar el estado de los establecimientos limeños cuando dice de ella que era “Lo único decente del lugar”, y explica que contaba con 28 habitaciones”.¹⁷

Una publicidad aparecida en el Mercurio Peruano (2ª época) en 1829 amplía la información, localizando a la Fonda Francesa en la calle Valladolid, cerca de la Plaza de Armas e indicando que ofrecía habitaciones de precios variados así como “Almuerzo, comida y cena a la lista y a toda hora.”¹⁸

Por la época, finales del siglo XVIII y comienzos del XIX, existían también las fondas de los italianos Antonio Rusi y Nicolas Lodo.¹⁹

Los lugares en los que se vendían bebidas y jugos eran conocidos como “**Mistelerías**”, allí se elaboraban Mistelas que eran mezclas de jugos de fruta y alcohol. Sergio Zapata en su diccionario de la gastronomía peruana las describe como:

La mistela es una bebida que se hace a partir de alcohol o aguardiente, mezclándolo con azúcar y otros elementos, como hiervas aromáticas, esencias o jarabes de fruta.²⁰

Muy famosa fue la Mistelería de la Fonda del Caballo Blanco que pertenecía a Bernardo Dobolo, al parecer un italiano afincado en Lima, y era allí donde se reunían los monárquicos en los años anteriores a la independencia según cuenta José Galvez en su obra “Calles de Lima y meses del año”. La parte contraria, la de los patriotas, se reunía, según comenta el mencionado autor, en el “Café del Mentidero”, de la calle Bodegones, que era considerado un “foco de conspiradores.”²¹ Eguiguren hace notar que el local de la Fonda del Caballo Blanco era también el lugar en el que se reunían los aficionados a la comedia.²²

¹⁶ .- Mendiburu, Manuel. 1902.

¹⁷ .- Salvín p.16 jun.31

¹⁸ .- Mercurio Peruano (2ª época) 1829

¹⁹ .- Eguiguren, Luis A.. Calles de Lima.. Multatuli, 1945. p.18.

²⁰ .- Zapata Acha, Sergio. Diccionario de la gastronomía peruana tradicional. Lima, 2006. Universidad de San Martín de Porres. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. P.463.

²¹ Gálvez, José. Calles de Lima y meses del año. Lima, International Petroleum C°. 1943. P.84.

²² .- Eguiguren . Op. Cit.. Cap. IV.

Como curiosidad sobre la Mistelería mencionada, se han encontrado dos recibos de alcabala que son los documentos más antiguos relacionados con fondas peruanas. Ambos recibos son fechados en noviembre de 1821, a pocos meses de jurada la independencia y los comentarios de Gálvez sobre sus parroquianos hacen pensar que, a la “llegada de la patria” como se decía entonces, le cobraron todos los adeudos atrasados a la vez ya que los documentos corresponden a lo que debían por el mencionado concepto de los años 1818 y 1819.

Cabe dentro de esta categoría la “Venta de refrescos” en la que se detuvo Salvin y su grupo al regresar del trapiche y destiladora de caña en Huaura. Luego de mencionar que el hielo lo traían de 15 leguas de distancia envuelto en estiércol y paja, comenta:

En la tienda hay distintas clases de licores dulces hechos de azúcar y agua, y el jugo de algunas frutas, y cuando uno ordena bebidas heladas, “dulces helados”, se sirve un gran vaso de estos jugos con tres o cuatro trozos de hielo.²³

Comenta Proctor, el viajero ya mencionado que por las tardes los limeños salían a pasear por el puente que queda detrás de palacio y que de regreso los grupos de paseantes se detenían “para beber refrescos y comer fruta en los puestos con filas de bancas a propósito”.²⁴ En los mercados era también generalizada la oferta de alimentos “Sabrosos platos” los llama Rosario Olivas, que eran preparados al aire libre.²⁵

Algunos artistas como Pancho Fierro han dejado estampas en la que se aprecia la costumbre de comer en la calle y que era practicada no solo en las cercanías del Puente sino también en los portales de la plaza principal, y en forma muy festiva para la Fiesta de Amancaes. Esta fiesta que se celebraba en las faldas del San Cristobal, al otro lado del río, reunía todos los limeños sin distinción de posición económica o social. Cesar Pacheco, estudioso de la fiesta, enumera los siguientes platos como los que desde la época virreinal y hasta la primera mitad del siglo XX se consumían en el 24 de junio, día de San Juan en la Pampa de Amancaes: “pachamanca, anticuchos, cau-cau, frejoles, butifarras, arroz con pato, papa a la huancaína, olluquitos, seviche y escabeche.”²⁶

Alimentos y bebidas.

