



## Reflexiones en torno al patrimonio cultural del Perú

### TERCERA PARTE

### PATRIMONIO INMATERIAL

Espacio y ritualidad en Lima en el siglo XVIII: una fiesta religiosa barroca en la alameda de los Descalzos <i>Sandra Negro</i>	373
La celebración de la fiesta de la Candelaria en Puno <i>María del Carmen Fuentes</i>	387
La Semana Santa en la ciudad de Ayacucho <i>Samuel Amorós</i>	391
La celebración del Corpus Christi en el Cusco <i>María del Carmen Fuentes</i>	407
Conocimientos, técnicas y rituales vinculados a la renovación anual del puente Q'eswachaka reconocidos como patrimonio cultural de la humanidad <i>María del Carmen Fuentes</i>	425
La fiesta de santa Ifigenia en Cañete ¿un culto deconstruido? <i>Sandra Negro</i>	434
La celebración de Día de Muertos en Perú <i>María del Carmen Fuentes</i>	442
Por las rutas gastronómicas del sur chico, vamos pa' Chincha <i>Sandra Negro</i>	453
La picantería arequipeña: patrimonio cultural de la nación <i>María del Carmen Fuentes</i>	461
El patrimonio inmaterial de las sopas, caldos, chupes y lawas en la gastronomía peruana <i>Sandra Negro</i>	475



## ESPACIO Y RITUALIDAD EN LIMA EN EL SIGLO XVIII: UNA FIESTA RELIGIOSA BARROCA EN LA ALAMEDA DE LOS DESCALZOS<sup>1</sup>

Sandra Negro

La fundación de la ciudad de los Reyes o Lima el 18 de enero de 1535, se llevó a cabo en una llanura situada en la margen izquierda del río Rímac, a corta distancia de su desembocadura. El paraje que se hallaba al frente y sobre la orilla opuesta era un pedregal que se extendía desde la ribera del río, hasta las faldas del cerro San Cristóbal. Estaba habitado por unos indios que al amparo de una resolución del Cabildo, se dedicaban a la extracción de camarones, motivo por el cual el sitio era conocido con el nombre de Pescadores o el Acho. Cuando en 1563 fue instituida la leprosería de San Lázaro, el apelativo se extendió en todo el contorno reemplazando las anteriores denominaciones.

En noviembre de 1566 el gobernador Lope García de Castro<sup>2</sup>, mandó edificar la reducción de Santiago del Cercado, para avecindar allí a los indios de los alrededores de la ciudad y entre ellos se hallaban aquellos que vivían en las inmediaciones de San Lázaro. Si bien la obra estuvo concluida en 1571 y el virrey Francisco de Toledo repartió los solares a sus pobladores y entregó su tutela espiritual a los religiosos de la Compañía de Jesús, los indígenas de San Lázaro fueron reacios a mudarse, ya que el río de donde extraían su sustento diario, con la pesca de los camarones, les resultaba demasiado distante de la reducción.

A estos primeros pobladores se agregaron algunos españoles de humilde condición, que se dedicaban a varios oficios entre los que destacaban las curtidurías. Lo cierto fue que el desorden urbano creció de tal manera que casuchas, chozas y bohíos invadían todo el espacio disponible. Esto dificultaba la circulación de los vecinos y con frecuencia los curas de la catedral —de quienes dependían religiosamente— se excusaban frecuentemente de ir a administrar los sacramentos y asistir a los moribundos, porque resultaba casi imposible transitar por el arrabal<sup>3</sup>.

En 1590 el virrey García Hurtado de Mendoza, marqués de Cañete emitió una provisión para que los indígenas fueran indefectiblemente trasladados. Esta tuvo que ser aplicada a la fuerza, con el consecuente apresamiento de los incitadores y la destrucción prácticamente de casi todas las casas y cobijos del lugar. Al desaparecer el asentamiento indígena, quedó libre una importante extensión de tierras, las cuales fueron paulatinamente vendidas a españoles y criollos con la intención de formar un nuevo barrio. En breve tiempo en el lugar donde habían estado residiendo los indios se habían construido "*mesones, pulperías y otras cosas tan buenas*"<sup>4</sup>. Un año más tarde, doña María Valera y su hijo, donaron a los franciscanos un extenso solar situado en las

<sup>1</sup> El presente texto ha sido publicado en la Revista Allpanchis, n° 70, Cusco, Instituto de Pastoral Andina, 2007, p. 13-42. ISSN 0252-8835.

<sup>2</sup> Antes que el virrey conde de Nieva concluyera su periodo, la Corona lo sustituyó por el Licenciado Lope García de Castro, quien actuó como Gobernador, Capitán General y Presidente de la Real Audiencia. Esta fue una solución temporal frente a la conducta despótica y licenciosa del virrey. García de Castro dejó el Perú en noviembre de 1569 y en su lugar fue designado como virrey Francisco de Toledo.

<sup>3</sup> Domingo Angulo. 1917: 272-399.

<sup>4</sup> Archivo General de Indias (en adelante AGI), Audiencia de Lima, Cartas y expedientes: Virreyes del Perú, Lima 33, 1592-1595, sin foliar.



faldas del cerro San Cristóbal, el cual fue utilizado para edificar la recolección de Nuestra Señora de los Ángeles, cuya iglesia abrió sus puertas a los vecinos en 1601.

Con la llegada en 1606 del virrey Juan de Mendoza y Luna, marqués de Montesclaros, se llevaron a cabo una serie de obras que consolidaron este ensanchamiento de la ciudad. La primera de ellas, fue la ejecución del proyecto del puente de piedra<sup>5</sup> para unir ambos márgenes del río. La segunda implicó el desarrollo en el barrio de San Lázaro de la primera alameda en la ciudad, a imitación de aquella de Hércules en Sevilla<sup>6</sup>. La obra contemplada arrancaba desde el molino de San Pedro y llegaba hasta la recolección de los franciscanos descalzos. Las razones que argumentaba el virrey en las cartas cursadas al rey, eran que sería de gran utilidad para que la gente devota pudiese asistir a la iglesia con más facilidad, contando además con una sombra para guarecerse durante el verano y al mismo tiempo, constituyera un espacio de entretenimiento, paseo y diversión para los habitantes de la ciudad. Los trabajos comenzaron en 1609 quedando terminada la obra dos años más tarde.

La alameda se transformó de inmediato en un hito urbano significativo debido a su gran capacidad de convocatoria, que se mantuvo vigente a lo largo de todo el periodo virreinal. Era la única área de esparcimiento y paseo dentro de la ciudad durante el siglo XVII, hasta que surgieron la Alameda de las Cabezas en 1742 y la Alameda de Acho en 1773. Las actividades vinculadas con lo sagrado se manifestaron en las célebres peregrinaciones de la Porciúncula a lo largo del paseo, hasta llegar a la recolección franciscana. También fueron frecuentes las romerías por San Juan Bautista y la Santísima Cruz, en la pampa de Amancaes situada a breve distancia.

El virrey mandó edificar una pequeña vivienda en el atrio de la iglesia de la recolección de Nuestra Señora de los Ángeles, la cual usaba en determinadas épocas del año para retirarse de la vida mundana y acercarse a Dios en soledad, flanqueado solamente por los austeros franciscanos recoletos<sup>7</sup>. En 1617 fue erigida en las inmediaciones, la iglesia y monasterio de Nuestra Señora de Copacabana. Algunos años más tarde en 1687, se fundó el beaterio de Nuestra Señora del Patrocinio a uno de los lados de la alameda, que por sus connotaciones religiosas vinculadas con los franciscanos, pasó a llamarse popularmente "*Alameda de los Descalzos*".

Paralelamente se desarrollaban en ella todo un conjunto de actividades festivas, las cuales estaban vinculadas con los paseos y visitas a los mesones que se apiñaban en su contorno. A través de esta se accedía además al camino que conducía a Amancaes. Dicho paraje eran unas lomas que reverdecían y florecían durante una buena parte del año, constituyendo el lugar de esparcimiento, fiestas y meriendas al aire libre de toda la sociedad limeña.

<sup>5</sup> La primera construcción fue una estructura de madera edificada en 1554. Debido a las crecidas estacionales del río, este se hallaba en constante amenaza de colapso, por lo cual entre 1557 y 1560, el virrey Andrés Hurtado de Mendoza, mandó construir un segundo puente de obra firme de cal y ladrillo. En 1607 una fuerte crecida de las aguas destruyó dos de los arcos, con lo cual quedó imposibilitada la comunicación entre ambos márgenes. Después de diversas reuniones y consultas con los especialistas, el Cabildo decidió edificar un tercer puente. Los regidores de la ciudad acordaron, unos meses antes de la llegada a Lima en junio de 1607, del virrey Juan de Mendoza y Luna, la construcción de un puente permanente de piedra. Para ello en 1608, se hizo venir desde Quito al alarife Juan del Corral, quien firmó el concierto notarial comprometiéndose a diseñarlo, llevar a cabo su construcción y repararlo o eventualmente reconstruirlo de su costa, si algo le sucedía dentro de un plazo de treinta años. Este ha durado hasta el presente y continúa en pleno funcionamiento para el tráfico vehicular. Antonio San Cristóbal, 2005: 15-40.

<sup>6</sup> María Antonia Duran, 1985: 171-182.

<sup>7</sup> Varios de los virreyes que le sucedieron hicieron uso de ella para sus retiros espirituales, hasta que quedó totalmente en escombros a causa del destructor terremoto de 1746. Julián Heras, 2008: 164.

Si bien el cuidado y mantenimiento de esta alameda tuvo sus altibajos a través del tiempo, a mediados del siglo XVIII fue descrita por un habitante de la ciudad de la siguiente manera:

*“La alameda la hacen deleytable seis copiosas calles de frondosas arboledas de naranjas, limones, alamos, sauces y cipreses en bien dispuesta simetría proporcionan cinco paseos los tres del medio y coraterales [sic] para la rua de las calesas, coches y carrozas, y las dos de los semicentros para la gente de a pie, hay muchos pilones para depositar las aguas que se invierten en el riego de los arboles y paseo y así mismo cinco fuentes en bien concertadas distancias, con brotes y derrames artificiosos, a corta distancia se miran unos desperdicios de agua que tributa la provida acequia de un molino, en disposición a la vista de un agraciado peyne”<sup>8</sup>.*



#### Lima, Pampa de Amancaes.

1. Retorno de la fiesta de los Amancaes, con personas libando licor y llevando las flores amarillas de las lomas (*Hymenocallis amancaes* o *Ismene amancaes*) en sus sombreros. Imagen: Leonce Angrand, 1837.
2. Las lomas de Amancaes en la periferia de Lima, seriamente amenazadas por la expansión urbana de la ciudad. Imagen: <http://goo.gl/8SLRMJ> [Consulta: 30.07.2015]

A principios del siglo XVIII este lugar fue escenario de un acontecimiento que nos revela la profunda religiosidad de la sociedad limeña virreinal, así como los ribetes de pasión y arrebato de la fiesta barroca y su proyección más allá de las fronteras del virreinato del Perú.

El 30 de enero de 1711 un joven de apenas 21 años, llamado Fernando Hurtado, quien era hijo natural de don José Hurtado y Cháves, conde de Cartago, ingresó a la iglesia del Sagrario y abriendo el tabernáculo sustrajo un copón de plata lleno de hostias consagradas. Las razones que lo movieron a ello no fueron heréticas, sino mucho más mundanas ya que tenía pensado vender la pieza para “[...] socorrer la necesidad en que se hallava de desempeñar y redimir su vestido y camisa que tenía empeñados en varias personas por ocasión de juego [...]”<sup>9</sup>.

Momentos después, el párroco se percató del robo y dio la voz de alarma a las autoridades civiles y eclesiásticas competentes. El virrey, que por entonces era el obispo Diego Ladrón de Guevara<sup>10</sup>, de inmediato promulgó un bando en el que ofrecía la crecida suma de 1.000 pesos para quien

<sup>8</sup> AGI, Indiferente 1528, doc. 46, sin fecha, f. 19.

<sup>9</sup> AGI. Audiencia de Lima, Lima 409, Cartas y expedientes: Virreyes del Perú, 1711-1714, sin foliación.

<sup>10</sup> Descendía de los condes de Oñate y Escalante y era miembro de la casa ducal del Infantado. Se desempeñaba como obispo de Quito, cuando fue designado virrey del Perú, a la muerte de Manuel de Oms y Santa Pau, marqués de Castell dos Rius. Esta situación ocurrió porque habían fallecido los obispos de Cusco y Arequipa, que lo precedían en el Pliego de Providencia. José Antonio del Busto, tomo V, 1994: 188.

diese noticia del ladrón, pero hasta el anochecer nada se supo. Un diario manuscrito de la época nos hace partícipes del sentimiento de los limeños:

*“Las siete puertas del templo con dificultad daban paso a la dolorida multitud que vagaba silenciosa y preocupada por las semioscuras naves. Los capitulares, envueltos en sus negras loras, rezaban en el coro a media voz. Las campanas de todos los templos de la ciudad y de su comarca tañían a plegaria de hora en hora. Al son de cajas destempladas y de roncas bocinas se echaba un bando por los cuatro ángulos de la plaza mayor; y la fiesta de la Purificación de María tan alegre y festiva en otros años, en este se comenzaba a celebrar entre clamores y luto”<sup>11</sup>.*

El autor del robo, con el propósito de vender el copón, extrajo las hostias y envolviéndolas en un trozo de papel, las enterró al pie de un árbol en la Alameda de los Descalzos. Antes arrancó la cruzcita que coronaba la píxide y la vendió en cuatro pesos, que jugó inmediatamente. Al día siguiente intentó negociar el copón, lo cual le resultó prácticamente imposible, porque todos los habitantes estaban enterados del robo y ningún orfebre quiso verse comprometido en el asunto. En tales tratos fue reconocido por varios comerciantes, quienes señalaron su identidad a las autoridades. Asustado frente al dramático y acelerado giro que iban tomando los acontecimientos, lo devolvió dejándolo sobre la mesa de un altar dentro de la iglesia de San Francisco<sup>12</sup>.

Al atardecer del 1 de febrero se hallaba caminando desconcertado e inquieto en la plaza de la Inquisición. En breve tiempo fue reconocido por un boticario, que dio la voz de alarma a los soldados repartidos en las esquinas de dicho espacio público. De inmediato y en presencia del alcaide de las cárceles del Santo Oficio, fue apresado y obligado a entrar en la casa del inquisidor<sup>13</sup>, el doctor don Francisco de Aponte y Andrade “[...] por que le querian matar algunos de los muchos que concurrieron mobidos del celo christiano [...]”<sup>14</sup>.

Fue conducido al patio de las cárceles de la Inquisición y en esos momentos se presentaron los alcaldes de la Real Sala del Crimen, quienes argumentando que fue apresado en una plaza pública, la cual quedaba bajo su jurisdicción, terminaron por llevárselo consigo a las cárceles reales. El celo desmedido por hacerse del preso se hallaba en algo muy terrenal y era la recompensa de 1.000 pesos ofrecida por el virrey.

Aunque el copón ya estaba a salvo con los franciscanos, faltaban las hostias que originalmente se hallaban dentro. En breve se tomó instrucción al culpable, quien afirmaba confusamente haberlas lanzado al río. Finalmente el día 2 de febrero por la mañana y debido a la intervención del P. Cristóbal de Cuba y Arce, jesuita de la casa profesa de Desamparados, admitió que las había ocultado en la alameda. Inmediatamente la información fue comunicada al doctor Juan Fernando Calderón de la Barca, alcalde de la Real Sala del Crimen y al obispo don Diego Ladrón de

<sup>11</sup> Clarín Sonoro, Diario Limano, 1709-1714. Manuscrito. En el artículo sobre el tema, fue escrito por Domingo Angulo en 1917, el autor usó como fuente documental este diario. Sin embargo, al cotejar la información con los documentos que hemos ubicado en el Archivo General de Indias, hemos determinado una serie de diferencias en la narración de los sucesos ocurridos por tales fechas, los cuales exponemos en la presente investigación.

<sup>12</sup> El Diario Limano señala que Fernando Hurtado de Quesada, asustado por los ánimos enardecidos de los habitantes, fue a confesar su crimen al P. Maestro Fray José Palos, guardián del convento de San Francisco, a quien rogó le diese asilo. El religioso considerando que era impropio y peligroso alojar a un reo de esta naturaleza, rechazó su pretensión y lo despidió. Los documentos compulsados en el Archivo de Indias no consignan este hecho.

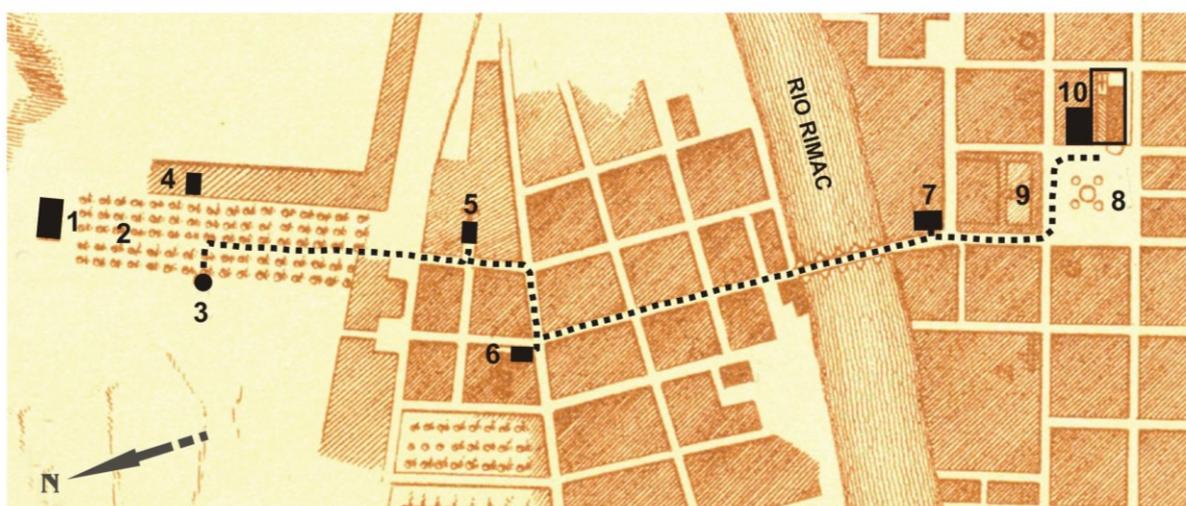
<sup>13</sup> El Clarín Sonoro señala que quien lo reconoció fue un pulpero que paseaba frente a su tienda tomando el fresco. También expresa que una mujer lo atacó con una pedrada y un carpintero lo apuñaló, motivo por el cual tuvo que intervenir el escribano real don Nicolás de Figueroa, que lo defendió con su espada de un linchamiento.

<sup>14</sup> AGI. Lima 409, *op. cit.*

Guevara, quien en su calidad de virrey, dispuso que de inmediato trasladasen al preso engrillado hasta el lugar, para que indicase exactamente el escondrijo.

Una vez conducido al sitio, el inculpado parecía desorientado e iba de un lugar a otro sin lograr precisar la ubicación. Hay que tener en cuenta que se trataba de un joven asustado y en una tensión emocional extrema. Prontamente salió de la multitud un muchacho mulato llamado Tomás Moya, propiedad de doña Josefa Casimira Calva y Vaca, quien a vivas voces dijo que había visto al acusado, cavar de modo furtivo al pie de un árbol hacia pocos días. Se trataba de un sauce pequeño, inmediato a un olivo, que se hallaba al borde de una acequia enfrente de la capilla del beaterio de Nuestra Señora del Patrocinio. Al abrir un hoyo en el lugar señalado, se halló una masa blanca formada por las hostias expuestas a la humedad<sup>15</sup>. El venerable jesuita P. Alonso Mesía, que se hallaba presente, solicitó al reo una confirmación y este desconsoladamente asintió.

A partir de dicho momento el suceso se bifurcó en dos acontecimientos de naturaleza absolutamente distinta. Por un lado, el regocijo y agradecimiento en que se vieron envueltos los habitantes de la ciudad, por el hallazgo de las hostias. Por otro, el conflicto en torno a la condición jurídica del reo y su proceso ante los tribunales.

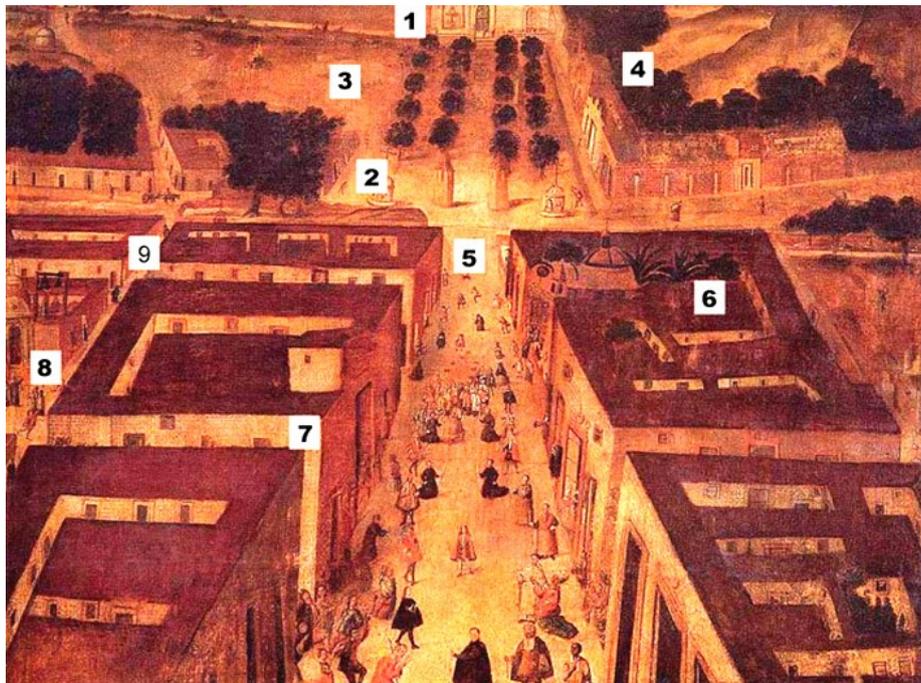


**RECORRIDO PROCESIONAL EN EXPIACIÓN POR EL ROBO SACRÍLEGO DE 1711**  
(Dibujo de Sandra Negro trazado sobre el Plano de Lima de Amédée Frezier, 1712)

1. RECOLECCIÓN DE NUESTRA SEÑORA DE LOS ÁNGELES (fundada en 1601)
2. ALAMEDA DE LOS DESCALZOS (concluida en 1611)
3. SITIO DEL HALLAZGO DE LAS HOSTIAS EN 1711. IGLESIA DE SANTA LIBERATA (concluida en 1716)
4. IGLESIA Y BEATERIO DE NUESTRA SEÑORA DEL PATROCINIO (edificada en 1687)
5. IGLESIA Y MONASTERIO DE NUESTRA SEÑORA DE COPACABANA (edificada en 1617)
6. IGLESIA DE LA LEPROSERÍA DE SAN LÁZARO (establecida en 1563, la iglesia ha sido reedificada varias veces)
7. IGLESIA DE DESAMPARADOS (concluida en 1672, hoy inexistente)
8. PLAZA MAYOR
9. PALACIO DEL VIRREY
10. IGLESIA DEL SAGRARIO Y AL COSTADO, LA CATEDRAL

<sup>15</sup> El Clarín Sonoro reseña además que el P. Cuba y Arce pidió a viva voz la emancipación del esclavo. La carta de libertad fue concedida de inmediato por su dueña, habiendo pagado el virrey de su propio peculio la manumisión de 350 pesos.

La primera reacción de júbilo, se transformó de inmediato en un sentimiento de homenaje y reparación. Incontinenti comenzó una procesión encabezada por el P. Mesía, quien revestido con sobrepelliz y estola, portaba en sus manos la masa de las Sagradas Formas. Le seguía un nutrido grupo de clérigos, caballeros y gente del común, cerrando el séquito el virrey. A cada paso más personas se iban incorporando, portando cirios encendidos en sus manos, cantando salmos y loas al Santísimo. El cortejo salió de la alameda con dirección a la catedral, enfilando por las calles del molino de San Pedro<sup>16</sup> y Copacabana (actual jirón Chiclayo). En la capilla del monasterio de Nuestra Señora de Copacabana se detuvieron para rendir a las hostias los honores del caso. Prosiguieron su lenta marcha a través de la calle Miranda (actual cuadra 1 de jirón Cajamarca), haciendo una estación en la capilla de la leprosería de San Lázaro.



Lienzo de la *Procesión en desagravio al Santísimo Sacramento*. Anónimo (ca. 1711-1712).

1. Recolectión de Nuestra Señora de los Ángeles.
2. Alameda de los Descalzos.
3. Solares del Pedregal de la Alameda, donde en 1716 se inauguró la iglesia de Santa Liberata.
4. Iglesia de Nuestra Señora del Patrocinio.
5. Antigua calle Molino de San Pedro.
6. Iglesia de Nuestra Señora de Copacabana.
7. Antigua calle de San Lázaro.
8. Iglesia de la antigua leprosería de San Lázaro.
9. Antigua calle Trujillo.

Elaboración: Sandra Negro, 2007.

Por entonces se había transformado en una multitudinaria procesión, avivada por todos los campanarios de la ciudad que hacían repicar sus campanas ininterrumpidamente. Continuaron el recorrido a través de la calle de Trujillo hasta llegar al puente de piedra entre vítores, clamores y

<sup>16</sup> El español Francisco de San Pedro construyó un molino al final de la calle denominada Copacabana (actual jirón Chiclayo). Este molino con el tiempo se llamó Portillo y sobre su área fue edificada en la segunda mitad del siglo XVIII, la casa de Micaela Villegas, mantenida del virrey Manuel de Amat y Junient, quien gobernó el virreinato del Perú entre 1761 y 1776. Juan Bromley y José Barbagelata, 1944: 18.



alabanzas de los fieles. Se detuvieron una vez más en la plazuela de la casa profesa de Desamparados, perteneciente a la Compañía de Jesús, para los tributos de rigor y seguidamente reanudaron el camino por la calle de los Ropavejeros<sup>17</sup> (actual cuadra 1 del jirón de la Unión).

Al hacer su ingreso triunfal a la plaza mayor, cayeron todos los cortinajes de luto que cubrían la portada y campanarios de la catedral. El delirio de la fiesta religiosa barroca prosiguió a lo largo del día, con el repique de hora en hora, y hasta medianoche, de todas las campanas de la ciudad. Alborozados y exultantes los moradores de las casas con balcones, encendieron luminarias, mientras que los habitantes de viviendas más modestas prendieron hogueras en las calles<sup>18</sup>. La fecha coincidentemente correspondió con la Presentación de Jesús en el Templo, motivo por el cual la fiesta terminó fusionando desagravio, júbilo y esperanza, ya que en dicho día era costumbre conducir a los niños pequeños a la catedral para presentarlos a Jesucristo y a la Santísima Virgen.

La importancia de lo ocurrido en el sentir religioso y en la memoria colectiva fue extraordinariamente profundo. Si solamente tomamos en cuenta la primera mitad del siglo XVIII, observamos que los robos de objetos sacros de metales preciosos no eran inusuales. Se documenta que a finales de 1702, en la iglesia matriz del puerto del Callao, fueron sustraídas las crismas de los santos óleos. Pocos años antes del acontecimiento que estamos analizando, fue robada una píxide con hostias consagradas del sagrario de la iglesia de la Compañía de Jesús en Lima<sup>19</sup>. En 1743, fue sustraído el “*sol radiante de la custodia*”<sup>20</sup> en la iglesia de San Agustín. Las circunstancias que convierten el caso que estamos exponiendo en un hecho de especial significado, son de índole social y religiosa. En lo social, tenemos que se trataba del hijo natural de un noble, que había desperdiciado su vida en comportamientos culturalmente reprobables, mientras que en el hurto de la píxide antes mencionada, el ladrón era un mulato menor de edad, el cual además no arrojó las hostias en un barrizal, como si se tratasen de un escombros. En cuanto a lo religioso, el aspecto fundamental fue sin duda la intencionalidad de destruir las hostias consagradas, con toda la carga sacrosanta y simbólica que implicaba un crimen de tal naturaleza. Contemporáneamente el virrey era un prelado de la Iglesia, lo cual innegablemente influyó en la situación general suscitada.

Los acaecimientos no terminaron aquí, ya que se tomaron diversas acciones a través del tiempo con el objeto de preservar la memoria del suceso, las cuales lograron perdurar desde comienzos del siglo XVIII hasta el presente. La primera de ellas fue la inmediata decisión del virrey quien mandó “[...] *litrar una capilla dedicada a Santa Liberata para padron del suceso y reberente culto de tan sagrado lugar* [...]”<sup>21</sup>, para lo cual erogó de su propio peculio los primeros 600 pesos e instituyó una capellanía colativa de cuatro mil pesos de principal.

<sup>17</sup> Según Juan Bromley y José Barbagelata, *op. cit.* 1944: 20, esta calle se llamaba de los Roperos, porque el nombre original de Ropavejeros había sido cambiado a principios del siglo XVII. No obstante he constatado que seguía llamándose Ropavejeros a finales del siglo XVII. Con dicha denominación figura en el plano de la capilla de Desamparados, existente en el Archivo General de Indias, Mapas Perú-Chile 9, 1678. Se trataba de la calle donde había una venta autorizada por el Cabildo, de ropas viejas y usadas.

<sup>18</sup> AGI. Lima 409, *op. cit.* y Clarín Sonoro, Diario Limano (manuscrito) citado por Domingo Angulo, 1911 *Op.cit.*

<sup>19</sup> Correspondencia entre el Tribunal del Santo Oficio de la Inquisición y la Real Sala del Crimen, febrero-abril de 1711. AGI. Lima 409, *op.cit.*

<sup>20</sup> Jaime Bausate y Mesa, 1790-1793: 121.

<sup>21</sup> AGI. Lima 419. Carta del virrey don Antonio Joseph de Mendoza Caamaño y Sotomayor, marqués de Villagarcía del 12 de mayo de 1745.

Paralelamente la Corona emitió una disposición generada por los hechos que estamos tratando y que traspasó las fronteras del virreinato del Perú. En el real despacho del 19 de junio de 1711, el rey comunicaba a los virreyes del Perú y Nueva España, a sus gobernadores, arzobispos y obispos, que ante el horror ocasionado por las sacrílegas y repetidas profanaciones ocurridas en los templos y en particular “[...] *lo que más estimula a dolor y religiosa irritación su mismo Cuerpo Sacramentado arrojado y puesto en precio y almoneda* [...]”<sup>22</sup>, resolvía que fuesen llevados a cabo rituales de expiación en todas las ciudades, villas y lugares de los reinos y dominios de la Corona española. Además debía celebrarse obligatoriamente todos los años una fiesta religiosa con misa solemne y sermón —en el domingo inmediato al día de la Concepción de María Santísima— en desagravio a “*las injurias y ultrajes*” hechos al Santísimo Sacramento.

Por tales años, dos pintores anónimos representaron este significativo suceso en la historia de la ciudad, en dos lienzos votivos al óleo. El primero de ellos, se conserva en la capilla de Santo Toribio de Mogrovejo en la catedral y retrata el momento del robo sacrílego, con un inusual ejemplo de una vista de plaza mayor y la catedral en primer plano. La escena rememora el instante exacto de la sustracción del copón, fijado en el reloj del campanario que marca las 7:05 de la mañana. El ladrón figura elegantemente vestido con una capa negra, en el preciso momento que está ingresando a la parroquia El Sagrario, mientras que dos canónigos pasean despreocupados en el atrio.



Lienzo al óleo que escenifica el robo del copón con las hostias consagradas en la iglesia El Sagrario. Anónimo ca. 1712-1715.

1. Representación de Fernando Hurtado al momento de ingresar al templo el día de la sustracción.
2. El reloj marca la hora del sacrílego evento. Imagen: Sandra Negro, 2010.

El segundo lienzo está actualmente custodiado en la capilla de la cofradía del Señor Crucificado en la iglesia de Santa Liberata en la Alameda de los Descalzos. Este reproduce la procesión espontánea, realizada inmediatamente después que fueron recuperadas las hostias. La escena

<sup>22</sup> AGI. Lima 409, Carta firmada por el obispo Diego Ladrón de Guevara del 8 de octubre de 1712.



representada es extraordinariamente interesante, ya que permite reconstruir el recorrido llevado a cabo a través de las calles del barrio de San Lázaro, hasta la plaza mayor y catedral de la ciudad.

Al lado de la fiesta religiosa sin embargo, observamos que continuaban los conflictos temporales y menos elevados, en relación con el destino jurídico del ladrón. El Tribunal del Santo Oficio inició la reclamación del reo, argumentando que se trataba de un robo en el cual estaba involucrada la fe católica. Mientras tanto, la Sala del Crimen se negaba a entregarlo señalando que se trataba de un simple caso de hurto, sin connotaciones de herejía y cuya jurisdicción se hallaba documentada en las leyes reales y canónicas correspondientes. Mientras la disputa legal seguía su curso, el juzgado de manera absolutamente atípica lo procesó en brevísimo tiempo, leyéndose su sentencia el 3 de abril de 1711. En ella se le condenó a muerte indicándose que:

*[...] fuese arrastrado por las calles acostumbradas desta ciudad y que fuese puesto en la horca hasta que naturalmente muera [...] y a que despues de muerto se le corten las manos y se pongan cerca del paraje donde se hallaron a manera de maza las reliquias de las Formas consagradas y a que su cuerpo sea hecho cuartos y se pongan en las puertas de la muralla a las salidas de esta ciudad [...]*<sup>23</sup>

Sin embargo, cuando el fiscal dio cuenta al virrey de la sentencia, este ordenó que se suspendiera la ejecución, para poder dar tiempo al Tribunal de la Inquisición de terminar con sus diligencias en contra del reo, como sospechoso de herejía en la inculcación y desprecio al Santísimo Sacramento. Los ánimos de las dos partes enfrentadas, subieron de tono. Por un lado, la Inquisición conminaba —desde el mes de febrero— a los alcaldes del crimen a entregar al prisionero bajo pena de excomunión. Por otro, los funcionarios de la Sala del Crimen estaban renuentes a entregarlo. De llegar a hacerlo, solicitaban como condición que al concluir los escrutinios por el cargo de herejía, el sujeto debía de serles devuelto para su ejecución.

El 9 de mayo de 1711, el virrey decidió asumir la responsabilidad política y jurídica generada por el disenso, expidiendo un decreto amparado en las leyes dadas en España por el rey Felipe III. En este ordenaba que el preso sin dilación alguna debía ser entregado incondicionalmente al Santo Oficio, dando así por concluidas todas las especulaciones sobre el caso<sup>24</sup>. El convicto quedó finalmente en manos de la Inquisición, quien a la postre lo penitenció, condenándolo a abjurar *de levi* y a vivir desterrado por diez años en el penal de Valdivia en la Capitanía General de Chile<sup>25</sup>.

Las complicaciones no terminaron allí, ya que muy pronto surgieron otras vinculadas con el santuario, puesto bajo la advocación de Santa Liberata Virgen, que se terminó de construir en 1716. El virrey había nombrado como capellán de la fundación al doctor don Andrés de Munive y Garabito, quien era descendiente de la casa de los marqueses de Valdelirios y su asesor en el gobierno. Para el servicio ordinario designó al P. Juan de Jesús María y José, quien pasó a habitar en las dependencias de la iglesia, que muy pronto fue la más concurrida del barrio.

Dicho sacerdote adelantó mucho el culto de este santuario, dotándolo además de alhajas y logrando que un gran número de los devotos que la frecuentaban, hiciesen allí sus ejercicios espirituales. Para llevar a cabo una labor tan extensa, se valió para las pláticas y exhortaciones, de los religiosos crucíferos de San Camilo o de la Buenamuerte, que por entonces era poco tiempo que habían llegado al Perú<sup>26</sup>.

<sup>23</sup> AGI. Lima 409, *op. cit.*

<sup>24</sup> AGI. Lima 409, *op. cit.* Decreto del virrey Diego Ladrón de Guevara recogido con fecha 15 de abril de 1711.

<sup>25</sup> José Toribio Medina, 1956: 236.

<sup>26</sup> El primer religioso que llegó al Perú fue el P. Goldoveo o Golbordeo Carami, quien viajó en 1706 desde Cádiz a Panamá, en compañía del recién designado virrey del Perú, Manuel de Oms y Santa Pau, marqués del Castell-dos-



Casi un año antes de su fallecimiento, el P. Juan de Jesús quiso dejar en orden la continuidad de su obra y para ello decidió entregarla a quienes tanto lo habían ayudado y por “[...] *aver sido sus voluntarios coadjutores como porque en la asistencia de los enfermos de aquellas retiradas huertas a las que solía concurrir hallava a los dichos Padres segun sus turnos en las horas mas incomodas y silenciosas de la noche cumpliendo su santo instituto [...]*”<sup>27</sup>. Al momento de su muerte, ocurrida el 5 de noviembre de 1744, dejó además todos sus bienes personales a la misma Orden religiosa. Estos consistían en una casa de siete habitaciones con su pequeña huerta, algunas tiendas de alquiler y otras tres casas modestas, las cuales había heredado de sus padres.

El culto quedó a cargo del P. Alejandro Montalvo, quien se trasladó a vivir a Santa Liberata a principios de 1745. Dicho religioso se encargaba de la tutela espiritual de la feligresía, acompañado y apoyado por tres Hermanos. Al poco tiempo, los camilos solicitaron al virrey la entrega oficial del cuidado de la iglesia. El problema residía en que dicho templo no contaba con los recursos suficientes para la manutención de los religiosos y menos todavía, para costear todas las festividades y misas que constantemente se daban<sup>28</sup>. Estos aseguraban que si el virrey los ratificaba en la asistencia de la iglesia, se harían cargo de mantenerla económicamente y de sustentarse ellos mismos de manera independiente.