Es oportuno, comenzar con la Chicha ya que la canción con su nombre ha servido de excusa para el presente resumen. Más aún cuando la chicha es la bebida

²³ Salvin, H. op cit. P 71

²⁴ .- Proctor. Op cit. p.258.

²⁵ .- Olivas, Rosario. La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX.. p.24.

²⁶ .- Pacheco Ibarra, Juan José. La Fiesta de San Juan de Amancaes y el volcán de agua.

<http://historiordelperu.blogspot.com/2012/06/la-fieta-de-san-juan-de-amancaes-y-el.html> visto el 28 abril 2015.

americana por excelencia. Fresca, sana y nutritiva y que sigue viva a pesar de la guerra sucia que se esgrimió en algunos rincones del continente contra ella.

En la canción se indica que “esta bebida del Inca, se hace de maíz o maní. Eso es cierto y también se elabora de molle y de otros productos, sin embargo la chicha por excelencia para todo americano es la de maíz. Entre los incas el nombre correcto es “Asua”, pero se impuso el nombre taíno traído por los invasores así como se impuso también “maíz” por el propio “sara”., y “aji” por el quechua “uchú”.

Cuando Hernando Pizarro y Hernando de Soto fueron a visitar al Inca en su campamento cerca de Cajamarca, el soberano los agasajó con chicha. Cuentan además que como notara recelosos a los españoles, bebió de ambos vasos para que supieran que no estaban envenenados.

En 1815 el viajero francés Julián Mellet en sus “Impresiones sobre el Perú en 1815” ha dejado una descripción detallada de cómo se elaboraba entonces la chicha, proceso que se sigue empleando hoy.

Se pone una cantidad de maíz más o menos grande según la bebida que se quiera hacer, en una excavación hecha en la tierra; se tapa con la misma tierra que se ha sacado y se deja tres o cuatro días hasta que comienza a germinar, entonces se le saca y se le expone al sol hasta que está bien seco; Enseguida, después de haberlo machacado con mazas, se le coloca en una caldera con agua y se deja hervir durante siete u ocho horas. Hecha esta operación se pone el licor en tinajas o tinajas de barro, hechas expresamente; Ahí se deja fermentar dos o tres veces 24 horas, después de lo cual está listo para beberlo.²⁷

La chicha ha sido la bebida del Perú desde tiempo inmemorial y se sigue preparando en muchas partes del país de manera artesanal. Se ha intentado producirla industrialmente pero estos intentos han fracasado.

En cuanto a las bebidas alcohólicas de origen hispano, las referencias al vino y al pisco en las noticias de viajeros y otros documentos de la época que cubre éste estudio son abundantes y concretas. Se menciona su calidad y abundancia al comienzo y su decaimiento tras las guerras de independencia. El Frances Julian Mellet, por ejemplo, que visitó Pisco en 1815, comenta: “el vino que se fabrica se llama lancha y es reconocido, tal vez, como el mejor de todo el Perú; y el aguardiente es tan bueno y mucho más fuerte que el de Cognac tan renombrado en Francia.”²⁸ Durante los años de la guerra se encuentra mención la confiscación de éstos productos en el puerto de Pisco. Así el almirante Cochrane cuando pasó por allí en

²⁷ Mellet, Julian. Impresiones sobre el Perú en 1815. Colección Documental de la Independencia del Perú. Tomo XXVII. Relaciones de Viajeros .Vol. I. Estudio y compilación Estuardo Núñez. Lima, 1971 p.87.

²⁸ Ibid. p.91.

se apoderó de “doce a quince mil botellas de aguardiente.”²⁹ además de los 200,000 galones que mandó destruir en la playa el capitán Guise.³⁰

Es el viajero William B. Stevenson quien, al pasar por Pisco en 1814, usa por primera vez el nombre propio “pisco” para referirse al destilado de uva producido en el sur del Perú. El dice claramente que: “el aguardiente generalmente llamado pisco, pues debe su nombre al lugar donde es hecho.”

Una década después el clérigo británico Hugh Salvín volverá a usar el término “pisco” como sinónimo del aguardiente. Cuando comenta de su consumo tanto en el convento Franciscano de Los Descalzos en compañía del superior del convento quien, con otros monjes, estaba comiendo la fruta después de la cena y bebiendo pisco que **“circulaba por la mesa y los monjes lo bebían puro.”**³¹ **En Huara lo volvió a tomar gracias a un franciscano que, dice:** , “nos ofreció excelentes quesos del país y pisco”.³²

La mentada “cidra” que según la canción, junto con el vino “trajo el hispano para envenenar y el aguardiente de caña que se producía en todos los lugares de la costa donde se cultivaba azúcar, han sido esquivos a ésta investigación pero sin duda eran de consumo popular tanto en Lima como en otras partes del país y se enviaban a la sierra.