Este compromiso económico se hallaba apoyado en un donativo “entre vivos”, llevado a cabo por doña Teresa Cavesas, vecina de la alameda. Esta ofrecía entregar “[...] *una casa huerta que poseo camino de los Amancaes cuyo reciduo de valor dedusidos los censos llega a veinte mil pesos [...]*”<sup>29</sup>. Sin embargo, una cláusula estipulaba que si pasados diez años de su muerte, los camilos no habían logrado obtener la debida confirmación oficial, entonces sus bienes habrían de pasar perpetuamente a los religiosos de San Francisco de Paula, quienes tenían su iglesia y convento a corta distancia.

En febrero de dicho año, un grupo de once vecinos destacados, además del prefecto, firmaron un petitorio para que los crucíferos pudiesen quedarse de manera permanente a cargo de la iglesia. El virrey, ejerciendo sus atribuciones del real patronazgo y como patrón particular de dicha fundación<sup>30</sup>, dio traslado de la petición a don Andrés de Munive, arcediano de la catedral y capellán de la capellanía colativa fundada por el obispo don Diego Ladrón de Guevara. Este respondió, señalando que era muy meritoria la obra llevada a cabo por parte de los religiosos entre los enfermos y que con objeto de desagraviar la ofensa del robo de las Sagradas Formas, mantenían la capilla en una escrupulosa limpieza y además se dedicaban a hacer frecuentes ejercicios espirituales. Concluía señalando que todo ello hacía del templo uno de los más sobresalientes santuarios de la ciudad. Tomando en cuenta tan buenas referencias, el virrey libró

---

Rius. Después de permanecer misionando en Panamá por casi tres años, obtuvo la licencia para poder viajar al Perú donde llegó a principios de 1709. Virgilio Grandi, 1985: 7.

<sup>27</sup> AGI. Lima 419. *op.cit.*

<sup>28</sup> Contaban con un Hermano para recoger la limosna en las inmediaciones, pero era poco lo que se lograba con ello. Si bien era cierto que tenían la capellanía de 4.000 pesos, la cuestión era que los réditos debían distribuirse entregando 100 pesos entre los pobres, mientras que otros 50 eran necesarios para el aceite de la lámpara del Santo Cristo, quedando para el culto solamente 20 pesos, los cuales eran a todas luces insuficientes. Este ingreso además no era seguro, ya que los herederos y sucesores del P. Munive, podrían haber tenido intenciones de recuperar la capellanía. AGI. Lima 419. *Op.cit.*

<sup>29</sup> AGI. Lima 419. *Op.cit.*

<sup>30</sup> El virrey Diego Ladrón de Guevara, había establecido por patronos a los virreyes que “*son o fueren destos reinos y provincias del Perú*”, para que asumieran la gestión de la capellanía a perpetuidad.



un decreto el 12 de mayo de 1745, otorgando a los religiosos crucíferos agonizantes su cuidado de manera permanente<sup>31</sup>.

Un año antes de la muerte del P. Juan de Jesús, los religiosos habían comprado a don Andrés Campos Marín —por intermedio del Hermano Juan del Sacramento— en la cantidad de 2.500 pesos al contado, un conjunto de veinticinco solares situados en el Pedregal de la Alameda de los Descalzos. Ejecutado el pago entraron en posesión de la propiedad el 24 de diciembre de 1743. El motivo de la compra se hallaba justificado por la estrechísima vivienda donde habitaban los religiosos, la que además carecía de un patio donde pudiesen entrar las dos mulas que tenían. Naturalmente también carecían de un corral, por cuyo motivo debían conducir las cada noche a otra casa situada a considerable distancia, para volverlas a traer por la mañana, lo cual implicaba un crecido costo y esfuerzo. Por este motivo, decidieron ensanchar un poco su vivienda y edificar un patio que dejase algún campo a la respiración de las personas que allí habitaban. Los religiosos expresaban que experimentaban frecuentes fiebres tercianas, ocasionadas por el temperamento del lugar y la opresión del sitio mismo.

No obstante, con la muerte de Campos Marín en 1745, se formó un concurso de acreedores de sus bienes y entre ellos se hallaba el síndico de la recolección de Nuestra Señora de los Ángeles, quien declaró que los franciscanos eran los propietarios de los solares del Pedregal y que por lo tanto, los crucíferos no tenían derecho alguno de edificar sobre dicho terreno. El prefecto de la casa e iglesia de Santa Liberata, en un escrito al virrey Antonio Manso de Velasco, conde de Superunda, manifestó que su comunidad contaba con el título de compra autorizado por el mismo virrey hacía poco más de un año. Por otro lado, si los franciscanos se consideraban acreedores de Campos Marín, debieron presentarse oportunamente o perseguir el monto de dinero que supuestamente les debía, mas no era justo que pretendiesen los terrenos. El prefecto de los crucíferos, terminaba señalando que no comprendía el motivo de tanta incomodidad por parte de los recoletos. Señalaba que solamente habían agregado unos pocos adobes para cercar dicho terreno, el cual era eriazó e inservible para otra cosa, que no fuera el desahogo de las habitaciones de los religiosos. Además, el culto del santuario se estaba extendiendo y congregaba un gran número de fieles, no solamente entre los pobladores de los alrededores, sino provenientes de toda la ciudad, al otro lado del río.

La disputa pasó a ventilarse en la Real Audiencia, pero mientras tanto los franciscanos exigieron a las autoridades, que obligaran a los crucíferos a suspender las obras en curso, lo cual fue hecho cumplir a comienzos de septiembre de 1745. Los franciscanos argumentaban que habían adquirido tal derecho desde hacía más de un siglo, cuando el virrey Luis de Cabrera y Bobadilla Cerda y Mendoza, conde de Chinchón, en 1636 les había otorgado el privilegio para que “[...] desde la Ría de en medio de la Alameda y caxa del agua en adelante hasta la situación de dicho combento no se formen casas, rancherías ni otra especie alguna de edificios [...]”<sup>32</sup>. El motivo de esta prerrogativa, se hallaba en que los religiosos recoletos requerían de quietud para su oración y recogimiento.

La intención de soledad que pretendían los franciscanos tenía sus orígenes a finales del siglo XVI, cuando para edificar su recolección, habían aceptado en donación un solar en un paraje, que por entonces era remoto y sin vías principales de acceso. La construcción del puente de piedra en 1609, contribuyó decididamente al cambio en el uso en los solares del barrio de San Lázaro. A partir de entonces, los viajeros que se dirigían hacia la ciudad de Trujillo, situada a 560 km. al

<sup>31</sup> Domingo Angulo en su texto, refiere que la superior providencia fue librada el 12 de marzo de 1740, lo cual resulta inverosímil, ya que el P. Juan de Jesús José y María murió en noviembre de 1744. *Op. cit.* 1911: 421.

<sup>32</sup> AGI. Lima 419. *Op. cit.*



norte de Lima, cruzaban dicho puente de piedra, prosiguiendo por las calles Queipo, Montero, San Lázaro, Matamoros, Puente Amaya, Pedrería y Pedregal, situadas en las inmediaciones de la alameda<sup>33</sup>. El entorno urbano otrora tranquilo, fue aumentando rápidamente su población, a tal punto que hacia 1640 ya contaba con 4.000 habitantes. Ya por entonces, entre la recolección de Nuestra Señora de los Ángeles y las casas más próximas, había solamente unos doscientos pasos<sup>34</sup>. Con el correr de los años, la densificación habitacional aumentó exponencialmente y a principios del siglo XVIII, había viviendas erigidas en las inmediaciones de la recolección. Algunas casas de morada incorporaron miradores, lo cual condujo a los recoletos a solicitar que se prohibiera su construcción cuando su emplazamiento les afectara directamente. Un caso documentado fue la vivienda de don Fernando López de Miranda, que se hallaba en la falda del cerro San Cristóbal. Las autoridades le obligaron a demoler el mirador que había edificado conjuntamente con el segundo piso, quedando su casa solamente con los bajos<sup>35</sup>.

Sin embargo, la presencia de un santuario de tanto relieve como Santa Liberata, no hizo más que agravar sus problemas. Las tierras del Pedregal estaban formadas por cinco fanegadas<sup>36</sup> que pertenecieron originalmente a don Tomás Sánchez Corbacho de Luz. Este las vendió a don Antonio de Campos Benavides, aunque por intervención de los franciscanos, la venta fue declarada nula. Sánchez Corbacho para quedar bien con los recoletos y al mismo tiempo salvar su alma, se las donó cincuenta y ocho años más tarde en un codicilo de su testamento. Con todo, Campos Benavides había logrado a pesar de todo, retener el derecho a la propiedad, ya que había mediado un dinero que Sánchez nunca devolvió al anularse la venta. La propiedad fue heredada por su hijo Andrés de Campos Marín y por lo tanto, Sánchez dejó en herencia un bien que en realidad no le pertenecía. Esto explica la participación de los franciscanos en el concurso de acreedores de los bienes de Campos Marín.

Una vez vista la causa y realizadas las correspondientes deliberaciones, el 26 de octubre de 1745, la Real Audiencia determinó que los religiosos de la Buenamuerte podían continuar con la obra que tenían comenzada y al mismo tiempo, les confirmó la posesión de los solares en discusión. En 1755, el virrey José Antonio Manso de Velasco, conde de Superunda, les otorgó una licencia para erigir un hospicio, lo cual generó otros conflictos por la falta de una licencia real. La nueva controversia terminó recién en 1762, cuando la Corona española les confirmó la concesión. Sin embargo, para entonces y ante tantos contratiempos, los crucíferos ya se habían mudado a su convento situado en Barrios Altos, si bien continuaron a cargo del culto en Santa Liberata hasta 1826.

En dicho año y en mérito a un decreto supremo del presidente, mariscal Andrés de Santa Cruz, el cual estipulaba que todos los conventos con menos de ocho religiosos tenía que ser clausurado, llegó a su fin la presencia de los religiosos de la Buenamuerte en Santa Liberata. La capellanía fue entregada a sacerdotes del clero secular y sus bienes quedaron a cargo de la Caja de Consolidación.

El 2 de febrero de 1850, coincidentemente en el mismo día que ciento treinta y nueve años antes, fueran desenterradas las hostias consagradas, en el ambiente urbano de la Alameda de los Descalzos, ocurrió un suceso prodigioso. Un niño de nombre Pedro Salazar y Quesada, descubrió

<sup>33</sup> Antes de la construcción del puente de piedra, la salida era a través de un puente de madera situado en frente a la iglesia de Monserrate y a través del tajamar de Abajo el Puente, donde estaba la huerta del conquistador y vecino de Lima don Jerónimo de Aliaga. Juan Bromley y José Barbagelata, 1944:35.

<sup>34</sup> Bernabé Cobo, 1882: 273.

<sup>35</sup> AGI. Lima 419. *Op.cit.*

<sup>36</sup> Una fanegada equivale a 28,800 m<sup>2</sup> y por lo tanto se trataba de un terreno de casi 150,000 m<sup>2</sup>.

accidentalmente a orillas de una acequia, un rollo que contenía un pequeño lienzo al óleo con la imagen de Cristo Crucificado, la Virgen de los Dolores y Santa María Magdalena. Según la tradición, a pesar que la tela estaba prácticamente sumergida en el agua, la imagen se hallaba intacta. Los vecinos se postraron de rodillas ante la imagen y a partir de entonces, comenzaron a rendirle culto llamándole Señor de Lipa, en correspondencia al lugar donde había sido encontrada.

En 1863, el arzobispo de Lima, dispuso que la imagen asumiese el nombre de Señor Crucificado del Rímac y fuera trasladada a la iglesia de Santa Liberata, para rendirle los honores y cultos apropiados. A partir de entonces, se formó una cofradía en su nombre, la cual rememora cada año la fecha del hallazgo, vinculando dos sucesos separados en el tiempo pero estrechamente unidos en la fe.

A partir de 1876 la imagen comenzó a salir en procesión con ocasión del Viernes Santo, atrayendo a una multitud de fieles de las inmediaciones y del resto de la ciudad. En 1923, pocos días después de la celebración de la Semana Santa, un tremendo incendio destruyó las andas y el lienzo del Señor Crucificado. Ante la congoja de los devotos, el arzobispo monseñor Emilio Lissón, encomendó una nueva efigie al pintor Epifanio Álvarez, quien supuestamente la realizó a imagen y semejanza de la anterior. Al mismo tiempo, se encargaron andas nuevas, las cuales fueron enriquecidas con frontales de plata, a través de las donaciones de los cofrades y diversos mecenas.

La tradición de desagravio al Santísimo perdura hasta el presente. A casi tres siglos de distancia, persiste la veneración al santuario, edificado debajo del altar mayor de Santa Liberata, conmemorando el lugar del hallazgo de las hostias en 1711. El dinámico enriquecimiento del culto al Señor Crucificado del Rímac<sup>37</sup>, se ha extendido a través de los años más allá del distrito, habiéndose fusionado en la actualidad, el antiguo Cristo de Lipa con el culto al señor de Los Milagros. Cada año en Viernes Santo, una nutrida multitud le rinde honores, en una procesión que transita por aquellos mismos rumbos que antaño hiciera la espontánea procesión en desagravio al Santísimo.



1. Iglesia de Santa Liberata (2007), concluida en 1716, presenta múltiples refacciones ocurridas en los siglos subsiguientes. El actual diseño de la Alameda de los Descalzos corresponde a la remodelación de 1852.
2. Procesión del Cristo Crucificado del Rímac en Viernes Santo de 2008, saliendo de la iglesia de Santa Liberata. Imágenes: Sandra Negro, 2008.

<sup>37</sup> Fue declarado patrono del distrito en 1940. También es patrono de la Guardia Republicana y de la Compañía de Bomberos n° 8 del Rímac.



### **Bibliografía.**

Angrand, Leonce [1808-1886]. *Imagen del Perú en el siglo XIX*. Lima: Editorial Milla Batres, 1972.

Angulo, Domingo. Notas y monografías para la historia del barrio de San Lázaro. *Revista Histórica*, tomo V, 1917, p.272-399.

Bausate y Mesa Jaime. *Diario de Lima*. Lima: s/e. Tomo 1, 1831: 121 [microforma].

Bromley, Juan y José Barbagelata. *Evolución urbana de la ciudad de Lima*, Lima: Lumen, 1944.

Cobo, Bernabé [1653]. *Historia de la fundación de Lima*. Lima: Imprenta Liberal, 1882.

Del Busto, José Antonio. El Virreinato. *Historia General del Perú*. Tomo V, Lima: Editorial Brasa, 1994.

Durán, María Antonia. La alameda de los Descalzos de Lima y su relación con las de Hércules de Sevilla y la del Prado de Valladolid. *Andalucía y América en el siglo XVII*, Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1985.

Grandi, Virgilio. *El convento de la Buenamuerte*, Bogotá: s/e, 1985.

Heras, Julián. *El convento de los Descalzos de Lima: cuatro siglos de historia y de arte, 1595-1995*, Lima: convento de los Descalzos, 2008.

Medina, José Toribio. *Historia del Tribunal de la Inquisición de Lima (1569-1820)*. Tomo II, Santiago de Chile: Fondo Histórico y Bibliográfico 1956.

San Cristóbal, Antonio. *Obras civiles en Lima durante el siglo XVII*. Lima: Universidad Nacional de Ingeniería. Instituto General de Investigación, 2005.

## LA CELEBRACIÓN DE LA FIESTA DE LA CANDELARIA EN PUNO

María del Carmen Fuentes

La Mamita Candelaria es la patrona de Puno, ciudad ubicada a orillas del Lago Titicaca, a 3,870 m.s.n.m., esta Virgen está asociada al culto a la tierra —la Pachamama— y las minas.

Son varias las leyendas que la tradición popular cuenta como los orígenes del arraigo del culto a la virgen, pero la más difundida es la participación milagrosa de la Virgen de la Candelaria, cuando la villa de Puno se libró del asedio de las tropas de Túpac Catari en 1781.

Declarada el 02 de setiembre de 2003 como Patrimonio Cultural de la Nación en la categoría de Fiestas y Celebraciones rituales, la Festividad de la Virgen de la Candelaria es la fiesta religiosa más importante del Perú. Como lo señala la Resolución Directoral Nacional N° 655 es la *“expresión de las manifestaciones tradicionales de la cultura viva que caracteriza a las comunidades asentadas en la sierra sur del Perú y que contribuye a la identidad regional y nacional”*.



La Virgen de la Candelaria en el atrio de la Catedral de Puno

Imagen: <http://goo.gl/ophVvk> [Consulta: 20.07.2015]

Cada año, la celebración se inicia la última semana de enero con la novena en honor de la virgen que culmina el 1 de febrero, este día se celebra la Misa del alba en el templo San Juan Bautista, santuario de la virgen, la bendición de las velas y "la entrada de *kaperos*", un ritual en el cual los comuneros de diferentes zonas traen leña para quemarla en el atrio de la iglesia. En la tarde, la virgen es trasladada hasta la catedral, donde al día

siguiente, se realiza la misa a las 10 de la mañana y desde la Plaza de Armas parte la procesión que regresa a la virgen a su santuario.

Ese mismo día 2 se realiza el Concurso Regional de danzas con trajes típicos y nativos en el estadio Enrique Torres Belón en el que se presentan numerosos conjuntos de bailarines de diferentes distritos y provincias puneñas.

El domingo siguiente, se celebra el concurso de trajes de luces con la participación de

docenas de grupos y cerca de 50,000 danzantes, los que se presentan según un orden que es sorteado cada año. Durante 8 minutos los diferentes conjuntos hacen su presentación que consta de tres momentos: el saludo, la presentación y el final o cacharpari.

Entre las danzas que se presentan cada año sobresalen la Diablada, la Morenada, Rey Moreno, la Waca waca, Kullahuadas, Llameradas, Tuntunas, Caporales, Wifala, Sicuris y Ayarachis, etc. acompañados de un gran número de bandas musicales, algunas compuestas por varios cientos de músicos.



**1 Danza La Morenada**

Imagen: <http://goo.gl/ofcB8B> [Consulta: 20.07.2015]

**2 Conjunto de Sicuris**

Imagen: <http://goo.gl/SRFhVo> [Consulta: 20.07.2015]

Los ensayos para estas presentaciones se realizan por lo menos con dos meses de anticipación. Las danzas antes mencionadas son sólo algunas de las más de 300 registradas que en 1985 dieron a Puno, el título de la Capital folklórica del Perú.

Durante toda la semana siguiente la celebración continúa a cargo de bandas, conjuntos de danzantes y paradas de sikuris y zampoñas, para finalmente terminar la segunda



Como cada año la Virgen de la Candelaria estrena un manto, como el usado en 2012 que en la imagen muestra José Coya, presidente de la Hermandad de Celadores de Culto a la Virgen de la Candelaria.

Imagen: <http://goo.gl/6jEihQ> [Consulta: 20.07.2015]

semana de febrero con misas de despedida de los conjuntos participantes las que se realizarán en el santuario de la Virgen de la Candelaria. Un aspecto importante a destacar es la ropa que la virgen estrena cada 2 de febrero y en la octava, cuando vuelve a recorrer la ciudad desde las 2 de la tarde: un ajuar completo consistente en túnica, manto, además de la varita, corona y aureola. No sólo la virgen, sino el niño que carga y los

cuatro ángeles que la rodean lucen cada año una vestimenta especial.

Los responsables de mandar a confeccionar el atuendo de la Mamita son los “*alferados*” quienes la entregan a los miembros de la Hermandad de Celadores de Culto, *encargados de vestirla* y presentarla de la mejor forma a los fieles. El camarín de la virgen alberga alrededor de 150 valiosos mantos, algunos bordados en oro y plata e incluso alguno confeccionado con fibra de alpaca bebé que constituyen un valioso patrimonio histórico y artístico.

### **La Fiesta de la Candelaria, Patrimonio de la Humanidad**

En marzo del año 2013, el Ministerio de Cultura entregó el expediente técnico de postulación para formar parte de la Lista Mundial de Patrimonio inmaterial, el mismo que fue preparado por la dirección de Patrimonio Inmaterial y la Dirección Desconcentrada de Cultura de Puno contando con la colaboración de la Municipalidad Provincial de Puno, el Gobierno Regional de Puno, la Diócesis de Puno, la Federación Regional de Folklore y Cultura de Puno, el Instituto Americano de Arte de Puno, la Universidad Nacional del Altiplano, el Colegio de Antropólogos de Puno, la Federación de Artistas Bordadores y Mascareros de la Región Puno y la Federación Regional de Bandas de Músicos de Puno así como investigadores independientes de esta región.

El 27 de noviembre de 2014 el Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, órgano de la Unesco, reunido en París, inscribió a la festividad de la Virgen de la Candelaria en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Los requisitos que cumplía para su inscripción fueron, según la UNESCO:

1. *La combinación de rituales religiosos con música tradicional, bailes y la artesanía, la Fiesta de la Virgen de la Candelaria reúne a las comunidades quechuas y aymaras de*

*Puno y la región circundante, que heredaron estos conocimientos y habilidades de sus mayores y transmiten a los jóvenes, proporcionándoles un sentido de continuidad y pertenencia;*

2. *Su inscripción en la Lista Representativa podrá contribuir a la concienciación de la capacidad del patrimonio cultural inmaterial para crear espacios de intercambio, la cohesión social y la celebración de la diversidad de las creencias religiosas y las expresiones culturales, en tanto que testimonio de respeto y el diálogo entre las comunidades;*
3. *Medidas de salvaguardia, lo que refleja los esfuerzos combinados y el compromiso de las asociaciones comunitarias, instituciones gubernamentales locales, regionales y nacionales, así como las universidades, incluye la capacitación y las actividades de promoción, el inventario y la investigación;*
4. *La Federación Regional de Folklore y Cultura de Puno, junto con asociaciones comunitarias, locales y el gobierno regional, así como instituciones académicas participaron en todas las etapas de la elaboración de la candidatura; prueba del consentimiento libre, previo e informado fue proporcionada por las comunidades interesadas.*

Como lo señaló el Ministerio de Cultura, la culminación de este proceso representó un ejemplo de salvaguarda de una expresión popular gracias a la participación y consenso de la población por mantener viva esta celebración.

La inclusión de la Festividad de la Virgen de la Candelaria declaración permitirá el establecimiento de un comité que impulsará la investigación y recopilación de las manifestaciones culturales asociadas a la fiesta, como la confección artesanal de las prendas de vestir y máscaras cuya confección, diseños y símbolos se transmiten de generación en generación.



#### **La festividad de la Virgen de la Candelaria**

Además de la música y danza, la festividad pone de manifiesto cada año, otro aspecto del patrimonio cultural inmaterial como es la confección de los trajes, el calzado y las máscaras. Este conocimiento de bordadores, zapateros y mascareros, es transmitido de padres a hijos.

Imagen: <http://www.hoyviajesaperu.com/wp-content/uploads/2013/02/puno.jpg>

Consulta: [20.07.2015]

## LA SEMANA SANTA EN LA CIUDAD DE AYACUCHO

Samuel Amorós



La procesión del Domingo de Resurrección constituye el punto culminante de las conmemoraciones por la Semana Santa de la ciudad de Ayacucho. Todos los creyentes forman una abigarrada muchedumbre compuesta por vecinos, pobladores de los próximos caseríos rurales y turistas en general, quienes esperan desde la madrugada la majestuosa salida del anda del Señor de la Resurrección desde la Basílica Catedral, como una reafirmación de fe en la promesa de la vida eterna.

Imagen: <http://goo.gl/JQpkJB> [Consulta: 26.07.2015].

La ciudad de San Juan de la Frontera de Huamanga, más conocida bajo la simplificación de su nombre por Huamanga o Ayacucho, constituye uno de los destinos favoritos durante la conmemoración de la Semana Santa en el Perú, tanto para los fieles que encuentran en ella un refugio en dónde expresar y compartir su fervor, cuanto para los turistas que —en algunos casos— observan con curiosidad el desarrollo de las ceremonias religiosas, porque a veces, su circunstancial asistencia solo está motivada por la oportunidad que constituyen los feriados para alejarse de la rutina diaria, en la búsqueda de un lugar que ofrezca diversión y relax. Ambas corrientes posiblemente subsisten desde hace mucho, en unas celebraciones que fusionan a la fiesta religiosa junto con una serie de manifestaciones profanas.

Los peruanos, tan igual que el resto de latinoamericanos compartimos la misma herencia cultural que nos permite reconocer a estas fechas como días especiales, mucho más allá de nuestras propias creencias. A pesar de ello, es importante aclarar previamente



algunos aspectos relativos con la Semana Santa, antes de emprender el desarrollo de lo que acontece en Ayacucho.

Si bien todos identificamos al Viernes Santo como al día completamente diferente a todos los otros del año, ya sea por el silencio que suele reinar en la ciudad, así como por la mayoría de los locales comerciales cerrados o hasta por el simple hecho de consumir tan solo pescado. En realidad, sucede así porque se trata del inicio de la culminación del ritual más importante del año litúrgico católico.

Es preferible que antes de proseguir, comience por aclarar con una interrogante que tal vez ronde por nuestras cabezas, y es la referida a lo movibles que son los sucesivos Jueves y Viernes Santos año tras año, porque a veces ocurren en marzo o suceden durante el mes de abril. La razón queda explicada en la norma adoptada por el concilio de Nicea del año 325, el cual decidió que la Pascua de Resurrección fuera celebrada el día domingo luego de la primera luna llena que sigue al equinoccio de primavera para el hemisferio norte, o de otoño para el hemisferio sur. El hecho de tener que ajustarse al calendario lunar, ha ocasionado que se mantenga en un rango que abarca del 22 de marzo al 25 de abril, siendo así que la luna llena se vuelva en el componente infaltable durante esos días festivos<sup>1</sup>.

Una vez fijada la fecha del Domingo de Resurrección de cada año, se hace necesario retroceder tres días hasta identificar la fecha del Jueves Santo y desde ese día restar cuarenta días más, para encontrar al Miércoles de Ceniza<sup>2</sup>, el punto de inicio de la Cuaresma, que constituye la preparación espiritual de los fieles para la fiesta de Pascua.

Esos cuarenta días tienen un sólido simbolismo cristiano, sustentado en el mismo periodo de prueba durante el cual Jesucristo se retiró al desierto, venciendo la tentación del demonio, comenzando después su prédica y vida pública. Es por eso que la Cuaresma consiste para los creyentes en un periodo de ayuno, penitencia<sup>3</sup> y oración, con el fin de conseguir una renovación del espíritu durante la Pascua. El mismo Jueves Santo en que termina la Cuaresma, tiene lugar por la tarde la denominada "Misa en la Cena del Señor", que a su vez da comienzo al Triduo Pascual<sup>4</sup> que se prolonga hasta la liturgia de madrugada que es celebrada durante el Domingo de Resurrección.

<sup>1</sup> En junio de 2015, el Papa Francisco deslizó la posibilidad de establecer una fecha fija para la Semana Santa, para que así pueda ser conmemorada por todos los cristianos, pero hasta ahora no existe un consenso. Tampoco se trata de una novedad, porque ya lo impulsaba el Concilio Vaticano II en 1963, aunque sin concretarlo.

<sup>2</sup> Es llamado de Ceniza porque ese día simboliza la incineración de los pecados del año pasado.

<sup>3</sup> La mortificación que practican algunos fieles sobre su cuerpo, puede ser malinterpretada como una actitud masoquista, peor todavía en nuestra sociedad tan ajena a los sacrificios, pero su finalidad es la de compartir el dolor sufrido por Jesucristo durante su pasión: "*Ciertamente no es una alegría por el dolor en sí, lo que sería ajeno a la naturaleza humana, sino por la adhesión desde las propias penurias, tribulaciones, dolores personales, al Señor Jesús y al dinamismo de la Cruz que se prolonga en su Cuerpo Místico. [...]*" (Luis Figari, 2005: 33-34).

<sup>4</sup> Aunque los rituales sobrepasan los tres días cronológicos que comprende el significado general de la denominación *triduo*, propiamente se refiere a la conmemoración de la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo.



No caben dudas acerca del origen virreinal de la ceremonia religiosa que tiene lugar en la ciudad de Ayacucho<sup>5</sup>, pero su organización y expresión general corresponden a un ordenamiento mucho más tardío, que procede de la segunda mitad del siglo XIX, en virtud a la influencia que tuvieron en la región los arrieros que transportaban el guano desde la costa hasta los valles alto andinos. Aquellos arrieros que disfrutaron de la bonanza económica que permitió ese momento de la historia peruana, enlazaron las festividades religiosas: “[...] *con las ferias ganaderas rurales que empiezan días antes de las celebraciones del río Pampas y culminan el Sábado de Gloria en el cerro Acuchimay.*”<sup>6</sup> Los arrieros patrocinaron las celebraciones y a su vez, quedaron instituidas las procesiones del Señor del Triunfo del Domingo de Ramos y la de la Virgen de la Soledad del Viernes Santo<sup>7</sup>.

No obstante lo indicado, durante las primeras décadas del siglo XX surgieron en el Perú movimientos políticos que perseguían ideas liberales, coincidiendo con anarquistas, así como con la llegada de los predicadores de iglesias protestantes<sup>8</sup>. Ante aquella coyuntura, la jerarquía de la iglesia católica consideró que debía velar por el mantenimiento de las tradiciones y las “buenas costumbres”. Ese pensamiento quedó establecido en la reorganización de las celebraciones de Semana Santa decretadas<sup>9</sup> por el obispo de Ayacucho, Fidel Olivas Escudero, quien no solo eliminó las procesiones de los días Lunes y Martes Santos, sino que “[...] *reguló la participación de los actores sociales en cada etapa del ritual por edad, género y clase social, [...]*”<sup>10</sup>. Configurando una rígida estructura jerárquica y un horario que obligaba a las procesiones a no prolongarse hasta más allá de las nueve de la noche, un ordenamiento que se mantuvo vigente hasta los años sesenta.

Tratándose de una manifestación popular de fe, las regulaciones estipuladas no consiguieron mantenerse en el tiempo y los cambios en el pensamiento de las personas lograron variar las costumbres establecidas. Fue así como décadas más tarde se produjo una flexibilización de las normas, probablemente ocasionadas por las transformaciones que siguieron a las directivas emanadas del Concilio Vaticano II (1962 – 1965) y acaso, también motivadas por la numerosa irrupción de foráneos, provenientes del turismo interno y externo quienes empezaron a concurrir de los rituales de Semana Santa en Ayacucho<sup>11</sup>. Ello trajo consigo que el entonces obispo de Ayacucho, Otoniel Alcedo

<sup>5</sup> Falta realizar una intensa investigación en el Archivo Arzobispal de Ayacucho para conocer los detalles de las festividades durante el virreinato, tal y como lo señalan Jhoel Amiquero et al. 2013: 8.

<sup>6</sup> Nelson Pereyra, 2009: 228.

<sup>7</sup> Ibídem.

<sup>8</sup> Ídem: 232.

<sup>9</sup> Parecen haber existido excesos que acabaron escandalizando a la conservadora sociedad de entonces, como lo expresa claramente uno de los diarios ayacuchanos contemporáneos: “*Es muy indecente, ridículo e impropio el que se ponga fuerza la chusma y gente rotosa a que alumbré la imagen del Salvador que sale de Santa Clara, [...] en estos tiempos hasta los maricones y marimachos ya tienen vergüenza de acompañar alumbrando en la procesión de miércoles santo.*” (Diario *La bandera de Ayacucho*, 1864: N° 30. Tomado de Nelson Pereyra, 2009: 230).

<sup>10</sup> Ídem: 234.

<sup>11</sup> Ídem: 239 y 241.

restituyera las procesiones antes suprimidas, prolongando los actos litúrgicos de la conmemoración a diez días, desde el Viernes de Dolores hasta concluir en el Domingo de Resurrección. Cabe agregar que desde los años noventa del siglo pasado, se añadió la procesión de Cristo Salvador del Mundo del día jueves, previo al Viernes de Dolores.

De otra parte, la Semana Santa ayacuchana no habría logrado destacar entre todas las festividades religiosas del Perú de no haber sido por el concurso de los feligreses que constituidos en hermandades, han venido sufragando todos los gastos de las ceremonias, formando así unos lazos que trascienden los inconvenientes y el tiempo. Es así como todas las procesiones están jerárquicamente organizadas, desde arriba hacia abajo, comenzando con el mayordomo o cargo, quien puede tratarse de un hombre o de una mujer, e inclusive de una institución<sup>12</sup>; pero que en cualquier caso, tiene la responsabilidad de preparar desde un año antes, todo lo necesario para el buen éxito de las celebraciones. Para ello cuentan con el auxilio de los colaboradores o *aynis*<sup>13</sup>, quienes suelen ser familiares y amigos del mayordomo. También deben contratar a un cerero o adornista reconocido que elabore todos los ornamentos de cera, como flores, frutos y cenefas, así como los propios cirios de las andas procesionales, también conocidas bajo la denominación de “tronos”. Por último, también son importantes los invitados de los mayordomos así como de la multitud en general, con cuyo concurso queda completado el gran marco público para las ceremonias religiosas de los días consagrados en Ayacucho, para la conmemoración del sacrificio de Jesucristo en la cruz.

### Primer día del Triduo al Señor de Ramos



1



2

1. Iglesia de San Juan Bautista, ubicada al sureste de la plaza mayor de Ayacucho.  
Imagen: <http://goo.gl/OLJ9IQ> [Consulta: 26.07.2015].
2. Efigie de Cristo Salvador del Mundo.  
Imagen: <http://goo.gl/dGCSXp> [Consulta: 26.07.2015].

<sup>12</sup> Por ejemplo, para la procesión del Señor de la Agonía y la Virgen Dolorosa del Viernes de Pasión del año 2015, fueron mayordomos la Cooperativa de Ahorro y Crédito Mujeres Emprendedoras.

<sup>13</sup> De la palabra quechua *ayni*: ayuda mutua.

Como adelantaba, en los años noventa del siglo XX se produjo un culto especial hacia la imagen de Cristo Salvador del Mundo, que era de propiedad de la familia Montes de Oca, a la cual se le atribuían una serie de milagros, que al final conllevaron a que fuera trasladada a la vecina iglesia de San Juan Bautista<sup>14</sup> y que luego, el obispado permitió agregarla como una procesión menor a realizarse el jueves anterior al Domingo de Ramos, como parte del triduo o a los tres días previos a la primera festividad religiosa mayor dedicada al Señor de Ramos o del Triunfo.

#### **Viernes de Pasión** (segundo día al Triduo del Señor de Ramos)



1



2

1. Iglesia de Santa María Magdalena, ubicada en el barrio del mismo nombre, al norte de la plaza mayor. Imagen: <http://goo.gl/CQXgtj> [Consulta: 26-07-2015].
2. Efigie del Señor de la Agonía. Imagen: <http://goo.gl/gO4GLf> [Consulta: 26-07-2015].

Es el viernes inmediatamente anterior al Domingo de Ramos y por eso, en la iglesia de Santa María Magdalena se oficia la misa solemne en honor al Señor de la Agonía y la Virgen Dolorosa, las dos imágenes más importantes que salen en la procesión que comienza a las siete de la noche, recorriendo las calles contiguas al templo. Ambas imágenes van acompañadas detrás por las efigies también en andas de San Juan (Evangelista) y La Verónica. Se trata de una procesión en donde se produce un hecho bastante inusual, que es tomado como una peculiar manera de compartir el sufrimiento de Jesucristo, porque: “[...] los jóvenes pinchan a los concurrentes, especialmente a las mujeres, con yauris, que son agujas grandes ‘para ayudar al Señor en su dolor’. Otras personas llevan agujas con hilo y cosen los vestidos de los asistentes unos contra otros. Estos actos producen hilaridad y diversión.”<sup>15</sup> Ciertamente, se trata de la continuidad de una de las costumbres que debió motivar la reacción condenatoria del obispo Fidel Olivas Escudero en las primeras décadas del siglo XX. Pero aun así, pareciera que el tiempo ha conseguido moderar un tanto las actitudes vandálicas sucedidas décadas atrás:

<sup>14</sup> Jhoel Amiquero et al. ob. cit.: 80-81 y 84.

<sup>15</sup> Enrique Gonzáles y Teresa Carrasco 2004: 57-58.

“Era costumbre que durante la víspera y la procesión, los jóvenes de ambos sexos se hinquen con agujas o espinas, en otras cosían los ponchos de los hombres con las rebozas de las mujeres, se arrojaban las cáscaras de higo que abundan por esa fecha y semillas de amor seco<sup>16</sup> sobre las cabezas y ropas, con la creencia de ayudar al Señor y a la Virgen en sus dolores y sufrimientos. Sólo supervive hincarse con agujas o espinas; [...]”<sup>17</sup>

Es posible que esta costumbre haya sido conservada como un recuerdo anecdótico de tiempos pretéritos, pero en todo caso, contribuye a que esta procesión sea considerada como una de las menores en comparación con las multitudinarias que se realizan en los días subsiguientes. Una vez acabado el circuito procesional, el mayordomo, tan igual como sucede en el resto de los otros recorridos, procede a distribuir los cirios que no se consumieron entre los devotos y acompañantes. Luego invita a su morada a sus amistades, aynis y a todos quienes deseen asistir, “En ella se produce un convite consistente en ensalada de calabaza, mazamoras y arroz con leche.”<sup>18</sup>

### Sábado de Pasión (tercer día al Triduo del Señor de Ramos)



1



2

1. Iglesia de Pampa de San Agustín, ubicada al sureste de la plaza mayor.  
Imagen: <https://goo.gl/AZJ69Z> [Consulta: 26-07-2015].
2. Efigie del Señor de la Parra.  
Imagen: <http://goo.gl/VzX2JK> [Consulta: 26-07-2015].

Otra de las procesiones menores es la del Señor de la Parra, que sale de la iglesia Pampa de San Agustín. Se trata de un culto nuevo, surgido como una consecuencia del fervor religioso que trataba de responder de esta manera a la guerra interna comenzada en esa región del Perú durante los años ochenta. La concesión del permiso de las autoridades eclesíásticas no fue una labor fácil, tal y como lo atestigua Walter Bustamante, testigo de los hechos: “[...] tuvimos que batallar para que la procesión del Sábado después de Viernes Dolores fuese aceptada por la jerarquía eclesíástica, hasta cuando no nos permitían hacerlo, los vecinos y mayordomos lo realizamos [...]”<sup>19</sup>. En momentos tan difíciles, la fe brinda esperanza y consuelo a los creyentes.