La dieta de los limeños al momento de la independencia estaba conformada por una rica dieta mestiza conformada por todos los productos traídos por los españoles y los propios de la tierra.

La carne más usadas era la de cordero, animal cuyo precio era solo de un 50% mayor que el de una gallina. Abundante era también el consumo de cerdo, en especial de la manteca que se usaba para freír pero también para todo tipo de guisos y postres.

En cuanto a las aves de corral, la siempre presente es la gallina y aunque se uso parece haber sido sobre todo para ayudar a la curación de quienes estaban enfermos anémicos, aparece en la mesa en días festivos.

La cercanía que tenía Lima del Mar, Callao al oeste y Chorrillos al sur de la capital, hacia que hubiese gran abundancia y variedad de pescados y mariscos durante todo el año. El inglés William B. Stevenson, colaborador de Lord Cochrane y testigo de la gesta emancipadora en el Ecuador, Chile y el Perú a quien ya se ha

²⁹ Lafond, Gabriel. Remembranzas de Guayaquil. (1822). Lima y Arica. Relaciones de viajeros Tomo XXVII Vol. 2. CDIP. Lima, 1971. p 151

³⁰ .- Dundonald, Conde de. (Lord Cochrane). Servicios que, en libertar a Chile y el Perú de la dominación española rindió el Conde Dundonald. Londres, 1869. James Ridgway.

³¹ .- Salvín, Hugh. CDIP T. XXVII. Relaciones de viajeros. Vol. 4°. Pag. 15. 20 julio 1824.

³² .- Ibid. P.72. Marzo 1826.

hecho referencia, describe la variedad de pescados que vio en los mercados de Lima:

El mercado de pescado, a veces está abastecido de gran abundancia con corbinas, jureles, macareles, chita, platija, rodaballo, pejerrey, lisa, anchoveta etc. Provenientes de las costas vecinas, y los más excelentes camarones de los ríos, algunos de los cuales tienen más de seis pulgadas de largo.³³

Stevenson también hace referencia a que el precio de los pescados es generalmente barato pero que durante la Semana Santa estos sumen desproporcionadamente. Atribuye el fenómeno, curiosamente a que los “indios pescadores” se dedican a sus obligaciones religiosas y esto es el motivo de la escasez, sin siquiera jugar con la idea de oferta y demanda.

Tres platos de pescado y mariscos muy populares, tanto como para ser cantados en “La Chicha” vista antes, fueron el “Cebiche” la “Jalea” y el chupe. Los tres se siguen consumiendo con fruición y son parte de la amplia oferta gastronómica del Perú.

El **cebiche** de pescado se marinaba inicialmente con naranja agria y ahora con Limón, se agrega cebolla roja y ají. Va acompañado de choclo y camote, es tenido casi como plato nacional por excelencia. Algunos puristas quieren ver las raíces prehispánicas en este plato completamente mestizo y sugieren que en lugar del ácido del limón usaban el Tumbo. Un poco de jugo de tumbo en la preparación le da un toque especial pero de allí a que se hiciese así en la costa peruana antes de Pizarro no tiene ningún sustento documental.

También cantada en “La Chicha”, la Jalea es un plato de la costa que nada tiene que ver con la mermelada ni con productos dulces. Se prepara cortando el pescado en trozos de unos tres centímetros, se sazona con sal y pimienta y se cubre con harina de maíz. Luego se fríe en una sartén con abundante aceite y se sirve con una salsa hecha de cebollas y ají y se le exprime limón.

El **chupe** es una sopa que puede alterar los sentidos de solo verla. La versión limeña lleva al fondo del plato un huevo frito que termina de cocerse con el caldo hirviendo. Sobre las papas y demás ingredientes lleva un camarón entero, con cola, pinzas y bigotes que más parece un cuadro que una vianda. Regresando a Stevenson, encontramos su comentarios sobre este plato muy adecuados por referirse a la época de este estudio. Lo llama “chupi” y dice que era un plato favorito durante todo el año y no solo en tiempos de abstinencia:

³³ .-Stevenson, W.B. Op cit. p.....

*Se hace cocinando papas, queso y huevos juntos, y después añadiéndole pescado frito.*³⁴

Otra interesante referencia al chupe en tiempos de la independencia la ha dejado el viajero Proctor. El menciona un “chupe” que comió en el puerto de Supe pero que dice el autor que es similar al de la capital, vale la pena transcribirlo:

*El chupe es buen manjar, originalmente aprendido de los indios, y compuesto de pescados, huevos, queso y papas, estofados juntos.*³⁵

De los platos mencionados en La Chicha, sólo uno es de carne, la **Guatia** que hasta hoy se considera muy limeño y en especial del sur de Lima. La guatia es considerada un plato típico del pueblo de Surco, distrito de Lima y sus restaurantes lo presentan con orgullo como propio.