<sup>16</sup> El amor seco o *bidens pilosa*, tiene las semillas compuestas por una serie de fibras radiales que las hacen fácilmente adheribles a los cabellos o vestimentas.

<sup>17</sup> Edumundo Pinto, 2005: 63.

<sup>18</sup> Enrique Gonzáles y Teresa Carrasco, ob. cit.: 57.

<sup>19</sup> Jhoel Amiquero et al., ob. cit.: 80.

La imagen del Señor de la Parra, tal y como lo indica su denominación, lleva ese atributo junto con racimos de vid, evocando las palabras de Jesucristo en el evangelio de San Juan 15, 1, en donde como otorgante de vida, se compara con la vid: “Yo soy la vid, vosotros los sarmientos”<sup>20</sup>.



1



2

1. Iglesia de Santa Teresa, ubicada al sur de la plaza Mayor.  
Imagen: <http://goo.gl/y2tiA0> [Consulta: 26.07.2015].
2. Procesión del Domingo de Ramos.  
Imagen: <http://goo.gl/zXluig> [Consulta: 26.07.2015].

### Domingo de Ramos

Se trata de una ceremonia bastante compleja con la cual se inician las procesiones mayores. Durante este día se realizan dos actividades paralelas. La primera está referida propiamente a recrear el ingreso triunfante de Jesucristo en Jerusalén, por lo cual el sábado anterior es trasladada su imagen desde la catedral a la iglesia del monasterio de Santa Teresa, en donde las monjas le cambian la vestimenta y lo acicalan para la ocasión. El mayordomo de la festividad también entrega dos asnos blancos o moros para que en uno de ellos sea montada la imagen de Cristo y el otro sea cargado con frutas. La liturgia comienza a partir de las seis de la mañana con la bendición de las palmas en las diferentes iglesias de la ciudad, con las cuales los fieles saludarán el paso de la procesión.

La segunda actividad está referida a la entrada del chamizo o retama seca a la ciudad. A eso de las dos y treinta de la tarde de ese mismo Domingo de Ramos, ingresa la piara de mulas con la carga para incinerar, encabezada por el mayordomo de la festividad de Resurrección, el cabecilla de mulas y sus acompañantes: “*Los animales se encuentran aperados con vistosos colores, campanas y cencerros al cuello. Ingresan al compás de la*

<sup>20</sup> Jean Chevalier señala: “*Los textos evangélicos presentan la vid, según se ha señalado, como símbolo del reino de los cielos, cuyo fruto es la eucaristía. Jesús es la verdadera cepa.*” (1986: 1068). A lo que conviene agregar lo indicado por Federico Revilla: “*En el arte cristiano, el racimo de uvas será símbolo eucarístico, evocando la inmortalidad que causa la eucaristía.*” (2012: 781). En medio de la muerte y violencia de esos años en Ayacucho, la creencia en la vida eterna encontraba un firme asidero en esta manifestación religiosa.

*música de las bandas, del repique de las campanas y de la explosión de los cohetes.*<sup>21</sup> La piara da una vuelta a la plaza mayor, para luego dirigirse hasta un local municipal, en donde es descargado y almacenado el chamizo, para que finalmente sea quemado en la madrugada del posterior Domingo de Resurrección.

Regresando a la primera y más importante actividad de este día, alrededor de las cuatro de la tarde, comienza el recorrido procesional del Señor de Ramos a lo largo del jirón 28 de julio que une la iglesia de Santa Teresa con la plaza mayor de la ciudad. El cortejo va acompañado por doce hombres elegidos para desempeñar el rol de los apóstoles, para lo cual visten túnicas de colores que los distinguen de todos los demás participantes. Junto con ellos caminan las autoridades religiosas, civiles y militares de la región, hasta llegar a la plaza mayor e ingresar a la catedral, que los recibe con repiques de campana, en cuyo interior es colocada la imagen de Jesucristo, en el mismo lugar en donde permanecerá hasta la festividad del siguiente año.

En el atrio, un grupo de los apóstoles arrojan las frutas que llevaba el otro asno a los concurrentes, en una actividad en donde no escasean los forcejeos y el alboroto. Después, los fieles pueden degustar las variadas comidas que ofrecen las vivanderas en la plaza mayor: chorizos, anticuchos, humitas, choclos, papas, mazamorra moras, arroz con leche, higos rellenos, dulces, rosquillas y pasteles de maíz, ponche de maní y ajonjolí.

### Lunes Santo



1



2

1. Iglesia de La Buena Muerte, ubicada a una cuadra al este de la plaza mayor.  
Imagen: <http://goo.gl/lra2L8> [Consulta: 26.07.2015].
2. Procesión del Señor de Huerto.  
Imagen: <https://goo.gl/XXcjYL> [Consulta: 26.07.2015].

Desde dos meses antes del día central, el mayordomo de la imagen dedicada al Señor del Huerto, organiza con sus colaboradores las novenas en el templo de la Buena Muerte. Desde la mañana del día central, el anda es adornada con los ornamentos realizados por el cerero, junto con los cirios y dos ramas de olivo que señalan claramente la alusión a Jesucristo durante la oración en el huerto. A las siete de la noche, se celebra

<sup>21</sup> Enrique Gonzáles y Teresa Carrasco, ob. cit.: 59.

la misa en honor a la imagen, para una hora más tarde salir en procesión solemne hacia la plaza mayor, para luego retornar al mismo templo de donde salió. Durante su recorrido no se realiza la explosión de cohetes ni se encienden castillos, porque se trata de una escenificación que recuerda la captura de Cristo.

Edumundo Pinto realiza una interesante anotación sobre lo sucedido en las antiguas procesiones que ocurrían ese mismo día:

*“Antiguamente en este día, salían procesiones de los templos de: San Sebastián, Amargura, Calvario y Soquiacato. Todas eran procesiones de los barrios y los acompañaban gente de cada uno de ellos para confluir después en la Plaza de Armas. En estas procesiones reinaba un desorden completo, los muchachos apagaban las velas de las mujeres, a las mujeres les cocían los rebozos y a otras las arrastraban. En realidad eran procesiones de juego sin ninguna veneración y respeto por éstas. Al día siguiente se hacían comentarios entre risas y carcajadas. Todo esto dio lugar a que fueran suprimidas por las autoridades eclesiásticas, es decir por el Obispo Víctor Álvarez [sic] Huapaya.<sup>22</sup>*

De lo señalado se desprende que a pesar de la supresión del obispo Fidel Olivas a comienzos de siglo, las procesiones del Lunes Santo siguieron efectuándose. Complementariamente falta agregar que el obispo Víctor Álvarez Huapaya, ejerció dicho cargo entre los años 1941 y 1958.

### Martes Santo



1



2

1. Iglesia de La Amargura, ubicada a cuatro cuadras al este de la plaza mayor.  
Imagen: <http://goo.gl/GRDRdj> [Consulta: 26.07.2015].
2. Efigie del Señor de la Sentencia.  
Imagen: <http://goo.gl/N49MFR> [Consulta: 26.07.2015].

Es el día destinado a la misa solemne celebrada en la iglesia de La Amargura en homenaje al Señor de la Sentencia, y a la posterior procesión que lo conduce hacia la plaza mayor de la ciudad. En la mañana antes del recorrido, los vecinos de las calles por donde pasa la procesión realizan alfombras de flores y aserrín de colores, en homenaje al Señor de la Sentencia. Las actividades litúrgicas comienzan a la siete de la noche, para una hora más tarde comenzar con el recorrido de catorce estaciones, con rezos y cánticos entonados por coros compuestos por hombres y mujeres. Ese día martes se

<sup>22</sup> Ob. cit.: 70.

recuerda que Jesucristo fue capturado y condenado, por eso se lo representa sangrante y está vestido con una túnica blanca y una capa roja encima, mientras lleva las manos atadas y es conducido por dos soldados. Complementariamente, “[...] se le ha puesto la medalla de Juez Superior, expresando la aspiración de juzgar con justicia y misericordia.”<sup>23</sup>

Una vez que termina la procesión los músicos de la banda, cantantes, cargadores y devotos “[...] son invitados a cenar tallarín y arroz con carne, ponche con galletas y una sola ronda de licor.”<sup>24</sup>

### Miércoles Santo



1



2

1. Iglesia de Santa Clara, ubicada frente al mercado de abastos de la ciudad y a tres cuadras al sureste de la plaza mayor.  
Imagen: Samuel Amorós, 2009.
2. Momento del Encuentro entre las andas de Jesús Nazareno y la Virgen Dolorosa, durante la procesión del Miércoles Santo.  
Imagen: <http://goo.gl/7y1ILN> [Consulta: 26.07.2015].

El día anterior se realiza el traslado de las imágenes de Jesús Nazareno, la Virgen Dolorosa, San Juan y la Verónica desde el interior del monasterio de Santa Clara a la iglesia del mismo nombre. A las 6:30 de la mañana de ese día miércoles se realiza la misa de fiesta en homenaje al Jesús Nazareno, patrono de Huamanga. Más tarde, a las ocho de la noche se realiza el recorrido que por la concurrencia de las cuatro imágenes y lo que acontece en ella, es llamada como Procesión del Encuentro.

No dejan de llamar la atención las particularidades referidas a la imagen de Cristo, quien está representado llevando la cruz a cuestas, con una corona de espinas ensalzada por los anillos de consagración de las monjas clarisas, quienes han ataviado cuidadosamente la efigie, de la cual dicen desde hace mucho “[...] que también le cortan la barba y el pelo crecidos durante el año.”<sup>25</sup> Es innegable la devoción y cuidado que las religiosas mantienen sobre el culto de la imagen a lo largo del tiempo.

Alrededor de las nueve de la noche, ingresa a la plaza mayor de la ciudad la imagen de Jesucristo, para luego hacerlo las andas de las otras tres. Como la imagen de la Verónica es llevada con mayor rapidez, alcanza al Nazareno y cuando llega frente a él,

<sup>23</sup> Paul Zink Yi, 2011: 85.

<sup>24</sup> Enrique Gonzáles y Teresa Carrasco, ob. cit.: 61.

<sup>25</sup> *Ibidem*.



ambas andas se inclinan para que se realice la limpieza de la sangre y sudor del rostro de Cristo, desplegándose entonces el paño que lleva en las manos la Verónica recogido, mostrándose el prodigio de quedar impresa la faz del Salvador. De allí, la Verónica se dirige hacia San Juan para informarle que estuvo con Jesús y ambos se encaminan hacia la Virgen, para comunicarle de la triste noticia que su hijo se encuentra camino al Calvario, mostrándole el paño impregnado con el rostro de Cristo. Después, las tres andas se dirigen en busca del anda del Nazareno, produciéndose idas y venidas de las andas de la Verónica y de San Juan, hasta que finalmente, la Virgen logra encontrarse con Jesucristo, produciéndose el momento de mayor dramatismo de toda la noche: “[...] se inclinan como si las imágenes conversaran, quedando en esta posición por largo rato; [...]”<sup>26</sup>. Finalmente las imágenes son regresadas a la iglesia de Santa Clara.

### **Jueves Santo**

Este día se caracteriza por la ausencia de procesiones de imágenes en andas. Por el contrario, a las diez de la mañana se realiza en la catedral la misa de Consagración de los Santos óleos, con la asistencia en pleno del clero, que renueva sus promesas de fidelidad y obediencia ante el Arzobispo<sup>27</sup>. Posteriormente, a las seis de la tarde tiene lugar la misa de la Cena del Señor y la adoración Eucarística. En ese mismo momento sucede el lavado de pies a doce mendigos, en señal de humildad, tal y como lo realizó Jesucristo.

A continuación se realiza la visita a los siete templos, en un cortejo que es presidido por el Arzobispo de Ayacucho. La costumbre señala que además deben rezarse siete padrenuestros y siete avemarías, ofreciendo además limosnas para la Tierra Santa.

Edumundo Pinto indica además que antiguamente:

*“Los días Jueves Santo y Viernes Santo, son días de duelo y no se puede matar ningún animal, el que lo hace comete sacrilegio, estos días son también de ayuno, comen picante de flor de nabo y yuyo, sopas de huevo y quesillo, es costumbre general.”*<sup>28</sup>

### **Viernes Santo**

Este día se realiza la escenificación del Vía Crucis. Por ello, a las nueve de la mañana sale desde la iglesia de San Juan de Dios una comitiva que realiza la representación con dirección al cerro la Picota. Posteriormente y desde el mediodía, tiene lugar el sermón de las Siete Palabras de Cristo en la Cruz, en dos templos simultáneamente, mientras en la catedral se verifica en castellano, en la iglesia de San Francisco de Asís se realiza en quechua.

La tradición señala que todas las luces de la ciudad deben apagarse, a excepción de las velas encendidas que los fieles llevan en las manos, quienes están concentrados en la plaza mayor y en la vía que la comunica con la iglesia de Santo Domingo. De allí sale la Procesión del Santo Sepulcro, que conduce la imagen de Cristo yacente, dentro de una

<sup>26</sup> Edumundo Pinto, ob. cit.: 76.

<sup>27</sup> El 30 de junio de 1966, el Papa Pablo VI elevó a la diócesis de Ayacucho a la categoría de sede metropolitana o arquidiócesis.

<sup>28</sup> Ob. cit.: 76-77.

urna de cristal y madera, conjuntamente con la Virgen Dolorosa que lo acompaña varios metros detrás. La costumbre indica que todos los acompañantes deben ir vestidos de estricto luto. Es el momento de máximo dolor de los creyentes, que antiguamente quedaba manifestado en los actos de penitencia que sucedían desde la madrugada:

*“Las matracas eran tocadas a la muerte de las campanas y durante la procesión por muchachos a quienes también se les daba propina.*

*A las cuatro de la mañana, los padres de familia levantaban a sus hijos y con un azote especial hecho de cáscara de membrillo, los hacían hincar y pedir perdón por sus pecados, enseguida los hacían bajar los pantalones y les daban tres azotes en nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, para que respeten a sus mayores y ayuden al Señor en su sufrimiento, para terminar besando el azote.”<sup>29</sup>*

Sin lugar a dudas se trataba de sucesos acontecidos en una época felizmente superada, pero que en todo caso resultan paradójicas con lo que ahora ocurre en paralelo, durante el Sábado Santo<sup>30</sup> y la madrugada del Domingo de Resurrección.



1



2

1. Iglesia de Santo Domingo, ubicada a una cuadra al norte de la plaza mayor.

Imagen: Neils Oscategui, <https://goo.gl/QNMXzd> [Consulta: 26.07.2015].

2. Procesión del Santo Sepulcro.

Imagen: <http://goo.gl/vRQSBG> [Consulta: 26.07.2015].

### Sábado Santo

A las nueve de la mañana se realiza la peregrinación mariana al Santuario de Quinupata, encabezada por el arzobispo de Ayacucho. Posteriormente y a las ocho de la noche, se produce la solemne Vigilia Pascual.

Al mismo tiempo, en el cerro Acuchimay se produce la feria en la cual los arrieros proveniente del área de Andahuaylas se juntan con los de la zona de Cangallo para intercambiar mercadería y ganado. Pero también se trata de un momento en el cual:

*“[...] las personas de dinero adquieren toros bravos —porque justamente en ese momento bajan el precio— para regalar uno a la cárcel y otro al asilo de ancianos. Antes de ser entregados, estos toros son soltados en la ciudad, alborotando a la población.”<sup>31</sup>*

<sup>29</sup> Ob. cit.: 80.

<sup>30</sup> La reforma litúrgica de 1955 reemplazó la antigua denominación de Sábado de Gloria por la de Sábado Santo.

<sup>31</sup> Enrique Gonzáles y Teresa Carrasco, ob. cit.: 64.

Esta obra de caridad que a su vez alcanza también al hospicio de niños huérfanos, constituye también el punto de partida para una tergiversación de su finalidad, porque ha sido readaptada en una versión local de la festividad española de San Fermín de Pamplona. Es así como los foráneos y algunos vecinos ayacuchanos participan en un festejo en donde lo que prima es el comportamiento netamente profano, que sumado al consumo —cuando menos— de alcohol, acaba incitando a los concurrentes en un afán por correr detrás y delante de los toros, provocándolos y maltratándolos, con la intención de aumentar la bravura de los animales, para así ostentar una supuesta valentía al enfrentarlos, cuando tan solo demuestra una absoluta sandez. Los participantes del llamado “Jala toro” o “Pascua toro”<sup>32</sup>, suelen vestir polos rojos y gorros con cuernos, en medio de actitudes proclives al desenfreno y totalmente alejadas del espíritu de vigilia que debería primar en ese día de celebraciones religiosas. A pesar de las reiteradas quejas del arzobispado y una ordenanza municipal, no se ha logrado frenar su realización y por el contrario, ha comenzado a venderse esta celebración paralela, como la otra cara de la Semana Santa ayacuchana.



1. Mientras los jóvenes turistas de ambos sexos esperan el inicio del “Jala Toro” en la plaza mayor, es usual que combatan el tedio parodiando a las torres humanas de Cataluña, España.  
Imagen: <http://goo.gl/x2jv0s> [Consulta: 26.07.2015].
2. Durante el Jala Toro la constante es azuzar a los animales de todas maneras imaginables para incitarlos a embestir, no faltando quienes se sientan imbuidos por un absurdo espíritu de torero.  
Imagen: <http://goo.gl/jL5Rkm> [Consulta: 26.07.2015].

### Pascua de Resurrección

La madrugada de este día también está parcialmente signada por algunos excesos que no guardan relación alguna con la fiesta religiosa. Es así como Enrique Gonzáles y Teresa Carrasco cuentan que a esas horas:

*“Los campesinos beben licor con los jóvenes ‘mistis’ [de piel blanca] de la ciudad. Estos tratan de emborracharlos y hasta les pegan para llevarse a sus hijas y tener relaciones sexuales. Muchos jóvenes esperan esta fiesta para iniciarse*

<sup>32</sup> Emanuele Amodio explica: “[...] lo que produce el efecto de folklorización, trasformando un proceso social y cultural de una sociedad en una forma expresiva teatral [...]” (2009: 71). Al fin de cuentas, los turistas que poco o nada tienen que ver con la religiosidad de las procesiones, parecen haber encontrado una vía para adueñarse de uno de los días de la Semana Santa, sin que los propios ayacuchanos devotos puedan evitarlo.

*sexualmente. Los hijos de estas relaciones son bien recibidos por los campesinos, quienes los denominan Pascua warma o hijos de la pascua.*<sup>33</sup>

Durante las horas de vigilia por la madrugada, también se produce la quema del chamizo que había ingresado a la ciudad hacía una semana. Con ese fin ha sido llevado para conformar montones de maleza seca, que son distribuidos alrededor de la plaza mayor. Paralelamente y alejados de todas esas acciones, el mayordomo y sus colaboradores han venido preparando los actos centrales que anunciarán la Resurrección de Cristo. Para ello, contrataron a una de las cuatro familias que —desde hace años y tradicionalmente— se encargan de la construcción del anda monumental del Resucitado, quienes sobre la base de una estructura de eucalipto de 15 m. de largo, consiguen erigir un volumen piramidal de 3 m. de ancho y 9 m. de alto, en una obra que habiendo comenzado por la mañana del Viernes Santo, queda lista para ser guardada dentro de la catedral al atardecer del mismo día. Durante todo el Sábado Santo el anda ha venido siendo adornada con todo tipo de ornamentos de cera, mientras que oculto en su interior es atesorada la efigie del Señor de la Resurrección o Cristo Resucitado, que luego de salir del interior de la catedral, emergerá en la cúspide de la pirámide, acompañado por dos ángeles y dos soldados a sus pies.



El anda del Señor de la Resurrección comienza su recorrido procesional, poco antes que el alba comience progresivamente a despejar las tinieblas de la noche.

Imagen: Daniel Osorio, <http://goo.gl/vGN6R7> [Consulta: 26.07.2015].

Los campesinos, así como la mayor parte de los concurrentes, vienen esperando durante la madrugada la salida del anda que se produce antes de los primeros rayos de luz del

<sup>33</sup> Ob. cit.: 65.



amanecer. Mientras tanto, en la catedral es oficiada una misa solemne en homenaje al Señor de la Resurrección. Luego de la liturgia, los 400 cargadores que espontáneamente se ofrecieron a levantar la pesada anda —que se calcula llega a pesar de 3 a 4 toneladas— comienzan a desplazarla, con inusitada rapidez y aparente facilidad, hasta que hace su aparición en el umbral de la puerta principal de la catedral, para lo que se hace uso de un ingenioso mecanismo que previamente ha ocultado dentro del anda la efigie de Cristo Resucitado, para poder así salvar la curvatura del arco. Después de ello y para el beneplácito de todos, el mismo mecanismo hace surgir de su interior a la imagen sagrada. Simultáneamente, las campanas de la catedral tocan a repique, anunciando la buena nueva, mientras son encendidos los castillos de fuegos artificiales distribuidos en el lado de la plaza mayor correspondiente a la catedral, iniciándose de esta manera el recorrido procesional en el sentido contrario a las agujas del reloj. En cada esquina de la plaza mayor se realiza una estación, en donde se rinde tributo a la imagen con cánticos y alabanzas, incluyendo la última de las paradas, en donde se produce la cesión del cargo de esta celebración para el mayordomo escogido para el próximo año.

Finalmente y dentro de una costumbre que ha venido sucediendo en los últimos tiempos, se oficia una segunda misa, pero que a diferencia de la anterior es realizada en quechua, para lo cual utiliza a la propia plaza mayor como el espacio que congrega a toda la multitud a manera de una inmensa nave al aire libre, que mira el imafrente de la catedral, que tiene delante el anda o “trono” del Señor de la Resurrección. Ese es el momento culminante de las conmemoraciones, pero desde ese mismo momento los siguientes mayordomos comenzarán con un largo proceso, que los llevará a enfrentar las festividades del año siguiente, que todos esperan sean cuando menos iguales, porque a pesar de los múltiples cambios sufridos, la esencia de la tradición todavía perdura.

### **Bibliografía**

Amiquero Prado, Jhoel et al. *La semana santa en Ayacucho: historia de una tradición religiosa (siglos XVI-XXI)*. Ayacucho: Centro de Estudios Regionales Andinos – CEHRA, 2013.

Amodio, Emanuele. Del rito a la fiesta turística. Transformación y uso de los rituales indígenas en manifestaciones turísticas y políticas. *Fiestas y rituales*, Memorias del X encuentro, (nov. 2009), p. 67-83.

Disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0018/001871/187158s.pdf> [Consulta: 26.07.2015].

Chevalier, Jean. *Diccionario de los símbolos*. Barcelona: editorial Herder, 1968.

Figari, Luis Fernando. *Dolor y alegría: reflexiones de Viernes Santo*. Lima: Vida y Espiritualidad, 2005.

González Carré, Enrique y Teresa Carrasco Cavero. *Huamanga: costumbres y tradiciones*. Lima: Lluvia editores, 2011.

— *Huamanga: fiestas y ceremonias*. Lima: Lluvia editores, 2004.

Pereyra Chávez, Nelson. Historia, memoria, identidad y performance en una fiesta: la Semana Santa de Ayacucho. *Dialogía: revista de lingüística literatura y cultura*, no. 4 (2009), p. 222-263.



---

Disponible en: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3175536> [Consulta: 26.07.2015].

Pinto Ramos, Edumundo. La semana santa en Ayacucho, década del 60. Revista *Wamani*, no 11 (jun. 2005), p. 54-91.

Revilla, Federico. *Diccionario de iconografía y simbología*. Madrid: ediciones Cátedra, 2012.

Zink Yi, Paul. *Apu Yaya: Semana Santa en Ayacucho*. Lima: Instituto Cultural Teatral y Social, 2011.



## LA CELEBRACIÓN DEL CORPUS CHRISTI EN EL CUSCO

María del Carmen Fuentes

Una de las fiestas religiosas que aún mantiene su esplendor en el Cusco<sup>1</sup>, a diferencia de las demás ciudades en las que se festejaba durante el virreinato -incluyendo la capital- es el Corpus Christi, fiesta que celebra la iglesia católica 60 días después del Domingo de Resurrección.

La Eucaristía es para los católicos la consagración del pan en el Cuerpo de Cristo y del vino en su Sangre que renueva el sacrificio de Jesucristo en la Cruz. Fue instituida en la última cena de Jesucristo con sus apóstoles. En el catecismo de la Iglesia Católica encontramos la referencia a este momento:<sup>2</sup>

*“Llegó el día de los Ázimos, en el que se había de inmolar el cordero de Pascua; [Jesús] envió a Pedro y a Juan, diciendo: “Id y preparadnos la Pascua para que la comamos”[...] fueron [...] y prepararon la Pascua. Llegada la hora, se puso a la mesa con los Apóstoles; y les dijo: “Con ansia he deseado comer esta Pascua con vosotros antes de padecer; porque os digo que ya no la comeré más hasta que halle su cumplimiento en el Reino de Dios” [...] Y tomó pan, dio gracias, lo partió y se lo dio diciendo: “Esto es mi cuerpo que va a ser entregado por vosotros; haced esto en recuerdo mío”. De igual modo, después de cenar, tomó el cáliz, diciendo: “Este cáliz es la Nueva Alianza en mi sangre, que va a ser derramada por vosotros”» (Lc 22,7-20; cf Mt 26,17-29; Mc 14,12-25; 1 Co11,23-26)*

Las primeras instrucciones conocidas para la celebración de la Eucaristía como “una comida de acción de gracias” está contenidas en los capítulo IX y X de la *Didaché*, “Doctrina de los doce apóstoles” o “La instrucción del Señor a los gentiles por medio de los doce Apóstoles”<sup>3</sup> obra anónima probablemente escrita entre los años 65 y 80. En este documento no hay alusión alguna a la sacralización de la bebida y el alimento ni tampoco referencia a la última cena de Jesús.

En el calendario litúrgico, el Jueves Santo (*feria quinta in Coena Domini*) era el día consagrado a conmemorar la institución de la Eucaristía, sin embargo en el Calendario de Polemius Silvius de 448, lo señala con la nombre de *Natalis calicis* (Nacimiento del Cáliz) para el día 24 de marzo siendo el día siguiente considerado en algunos lugares como el día de la muerte de Cristo. Como estas fechas coincidían con la Semana Santa, un tiempo de tristeza, durante el cual se espera que los fieles recuerden la Pasión del Señor, la fecha fue desplazada. Este motivo se menciona como la razón principal para la creación de la fiesta del Corpus Christi en la Bula *Transiturus* que el Papa Urbano IV<sup>4</sup> publicó el 8 de septiembre de 1264.

<sup>1</sup> Cusco escrito con s, por la ordenanza de la Municipalidad del Cusco del 12 de marzo de 1971 que cambió la forma oficial hasta entonces Cuzco, por la de **Cusco**, proscribiendo la forma anterior.

<sup>2</sup> [http://www.vatican.va/archive/catechism\\_sp/p2s2c1a3\\_sp.html](http://www.vatican.va/archive/catechism_sp/p2s2c1a3_sp.html) [Consulta: 26.05.2015]

<sup>3</sup> <http://www.origenes cristianos.es/didache.pdf> [Consulta: 26.05.2015]

<sup>4</sup> El Papa Urbano IV fue consagrado Pontífice de la Iglesia Católica el 04 de setiembre de 1261 después del fallecimiento del Papa Alejandro IV.



Dos hechos están relacionados a la creación de la fiesta del Corpus Christi:

El primero de ellos, es la visión que Juliana de Cornillon, religiosa beguina<sup>5</sup> quien ingresó a los 14 años al servicio de la Abadía de Mont Cornillon, casa religiosa premonstratense, de Lieja, Bélgica. Más tarde tomó el hábito agustino llegando a ser priora del monasterio.

A los dos años de su ingreso, empezó a tener visiones en las que aparecía la luna llena brillando en el cielo, con una sección faltante, esta visión la tuvo a lo largo de veinte años, y fue el mismo Cristo quien se le apareció una noche y le explicó el significado: la luna era la Eucaristía y la porción faltante la ausencia de una fiesta en el calendario cristiano que celebrase el misterio de los misterios: la Eucaristía. Desde entonces se empeñó en conseguir la institución de una fiesta en honor del Sacramento de la Eucaristía contando con el apoyo del obispo de Lieja Robert de Turotte y de los sacerdotes dominicos, una nueva orden de predicadores. A pesar de tener oponentes, en 1246 se fundó la Fiesta del Corpus Christi en Lieja para ser celebrada el jueves posterior al domingo de la Trinidad, una fiesta móvil que podía ocurrir entre el 21 de mayo y el 24 de junio. Al fallecer el obispo, no fue posible continuar con la promoción de la fiesta pues su sucesor Henry of Guelder.

La celebración se llevó a cabo inicialmente en algunas iglesias y casas religiosas de la diócesis de Lieja, pero el archidiácono de la catedral, Jacques Pantaleón, posteriormente obispo de Verdun, patriarca de Jerusalén y finalmente, ascendido al trono papal en 1261 como Papa Urbano IV, llevó consigo el proyecto iniciado quince años antes por el obispo Thurotte, comisionando además al dominico Tomás de Aquino para que compusiera la liturgia para la fiesta, himnos como el *Lauda Sion*, el *Pangue Lingua* habrían de fomentar la piedad popular.

El segundo hecho relacionado también a la creación de la fiesta, ocurrió en Bolsena, Italia en 1263, cuando el sacerdote Pedro de Praga, ante la duda frente al misterio de la transustanciación<sup>6</sup> del Cuerpo y de la Sangre de Cristo en la Eucaristía, celebrando la misa, al partir la hostia en el momento de la consagración, ésta sangró manchando su corporal. Enterado del acontecimiento el papa Urbano IV decide instituir la fiesta de la exaltación de la Eucaristía el 8 de septiembre de 1264 mediante la bula *Transiturus hoc mundo* en la que le anunciaba la extensión de la fiesta del Corpus Christi a la Iglesia universal bajo la denominación de *Faestum sacratissimi corporis D.N. Jesu Christi*.

La muerte de Urbano IV ese mismo año, impidió su propósito, el Papa Clemente V en el Concilio General de Viena (1311-1312) confirmó una vez más la adopción de esta fiesta,

---

<sup>5</sup> El movimiento de las beguinas se inició a finales del siglo XII en un ámbito geográfico concreto, Flandes –Brabante– Renania, que se extendió con rapidez hacia el norte y el sur de Europa, y en cuyas casas vivieron mujeres de condición social media y alta cuyo deseo era el de llevar una vida de espiritualidad intensa, pero no de forma claustral, sino plenamente integradas en las ciudades entonces emergentes.

*“Las beguinas quisieron ser espirituales pero no religiosas, quisieron vivir entre mujeres pero no ser monjas ni canonesas, quisieron rezar y trabajar pero no en un monasterio, quisieron ser fieles a sí mismas pero sin votos, quisieron ser cristianas pero ni en la Iglesia constituida ni, tampoco, en la herejía”.* Maria Milagros Rivera, citado en <https://eukleria.wordpress.com/mujeres-en/la-historia-del-cristianismo/las-beguinas/> [Consulta: 26.05.2015]

<sup>6</sup> El proceso por el cual el pan y vino se convierten en la sangre y cuerpo de Cristo en el altar después de las palabras de la consagración pronunciadas por el sacerdote.

pero fue sólo con el Papa Juan XXII (1326-1334) que se incluye la bula promulgada por Urbano IV, dentro de una importante serie de leyes canónicas las *Clementinas* bajo las cuales debía ser difundida desde Aviñón y sustituir todas las compilaciones anteriores. Desde ese momento empezó la difusión entre los clérigos y sus feligreses a partir de folletos que contenían su liturgia.

*“En este sentido, cuando a mediados del siglo catorce, el Corpus Christi llegó a la mayoría de ciudades europeas, comunidades, tanto religiosas como seculares, se enfrentaron al reto de diseñar sus celebraciones, inventando sus tradiciones. Es aquí donde las nociones de jerarquía y los mundos simbólicos tejidos alrededor de la eucarística pasaron a primer plano limitadas por normas litúrgicas, las limitaciones de recursos y el entorno físico. La fiesta eucarística había sido imaginada e inventada”* (Rubin: 1999, 36-37)<sup>7</sup>



**Sacerdote llevando la Hostia en una custodia.**

El nuevo énfasis de la Eucaristía enfatizado en la fiesta del Corpus Christi, también reforzó el protagonismo del clero tanto en términos de participación social y como mediador entre Dios y el hombre.

Detalle de un misal franciscano escrito en latín, Francia, Angers? ca. 1427.

Fotografía: Graham S. Haber.

Librería y Museo Morgan, Nueva York.

Imagen:

<http://arttattler.com/Images/NorthAmerica/NewYork/Morgan%20Library/Illuminating%20Faith/19.-MS-M.146.-fol.-141v.jpg>

[Consulta: 30.05.2015]

Desde entonces se impulsaron las procesiones del Corpus por las calles en todas las parroquias exhibiendo la Hostia y en las que debían participar todos los representantes de los estamentos sociales.

El proceso de expansión de la fiesta es tal que en el primer tercio del siglo XIV se difunde por Inglaterra, Italia, Francia y la Península Ibérica, lo que no significa que no existiese antes de estas fechas, pues Alfonso X el Sabio (1252-1284) participó en la celebración del Corpus en Toledo en el año 1280 y en Sevilla se hace referencia al gasto de la ciudad para la fiesta del Corpus en 1389.

Finalmente la Fiesta se consagra en el Concilio de Trento (1545-1563) en la Sesión XIII: Decreto y cánones sobre el sacramento de la Eucaristía. Reforma de la jurisdicción

<sup>7</sup> Rubin, Miri. Corpus Christi: The birth and development of a late medieval feast. En: Molinié, Antoinette. *Celebrando el Cuerpo de Dios*, pp.31-46

episcopal y de la supervisión de los obispos. Sesión XIII, capítulos 1 al 5. En el capítulo final, Del culto y veneración que se debe dar a este Santísimo Sacramento se señala:

*“[...] Declara además el santo Concilio, que la costumbre de celebrar con singular veneración y solemnidad todos los años, en cierto día señalado y festivo, este sublime y venerable Sacramento, y la de conducirlo en procesiones honorífica y reverentemente por las calles y lugares públicos, se introdujo en la Iglesia de Dios con mucha piedad y religión. Es sin duda muy justo que haya señalados algunos días de fiesta en que todos los cristianos testifiquen con singulares y exquisitas demostraciones la gratitud y memoria de sus ánimos respecto del dueño y Redentor de todos, por tan inefable, y claramente divino beneficio, en que se representan sus triunfos, y la victoria que alcanzó de la muerte. [...]”<sup>8</sup>*



**Tarasca del Corpus Christi de Madrid 1667**

Imagen: <http://www.fotomadrid.com/verArticulo/146#>

[Consulta: 03.06.2015]

En el espíritu de la Contrarreforma, las procesiones del Corpus Christi evocaban el triunfo sobre la herejía, por ello en las celebraciones españolas se incluía, y aún hoy se hace, la presencia de elementos no cristianos como las tarascas, botargas, gigantes y cabezudos, elementos de carácter carnavalesco y satírico; sobre los cuales la hostia triunfaba simbólicamente.

A las procesiones del Corpus asistían no sólo las autoridades eclesiásticas, sino también dirigentes políticos y militares. La participación popular estaba representada por los gremios, hermandades y cofradías quienes tenían a su cargo el gasto de la celebración.

La festividad del Corpus Christi fue introducida en nuestro territorio con la conquista. En los primeros tiempos la conmemoración debió estar limitada al interior de las casas religiosas. Hacia el último tercio del siglo XVI era una de las celebraciones de mayor importancia en

Lima, y también lo sería en otras ciudades como Trujillo, Cajamarca, Arequipa y Potosí, pero sin lugar a dudas la celebración más importante del Corpus Christi se llevó a cabo en el Cusco, la antigua capital del Tawantinsuyo, así lo reconocía en 1572 el virrey Toledo.

En el éxito de la celebración del Corpus Christi habrían confluído algunos aspectos ampliamente tratados por Tom Ziadema, Carolyn Dean y otros autores. El primero de ellos fue una de las ceremonias dedicadas al sol, en el solsticio de invierno, el Inti Raymi, iniciada con Pachacutec Inca Yupanqui quien habría gobernado entre 1438 y 1471, a él

<sup>8</sup> Concilio de Trento. <http://www.delacuadra.net/escorial/trento.htm> [Consulta: 30.05.2015]



se debió la reforma religiosa que hizo del Qoricancha el lugar de mayor sacralidad en el Cusco. María Rostworowski, afirma que las momias de los antiguos soberanos se conservaban en el templo y eran llevadas a la plaza para las grandes ceremonias.

El segundo rito, realizado en esta misma época, se refiere a aquellas momias, los “*mallqui*” que eran sacados en andas o literas y llevados a los lados de una avenida al este del Cusco (entre San Sebastián y el Cusco) conmemorando la mítica entrada de Mama Huaco<sup>9</sup> en la ciudad, luego de éste acto se celebraba una fiesta con abundante comida, bebida y danzas. Se ha señalado que los evangelizadores habrían reemplazado a las momias por las imágenes de la virgen y los santos católicos, al ordenar el virrey Toledo que fueran trasladadas a Lima para ser enterradas en el Hospital de San Andrés.

Tom Zuidema<sup>10</sup> reconstruye el calendario Inca, concluyendo que:

*“En el Cusco colonial, el Corpus no reemplaza los antiguos ritos de Inti Raymi (del solsticio de junio) sino más bien los que siguen la cosecha (Hatun cuzqui) en el mes de Aymuray (± Mayo) sino a todo el período de fiestas de la cosecha y el nuevo año agrícola.” (1999:199)*

La celebración del Corpus Christi se realizaba en la plaza de Aucaypata (Huacaypata), la misma donde otrora se celebraba el triunfo de los ejércitos inca y se llevaba a cabo el rito de la reciprocidad y en la que los ayllus y linajes reales se reunían a comer, beber y bailar en las diferentes ceremonias del calendario cusqueño.

La importancia de la fiesta fue tal que al primer Corpus celebrado en 1550, habrían acudido 117 imágenes procedentes de Quito, Tucumán y Huamanga, esta participación posteriormente quedó limitada a la ciudad por decisión de Manuel Mollinedo y Angulo, Obispo del Cusco de 1673 a 1699, considerado el gran mecenas, el reconstructor de la ciudad del Cusco, después del terremoto de 1650. Gracias a su patrocinio, se pintaron 15 lienzos que representaban la procesión en la ciudad del Cusco y que ornamentaban las paredes de la iglesia de Santa Ana y que fueron pintados entre 1674 y 1680. La hipótesis de la fecha estaría confirmada por la carta el Obispo Mollinedo al Rey el 4 de enero de 1676 en la que hace referencia a los cuadros hechos para la iglesia de Santa Ana.

Doce de los cuadros se exponen en el Museo Arzobispal del Cusco y tres en Santiago de Chile, en la colección Peña Otaegui. La autoría de los lienzos, atribuida inicialmente a Diego Quispe Tito por los historiadores Teresa Gisbert y José de Mesa, fue luego relacionada por los mismos autores al círculo de artistas de Basilio Santa Cruz Pumacallao y su grupo. Carolyn Dean señala además que el pintor Juan Zapata Inga podría ser otro de los probables pintores. No haremos mayor referencia a la serie pictórica del Corpus Christi, ampliamente tratado por De Mesa y Gisbert, Bernalles Ballesteros, Dean entre otros.

<sup>9</sup> Mama Huaco está vinculada con el mito de los Hermanos Ayar para explicar el origen de los Incas. Según el relato del cronista Sarmiento de Gamboa, fue ella quien lanzó dos varas de oro, la segunda de las cuales cayó en el terreno de Guayanaypata donde penetró suavemente tomando posesión simbólica del Cusco

<sup>10</sup> Zuidema, Tom. La Fiesta del Inca. En: Molinié Antoinette (Editora) *Celebrando el cuerpo de Dios*. pp.191-243



### **Cofradías de Santa Rosa y “La Linda”**

Posiblemente el cuarto de la serie de cuadros del Corpus Christi (Anónimo ca.1674-1685)

Nótese el arco de triunfo y el altar procesional, ambas manifestaciones de la arquitectura efímera preparados especialmente para la ocasión. Al fondo los balcones adornados con paños de color.

Imagen: <http://goo.gl/8XSepe> [Consulta: 30.05.2015]



### **La procesión entrando a la Catedral del Cusco**

El último de la serie de cuadros del Corpus Christi (Anónimo ca.1674-1685)

Museo Arzobispal del Cusco

Imagen: <http://goo.gl/BXgOk5> [Consulta: 30.05.2015]

La importancia de los lienzos radica en el carácter documental como testimonio, no sólo de la celebración del Corpus Christi, sino también de la ciudad, sus calles, plazas y edificaciones. En la celebración barroca de la fiesta participaban las autoridades religiosas y civiles, las órdenes religiosas, la nobleza, la clase media, los artesanos, los indígenas, los mestizos, los negros e indígenas, tres siglos después se sigue celebrando de manera similar constituyendo como entonces la fiesta religiosa más importante de la ciudad del Cusco.

### La celebración del Corpus Christi en la actualidad

La fiesta que llena de algarabía a la ciudad se inicia el día jueves, en el presente año 2015 el día inicial fue el jueves 04 de junio, la fecha es movable, pues como lo explicamos al iniciar el artículo, se celebra luego de 60 días de la Pascua de Resurrección.

El festejo del Corpus Christi se inicia el domingo de Pentecostés, cuando la Virgen de Belén, acompañada de San José, sale de su templo que tiene su mismo nombre y es llevada en procesión a la Iglesia de Santa Clara, allí ocupará un lugar especial pues será visitada por los fieles durante los ocho días siguientes. El domingo de Trinidad se oficiará una misa solemne y luego se expondrá el Santísimo. Al día siguiente, la Virgen es llevada a los interiores del monasterio de santa Clara y serán las religiosas quienes se encargarán de vestirla y colocarle las joyas que lucirá en la procesión del día miércoles.

En esta procesión, conocida como *la entrada* participan catorce imágenes de santos quienes procedentes de sus respectivos templos, se reúnen frente al templo de Santa Clara y la plaza San Francisco. A Santa Clara ingresan solamente las imágenes de Santiago Apóstol y San Jerónimo para salir con la Virgen de Belén y así dar inicio a la procesión “de entrada” a la Catedral.



La Virgen de Belén (a la izquierda), acompañada de San José al interior de la Iglesia del Monasterio de Santa Clara, junto a ellos San Jerónimo (extremo derecho) antes de salir rumbo a la Catedral en la procesión de entrada.

Imagen: María del Carmen Fuentes, 2010.

Al mediodía miércoles, al repicar de las campanas de Santa Clara, las imágenes se dirigen en procesión hacia la Catedral siguiendo un orden tradicional que se repite desde la antigüedad. Este orden es el siguiente:

- 1 San Antonio Abad, patrono de la Universidad y del Seminario (Iglesia de San Cristóbal)
- 2 San Jerónimo, patrono de doctores y letrados (Iglesia de San Jerónimo)
- 3 San Cristóbal, patrono de los indígenas (Iglesia de San Cristóbal)
- 4 San Sebastián, patrono de los indios nobles, del barrio de San Sebastián.
- 5 Santa Bárbara, patrona de artilleros y arcabuceros (Templo del Dulce Nombre de Jesús) de pueblo de Poroy.
- 6 Santa Ana, patrona del gremio de los carniceros (Iglesia de Santa Ana)
- 7 Santiago Apóstol, patrono de la ciudad y de la parroquia de los españoles (Iglesia de Santiago)
- 8 San Blas, patrono de los artesanos, del barrio de Chaquilccasa (Iglesia de San Blas)
- 9 San Pedro, del Hospital de Naturales (Iglesia de San Pedro)
- 10 San José (Iglesia de Belén)
- 11 Virgen de la Almudena (Iglesia de la Almudena)
- 12 Virgen de Belén (Iglesia de Belén)
- 13 La Virgen de los Remedios (Monasterio de Santa Catalina)
- 14 La Virgen Purificada
- 15 En la procesión de la entrada no participa La Virgen de la Inmaculada, conocida como *La Linda* porque reside en la Catedral.



**Ubicación de las iglesias de donde salen los santos para dirigirse hacia la Catedral en “la entrada”**

Las iglesias de San Sebastián, San Jerónimo y Poroy distantes del Cusco 5, 10 y 11 km respectivamente no aparecen en el plano.

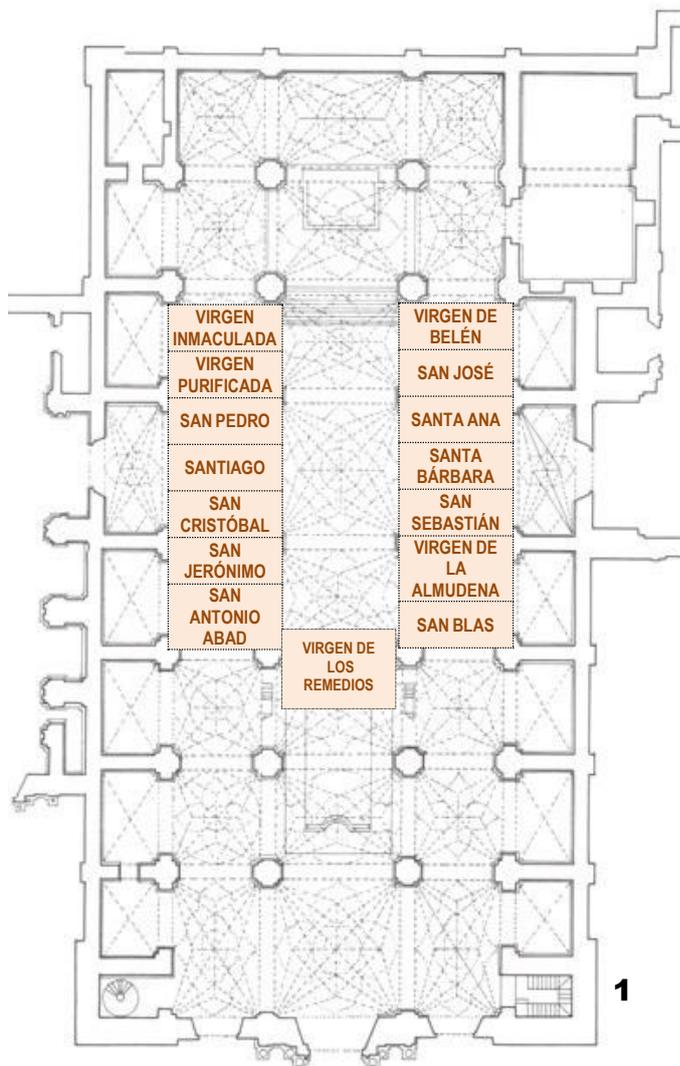
Imagen: Elaboración propia sobre imagen de Google Earth [Consulta: 30.05.2015].

De cada una de las iglesias, sale la imagen cargada en andas, ataviada con lujoso ajuar de hermosos bordados, algunas vírgenes lucen además valiosas joyas. Acompaña a cada santo una o más bandas de músicos y danzantes además del cura de la parroquia, los mayordomos, hermandad de cargadores y los feligreses que portan los estandartes. La ciudad del Cusco se convierte en una fiesta, donde compiten bandas y comparsas de músicos de los diferentes barrios. Llama mucho la atención de los visitantes el sentido de personificación de las imágenes, por ejemplo es celebre la competencia entre San Sebastián y San Jerónimo para tratar de llegar primero a la Catedral de la ciudad; temprano de madrugada la imagen de San Jerónimo parte desde el distrito del mismo nombre, distante a unos 10 km del Cusco; en el distrito de San Sebastián a unos 5 km, la imagen espera en la pista, y así a la llegada del primero, se inicia la carrera hasta llegar a Santa Clara. Del mismo modo Santa Ana es acompañada por Santa Bárbara, quien viene desde Poroy y juntas hacen el recorrido tanto de ida y retorno, *“porque una dama no camina sola”*.

Mientras tanto la Plaza de Armas se engalana con altares, delante de los cuales cada cuadrilla de cargadores que llevan las imágenes de los santos deberá hacer un descanso.



- 1 San Jerónimo, la primera de las imágenes en llegar a Santa Clara acompañado del sonido de los pututos en su recorrido hacia la Plaza de Armas.
- 2 Uno de los altares colocado en la Plaza de Armas con ornamentación de espejos, esculturas pequeñas de los 15 santos y adornos típicos propios del arte tradicional cusqueño.  
Imágenes: María del Carmen Fuentes 2010.



**1 Disposición de las imágenes en la Catedral.**

Al igual que el orden del recorrido de las imágenes, la ubicación de los santos en la Catedral es invariable.  
Imagen: Elaboración propia sobre plano de la Catedral del Cusco (Chara y Caparó 147:38)

**2 El “Taytacha” de los Temblores**

La imagen del Cristo de la Buena Muerte es la de mayor devoción en el Cusco. Cuenta la tradición que durante el terremoto de 1650 fue sacado en procesión y aplacó el sismo. Su color oscuro es debido al humo de los cirios y las flores de *ñucchu* que se le ofrenda en la procesión de lunes santo.  
Imagen: María del Carmen Fuentes 2010.

En la catedral cada una de las imágenes ocupará el lugar que le corresponde desde antaño. El Señor de los Temblores, como dueño de casa, preside, según la tradición que refiere Jorge Flores Ochoa<sup>11</sup>, asambleas celestiales durante todo el tiempo que los santos permanecen en la Catedral. En éstas, santos y santas dan cuenta de la situación de sus parroquias. El Señor de los Temblores escucha con gran atención dando soluciones y consejos.

<sup>11</sup> Arzobispado del Cusco: 2013: 41



- 1 La Virgen Inmaculada, la "Linda", no participa en la procesión de la entrada porque reside en la Catedral.
- 2 La Virgen de los Remedios, del Monasterio de Santa Catalina participa recién desde 1982 y su ubicación es delante del coro.



- 3 En el atrio de la catedral, altar de San Sebastián, patrón de los campesinos, adornado con variadas hortalizas, frutas y flores.
- 4 Altar de San José, patrono de los carpinteros y de los casados, ornamentado con frutas y flores, además de numerosos juguetes que los fieles llevan de regalo al niño Jesús. Imágenes: Ma. del Carmen Fuentes 2010.

El día central es el jueves, denominado también Corpus Grande, en el que desde muy temprano se realizan misas al interior de la catedral donde permanecen las imágenes desde el día anterior. A muchas de las imágenes se les va a cambiar ropa, mantos y joyas y saliendo de la catedral van a ocupar su lugar en el atrio. Allí serán colocadas sobre sus mesas para armarse altares a cual mejor de elaborados.

En el atrio de la iglesia se celebra la Misa y Te Deum a cargo del arzobispo del Cusco, al igual que la celebración de hace cuatro siglos, asisten las autoridades religiosas, civiles y militares, miembros de las órdenes religiosas masculinas y femeninas, así como de diversas instituciones.

Terminada la misa se inicia la procesión del Santísimo que será colocado en el templete, remate del carro de plata donado por el Obispo Bernardo de Serrada quien tuvo a su cargo la diócesis del Cusco entre 1727 y 1733, año en que murió. En la actualidad un carro motorizado permite el recorrido por la Plaza, al Santísimo le sigue la procesión de las imágenes.

La bajada de las imágenes del atrio supone un alarde del dominio de las cuadrillas para cargar las andas, algunas extremadamente pesadas al estar cubiertas y repujadas en plata. A las imágenes acompañan los mayordomos, cófrades, feligreses, además de conjuntos de música y danzas.



1



2

- 1 El templete de plata que preside la procesión y expone el Santísimo, el mismo que viene usándose desde el siglo XVIII.
- 2 El anda de la imagen de San Sebastián es de las más pesadas, está tallada en madera y ornamentada con pan de oro. Para poder soportar el peso que deben cargar cinco kilómetros desde la iglesia de San Sebastián, los cargadores colocan travesaños horizontales los que amarran con sogas. La cuadrilla además debe ir descalza. Imágenes: María del Carmen Fuentes 2010.

## Las imágenes de los santos participantes en el Corpus Christi

1. **San Antonio Abad.** Anacoreta cristiano, padre del monaquismo. La talla del siglo XVII, representa a un hombre barbado, lleva como atributos libro en la mano con tres flechas, un báculo, una campanilla y un cerdo a sus pies, es patrón de quienes lo comercian. A pesar de ser una talla de madera policromada, la imagen es vestida por sus fieles.
2. **San Jerónimo,** considerado uno de los cuatro padres de la Iglesia. La escultura es obra de Melchor Huamán Mayta, realizada en 1683.

Son sus atributos: capelo y ropa cardenalicia, guantes rojos, una pluma de oro en la mano derecha y una pequeña iglesia de plata repujada en el brazo izquierdo. Sobre las andas de cedro está presente la escultura de un león

3. **San Cristóbal,** su nombre proviene de la palabra griega *christophoros*, que significa “el que lleva a Cristo”. La escultura es obra de Juan Tomás Tuyru Túpac y data de 1680. Lleva en su brazo derecha al niño Jesús a quien mira dulcemente. Es patrón de los indígenas y su parroquia abarca el Hannan Cusco. A pesar de ser una escultura en bulto, la imagen es vestida con poncho por sus fieles.



4. **San Sebastián,** es el santo patrono de los indios. Está atado a un árbol y las flechas cruzan su cuerpo señalando la forma en que fue mandado matar por el emperador Maximiliano, aunque no murió de esa forma. La escultura es obra de Melchor Huamán Mayta, realizada en 1683, está atado a un árbol de ramas naturales al que se le amarrado algún loro vivo.
5. **Santa Bárbara,** considerada mártir de la iglesia, se le representa con una torre de tres ventanas que alude al encierro en que la tuvo su padre para tenerla lejos de los hombres.

En el Cusco es patrona de los agricultores. Siempre acompaña a Santa Ana en su recorrido procesional y su templo se encuentra en el distrito de Poroy.

6. **Santa Ana**, es la madre de María a la que lleva en sus brazos. La escultura es también obra de Juan Tomás Tuyru Túpac, pero siempre está cubierta de ropajes. Es patrona del gremio de carniceros.



7. **Santiago Apóstol**, es el patrono de la ciudad del Cusco. Santiago el Mayor, según la leyenda habría cruzado el Mediterráneo para empezar la predicación en España y Portugal. En España se convierte en símbolo de la lucha contra el Islam, recibiendo el nombre de Santiago Matamoros, en América se convirtió en Santiago Mataindios, los indígenas lo asociaron a Illapa, el dios de la lluvia, el rayo y el trueno.

La talla es también obra del escultor Melchor Huamán Mayta San Blas, está sobre un caballo blanco lleva espada y viste el uniforme de gala del Mariscal Agustín Gamarra.

8. **San Blas**, mártir cristiano, en Cusco es patrono de los artistas y artesanos del barrio del mismo nombre. Su imagen de maguey y tela encolada es del siglo XVII. Está vestido elegantemente, lleva mitra y báculo. Lo rodea un grupo de esculturas de monaguillos.
9. **San Pedro**, identificado como el primer Papa de la iglesia católica. En la mano derecha porta las llaves del cielo y en la otra la cruz papal. San Pedro siempre acompaña a la Virgen Purificada de su mismo templo, la parroquia del Hospital de Naturales.



- 10 San José de Nazareth**, esposo de María y padre putativo de Jesús a quien lleva de la mano. Es patrono de los carpinteros y de los casados, los cargadores de sus andas deben estar casados. Es el acompañante de la virgen de Belén, ambos salen de la iglesia del mismo nombre.
- 11 Virgen de la Almudena**, veneración iniciada por el Obispo Mollinedo y Angulo quien encarga la escultura a Juan Tomás Tuyru Túpac. Es una excelente talla de madera policromada, considerada como su obra maestra. Sus cófrades son puneños residentes en Puno negociantes de lana.
- 12 Virgen Purificada** o de la Candelaria, patrona del Hospital de los Naturales de la iglesia de San Pedro. Lleva cargado al Niño Jesús, ambos portan coronas de oro y piedras preciosas. Aunque la imagen es una talla policromada, está vestida con riquísimo ajuar. El anda es una de las más ricas, de plata repujada, al igual que las joyas fueron regalo del párroco Andrés Gallegos en el año 1769.



- 13 Virgen de Belén**, es la patrona de la ciudad, se la llama también “*mamacha* Belén” es muy reconocida por sus milagros, por ello los fieles le prodigan muchos obsequios, es la que posee la indumentaria más rica, así como las andas más elaboradas y más pesadas, por ello la cuadrilla de cargadores es la más numerosa y está formada por trabajadores de todos los gremios. Es una escultura de vestir, donde se trabajaron especialmente los rostros de la virgen y el niño, no así el cuerpo que sería cubierto por túnicas y mantos.
- 14 Virgen de los Remedios**, es la última virgen incluida desde 1982 en la celebración del Corpus Christi. Es una advocación iniciada en el Perú por los dominicos. Este culto especial a la madre de Dios, que cura los males de cuantos recurren a ella con confianza, se ha mantenido a través de los siglos. La escultura estaba inicialmente sentada, hoy es una pequeña imagen de pie, la acompaña un ángel que le sostiene el parasol. Acompañan a la virgen dos pequeños ángeles a sus pies. El andas, aunque es de factura de fines del siglo XIX es de una gran belleza.

**15 Inmaculada Concepción** llamada "*La Linda*" de la Catedral por su belleza. Es una talla de cedro, policromada de fines del siglo XVI. A los pies de la virgen una media luna cuyos extremos rematan en querubines.

En 1651 se decide nombrarla patrona de la ciudad. Sobre la cabeza luce una corona de oro y detrás una aureola con rayos y en el extremo de cada uno una estrella. Sus andas también están recubiertas de plata repujada y fueron donadas en 1781.



#### Niños cargadores de mesas

Un espectáculo aparte que llama la atención de los visitantes, son los grupos de niños y adolescentes que van cargando las mesas que colocarán debajo de las andas cada vez que la imagen haga una parada. Para los niños y adolescentes del Cusco esta participación tiene un significado muy importante, se ha señalado que es parte de un ritual de iniciación social.

Todas las imágenes: María del Carmen Fuentes, 2010.

Terminada la procesión, las imágenes de santos y vírgenes vuelven a la Catedral hasta el jueves siguiente, día en que saldrán en la procesión denominada la *octava*. El jueves en la tarde salen en el mismo orden a recorrer el perímetro de la Plaza de Armas. Santa Ana y Santa Bárbara vuelven a partir juntas hacia el templo de la primera. Otras imágenes reingresan a la Catedral para retornar a sus parroquias al siguiente día, el viernes regresa la virgen de Belén con San José, Santiago, San Blas, San Cristóbal con San Antonio Abad y San Sebastián. El sábado regresan La Purificada con San Pedro. La Virgen de la Almudena retorna la mañana del domingo.

Al llegar a sus respectivas parroquias se dará inicio a festividades que durarán hasta el mes de agosto en el que empezarán los preparativos para el Corpus Christi del siguiente año y que de igual manera convoca a todos los fieles de la parroquia con música y danzas.

No podría terminar este artículo sobre la celebración del Corpus Christi en el Cusco sin hacer referencia al plato tradicional que caracteriza a esta memorable fiesta “*el chiriuchu*” y que significa “ají frío”



**El chiriuchu**

Imagen: María del Carmen Fuentes, 2010

Este potaje está compuesto de cuy al horno, cau cau (huevera de pescado), gallina sancochada, cecina, qochayuyo (alga marina), chorizo, cancha de maíz blanco, queso, rocoto en rodajas y la típica torreja, preparada a base de maíz zapallo y caldo de gallina.

Para poder disfrutar de esta mezcla de sabores hay una forma específica de comerlo. Teresa Santos presidenta de la *chiriucheras* explicaba en 2013:

*“Si uno quiere sentir, disfrutar, lo primero que debe coger y poner en la boca, es un pedazo de alga marina, luego la huevera y después pellizcar un pedazito de la torreja, el queso, la chalonga, la gallina, el cuy asado, la morcella, el tostado, el tullan y finalmente morder, el rocoto, para darle el toque picantito. Todo eso se mastica junto, en cada bocado.”*

El secreto está en aprender a consumirlo, hacerlo con la mano y masticar todos estos productos para disfrutar de cada bocado.



## Bibliografía

Acosta de Arias Schreiber, Rosa María. *Fiestas coloniales urbanas (Lima-Cusco-Potosí)* Lima: Otorongo ediciones, 1997.

Arzobispado del Cusco, Dirección desconcentrada de cultura de Cusco. *Tesoros de la Catedral del Cusco*. Lima: Telefónica del Perú, 2013.

Bernales Ballesteros, Jorge. El Corpus Christi: Fiesta Barroca en Cuzco. Actas de la I Jornada de Andalucía y América. Universidad Hispanoamericana Santa María de La Rábida, t. II (1981): 277-292

Disponible en: <http://goo.gl/n6VDBV> [Consulta: 20.05.2015]

Chara Zereceda, Oscar y Viviana Caparó. *Iglesias del Cusco. Historia y Arquitectura*. Cusco: Editorial Universitaria UNSAAC, 1998.

Dean, Carolyn. *Los cuerpos de los Incas y el Cuerpo de Cristo. El Corpus Christi en el Cuzco Colonial*. Lima: Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Banco Santander Central Hispano, 2002.

De Mesa, José y Teresa Gisbert. *Historia de la Pintura Cusqueña*. T.I Lima: Fundación Augusto Wiese, 1982

Etchelecu Leontina. Diversas formas que adopta la religión andina yuxtaposiciones peligrosas. En: *Hispania Sacra*, t. LIX, n°119 (enero-junio 2007): 293-301.

Disponible en: <http://goo.gl/ngoljC> [Consulta: 27.05.2015]

Lámbarri, Jesús. Imágenes de mayor veneración en la ciudad del Cusco. En: DE Lavallo, José Antonio *Escultura en el Perú*. Lima: Banco de Crédito, 1991, pp.251-273

Leonardini, Narda y Patricia Borda. *Diccionario iconográfico religioso peruano*. Lima: Rubicon editores, 1996.

Molinié Antoinette (Editora) *Celebrando el cuerpo de Dios*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú Fondo Editorial, 1999.

RAMOS SOSA, Rafael. La Fiesta barroca en Ciudad de México y Lima. En: *Revista Historia*, vol. 30 (1997): 263-286.

Disponible en: <http://revistahistoria.uc.cl/wp-content/uploads/2011/10/Ramos-Rafael-30.pdf> [Consulta: 27.05.2015]

Slaby, Cecilia Marina. Imágenes de “lo Propio” y “lo Otro”: entre la apropiación y la resistencia en la espacialidad del dominio cultural. Una interpretación de la procesión del Corpus Christi cusqueño y la serie “Les Incas”. *Revista Espaço e Cultura*, Universidad del Estado de Río de Janeiro, n° 34 (julio-diciembre 2013): 173-194

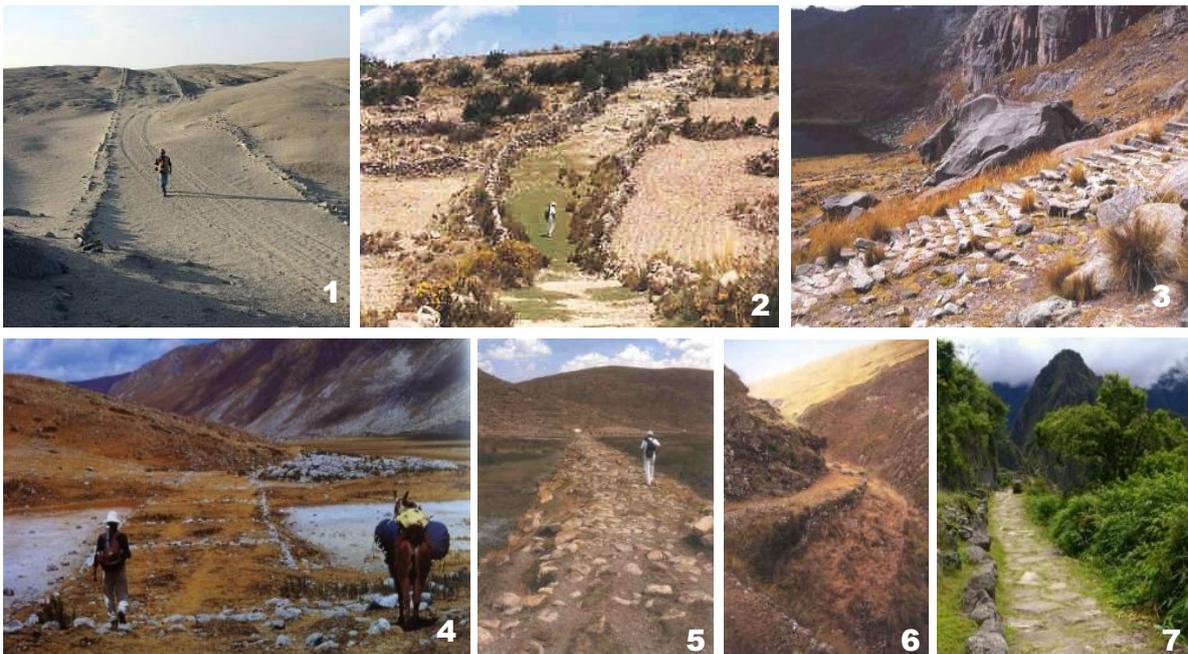
Disponible en: <http://goo.gl/J7lknF> [Consulta: 20.05.2015]



*cuatro divisiones básicas del Imperio” que —construido durante los diferentes períodos de ocupación del territorio— permitió a los incas articular el vasto territorio que se extendía a lo largo de la costa y sierra de lo que hoy es Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, norte de Chile y noroeste de la Argentina. Para ello incrementaron los tramos existentes y los dotaron de infraestructura de puentes, tambos y depósitos para responder a los fines exclusivos del gobierno central, desde el movimiento de administradores, ejército y mitimaes, hasta el tráfico de productos que serían enviados a las colcas de los centros administrativos.*

En su trayecto, los caminos se adaptaban a la geografía de la zona que recorrían: desiertos, pantanos, terrenos agrícolas, terrenos agrestes y en pendiente, áreas inundables y pastizales, por lo tanto los caminos tenían diversos anchos que oscilaban entre los 3 y los 16 m.

El tratamiento variaba en cada caso: en la costa, los caminos que cruzaban desiertos estaban señalados con hitos de piedra, hileras de postes de madera o solamente sendas en la arena; los que atravesaban áreas agrícolas estaban protegidos por tenían muros laterales de uno o dos metros, y árboles para dar sombra al caminante.



#### El tratamiento de los caminos y su adecuación al medio ambiente

- 1 Camino costero en el área desértica de Casma (Ancash)  
Imagen: <http://cde.peru21.pe/ima/0/0/1/4/9/149023.jpg> [Consulta: 07.07.2015]
- 2 Camino hacia Pomata en áreas agrícolas al sur de Juli
- 3 Escalera del Pariacaca en el camino de Jauja a Pachacamac
- 4 Canaletas transversales para permitir el paso del agua de lluvia en el camino Huari-Huánuco Pampa
- 5 Espigón sobre el pantano de Challapampa (Puno)
- 6 Muro de contención en el Camino Huari-Huánucopampa en la quebrada de Taparaco.  
Imágenes 2-6: The great Inca route. La Gran ruta Inca. El Capaq Ñan, pp. 197, 214, 108, 197, 109
- 7 Camino empedrado a Macchu Picchu  
Imagen: <http://www.pbs.org/wgbh/nova/assets/img/inca-empire/image-04-large.jpg> [Consulta: 07.07.2015]

En la sierra, los caminos eran empedrados y con acequias laterales en áreas muy lluviosas; cuando debía cubrirse pendientes se hacía uso de escalones tallados en la roca; en precipicios, parapetos protegían a los caminantes y sus acémilas. En terrenos inundables, se hicieron terraplenes o calzadas sobre elevadas.

La infraestructura vial se complementaba con puentes los que podían ser de troncos, de piedras; de fibras vegetales usadas en los puentes colgantes y flotantes, y las oroyas.

A pesar de haber sido muy comunes en los Andes Centrales porque permitían atravesar grandes distancias, el único puente colgante que ha llegado hasta nuestros días es el de Q'eswachaka, gracias a que las comunidades de su entorno mantienen las tradiciones y los conocimientos para su reposición cada año.

### LA RENOVACIÓN ANUAL DEL PUENTE Q'ESWACHACA

*“En un mundo que está cada vez más sujeto a las fuerzas de la globalización y la homogeneización, y en un mundo en el cual la búsqueda de la identidad cultural se persigue en ocasiones a través de nacionalismos agresivos o de la supresión de las culturas minoritarias, la toma en consideración de la autenticidad en la práctica de la preservación aporta esencialmente una aclaración y una iluminación de la memoria colectiva de la humanidad.”*

(Documento de Nara sobre la Autenticidad, art.º 4, 1994)<sup>2</sup>



#### PUENTE COLGANTE DE Q'ESWACHACA SOBRE EL RÍO APURÍMAC

Los conocimientos, técnicas y rituales vinculados a la renovación anual del puente Q'eswachaka han permitido su permanencia hasta nuestros días. Desde el siglo XVII cronistas y viajeros hacen referencia con asombro a los puentes colgantes que formaban parte del Qhapaq Ñan. Sin embargo al caer en el siglo XIX y al no ser repuestos, se perdieron definitivamente.

Imagen: <http://goo.gl/pc9vin> [Consulta: 12.07.2015]

<sup>2</sup> <http://www.icomos.org/doc/teoria/DOC.1994.nara.documento.sobre.autenticidad.pdf> [Consulta 07.07.2015]

Cada año, en la segunda semana del mes de junio, de jueves a domingo, las comunidades de Huinchiri, Chaupibanda, Chocchayhua, localizadas en la margen izquierda del río Apurímac, en la zona denominada "Lloq'empí" y Collana Quehue, la cuarta comunidad localizada en la margen derecha del río en la zona denominada "Pañampi", del distrito de Quehue, provincia de Canas, departamento del Cusco, trabajan en la renovación del puente colgante sobre el río Apurímac bajo el sistema de la *mink'a*, una forma de reciprocidad empleada desde tiempos prehispánicos.

Los trabajos para reemplazar del puente, empiezan un mes antes con la siega de la *q'oya* (*Festuca dolichophylla*) o chirúa, una gramínea muy resistente de aproximadamente 1.10 de altura que crece sobre los 3,000 m.s.n.m. Después de cortada y hecha atados, se deja secar al sol por un día, después del cual se procede a chancar cada atado para ablandarla y luego a remojarla para darle mayor flexibilidad y poder torcerlas para formar las soguillas o *q'eswa*.

Cada una de las familias que componen las 4 comunidades debe entregar una *q'eswa*, que es la soguilla que se formará al ir torciendo las *q'oyas* y que deberá tener 40 brazadas, aproximadamente 70 m., es un trabajo enteramente manual en el que participan hombres, mujeres y niños, trabajo que puede tomar de 3 a 5 horas. Algunas veces es realizado en grupo compartiendo conversaciones y alimentos. Al terminar la faena la soguilla es enrollada para ser entregada el primer día de faena



#### Trabajos previos

- 1 Los haces de *q'oya* chancados con piedras para después ser remojados.  
Imagen: [http://2.bp.blogspot.com/\\_t3a6zqUzGx0/TCfEF2tlxRI/AAAAAAAAAfA/Rz7TXPMBTc/s1600/inca%2BII.jpg](http://2.bp.blogspot.com/_t3a6zqUzGx0/TCfEF2tlxRI/AAAAAAAAAfA/Rz7TXPMBTc/s1600/inca%2BII.jpg)
- 2 Proceso de torción de las fibras para formar las *q'eswas*.  
Imagen: <http://www.unesco.org/culture/ich/img/photo/thumb/05779-BIG.jpg>
- 3 Las *q'eswas* enrolladas por las mujeres de las comunidades para ser guardadas hasta el primer día de actividades para la construcción del nuevo puente.  
Imagen: <http://www.rpp.com.pe/filecdn.php?f=fotos/actualidad/puentecusco231112/puente002.jpg>  
[Consulta 10.07.2015]

El día jueves, primer día del trabajo comunitario, se inicia con el pago a la Pachamama, solicitando el permiso a los Apus para iniciar el trabajo así como la protección de los pobladores que participarán en la renovación del puente. Quien dirige el rito es el *paqo*, uno de los comuneros que heredó esta función tradicional de su padre.

Los miembros de cada comunidad entregan a sus autoridades las *q'eswas* en representación de sus familias y se inicia el proceso de estirado y entrelazado de las

soguillas para armar las *q'eswaskas*, sogas de mayor grosor formadas por 28 a 30 *q'eswas* entrelazadas.

Las *q'eswaskas* se arman en número de 16, luego los comuneros toman tres de ellas para trenzarlas haciendo sogas más gruesas denominadas *duros* o *turus*. Cuatro de éstos formarán la base del puente. De igual manera con dos *q'eswaskas* torcidas se formarán los *makis* (mano en quechua) o pasamanos.



#### Primer y segundo día de la construcción del puente

- 1 Las *q'eswas* estradas en el piso para ser entrelazadas y formar una *q'eswaska*.  
Imagen: <http://www.rpp.com.pe/filecdn.php?f=fotos/actualidad/puentecusco231112/puente003.jpg>  
[Consulta 12.07.2015]
- 2 El trenzado de 3 *q'eswaskas* para el que se utilizan manos y pies para formar un *duro*.  
Imagen: El puente Q'eswachaka. Ingeniería y tradición andina, p. 24
- 3 Estructura básica del puente. El segundo día 4 *duros* son colocados de un extremo a otro del puente para formar la base. Obsérvese también dos *q'eswaskas* entrelazadas formando el pasamanos o *maki*.  
Imagen: [http://1.bp.blogspot.com/-gUK\\_YYh1IPw/TwSvVJcyPol/AAAAAAAABjk/rUV5zaDes8Y/s1600/2.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-gUK_YYh1IPw/TwSvVJcyPol/AAAAAAAABjk/rUV5zaDes8Y/s1600/2.jpg)  
[Consulta 12.07.2015]

Como en épocas anteriores, cada comunidad es responsable de la elaboración de los componentes del puente. Los de Collana Quehue y Chaupibanda, elaboran un *duro* y un *maki cada una*, la de Huinchiri dos *duros*, la de Chocchayhua está a cargo de conseguir los *cayapos* y elaborar la cubierta de la base del puente.

El segundo día, después de un nuevo rito propiciatorio, uno de los comuneros atraviesa el puente llevando una gruesa sogá que permitirá transportar los *makis* y *duros* que formarán la estructura del puente. Después de este momento es cuando se deja caer el puente viejo.

El montaje del nuevo puente comienza atando los *makis* y *duros* en los estribos de piedra, esta obra está dirigida por los *chakaruwak*,<sup>3</sup> los "hacedores de puentes" —quienes han recibido de sus padres la enseñanza de la tradicional forma de renovar el puente— además participan los comuneros de mayor edad guiando los trabajos.

<sup>3</sup> Victoriano Arizapana Huayhua y Eleuterio Callo Tapia los *chakaruwak* de Quehue fueron reconocidos el 22 de agosto de 2010 como "Personalidades Meritorias de la Cultura Peruana"

A Cayetano Ccanahuire Puma, el *paqo*, sacerdote tradicional de los ritos que acompañan la construcción del puente, le fue entregada el 11 de enero de 2012.

Esta distinción les fue otorgada por el Ministerio de Cultura por su contribución significativa en la transmisión y la salvaguardia del patrimonio cultural del Perú.



- 1 **Duros** y **makis** asegurados a los estribos del puente.  
Imagen: <http://formentinatura.files.wordpress.com/2011/09/puente-inca-de-geswachaka-distrito-de-gewe-provincia-de-canas-cusco-perc3ba-c2a9-formentc3ad-0381.jpg> [Consulta: 16.02.2014]
- 2 Detalle de los nudos de amarre de los **makis**. Imagen: Jaime