La gracia de la guatia es la cantidad de hiervas que lo acompaña. La carne utilizada es la malaya. Se deja la carne macerar varias horas en una preparación hecha con abundante culantro y hierbabuena, dos tipos de aji: panca y amarillo; vinagre, jugo de naranja y pisco.

En “La Chicha” se menciona el “**Locro**”, plato muy popular con orígenes incásicos que ha llegado a nuestros días con modificaciones que lo han ido enriqueciendo a través del tiempo.

Hay que ser cuidadoso sin embargo con el nombre porque como bien indica Rosario Olivas:

*La técnica y los ingredientes que intervienen en la elaboración del locro o “rocro”, del chupe y del ajiaco son los mismos. Las divergencias son sutiles: El chupe peruano y el locro ecuatoriano son sopas, con la única diferencia de que en el Ecuador el caldo del locro se espesa con papa. El ajiaco colombiano se acerca más al locro ecuatoriano que al chupe. El locro y el ajiaco peruano, boliviano, chileno y argentino entran en la categoría de guisos porque su consistencia es más espesa.*³⁶

Si bien los locros que se preparan hoy son más sencillos y llevan queso fresco, los del siglo XVII, que deben haber sido similares a los que se comían en tiempos de la gesta emancipadora, llevaban una gran cantidad de productos. En un trabajo anterior sobre cocina virreinal, se encontró que sólo en el año 1645 las monjas de la Santísima trinidad hicieron 13 locros diferentes y que cada uno de ellos tenía al menos 15 productos. No falta nunca el zapallo, las papas tanto frescas como secas, el choclo, las yucas y la harina de maíz para espesar, achiote para dar color y ají para el picor. También se empleaba la manteca de cerdo, recurso infaltable en esos tiempos en que no se conocía el colesterol ni vivían lo suficiente para acumularlo.

Postres.

³⁴ Stevenson. Op. Cit. P.

³⁵ Proctor. *Ibid.* P.223.

³⁶ Olivas Wston, Rosario 2001. Op. cit..

La costa peruana en general y lima en particular son prolijas en postres. Esta característica está asociada a la llegada temprana de esclavas moriscas traídas por algunos conquistadores con las riquezas que hicieron en Cajamarca. Algunas de estas moriscas o esclavas blancas, como también las llamaban, llegaron a ser de las primeras señoras de Lima. El hecho es que ellas trajeron esas recetas de postres muy azucarados que tanto gustan a los limeños.

Un par de décadas después de la independencia, cuando aún las costumbres gastronómicas no habían sufrido influencias foráneas, el Cónsul británico John McGregor comentó en su informe a Londres algunas cosas sobre cómo y que comían los limeños y entre ella habla de los postres. Menciona que había en la ciudad muchas mazamorrerías y que estas:

tiendas de papilla, son muy comunes en Lima. Se hacen papillas dulces de guisantes, arroz, harina de maíz, habas, arruruz, y almidón.

Interesante notar que a los limeños, los no limeños les pusieron el mote de “Limeños mazamorreros” haciendo referencia a la cantidad y variedad de mazamoras que se comían en la ciudad: Mazamorra de cochino, mazamorra de chuño y la más popular y casi la única que sobrevive, la Mazamorra morada. Más interesante aún es que los limeños nunca se sintieron ofendidos por el apodo sino que gustó y usaron con orgullo ese dicho de “Yo soy limeño mazamorrero” incluso hoy aunque ya raramente coman una.

La mazamorra morada se hace con un maíz morado y se espesa con chuño, que es harina de papa seca. Su origen se discute entre las moriscas que habrían traído una pasta dulce que comían en el magreb y en España y quienes dicen que no es más que un “Api” andino al que se ha agregado el dulce.

Sea lo que fuere, la referencia más antigua encontrada de éste postre es del viernes santo de 1777 cuando las monjas de la Santísima trinidad prepararon mazamorra morada.³⁷

Si hay que seleccionar otro postre entre los muchos que vienen desde antiguo, será apropiado escoger el **Arroz con Leche**. Ambos elementos, así como el azúcar, el clavo de olor y la canela con que se prepara hoy son todos importados del viejo mundo. En las recetas antiguas se encuentra también las almendras como parte de la receta, y hasta allí todo vino de fuera. Sin embargo hay referencias a que en tiempos anteriores a la independencia agregaban a los ya indicados, unas pastillas de coca. Ese fue su ingrediente andino que hizo del postre una muestra del mestizaje. Afortunadamente hoy se han eliminado las pastillas esas de la preparación.

³⁷ . Dargent Chamot, Eduardo. La cocina monacal en la Lima virreinal. Lima, U.S.M.P. 2009. p.1114.

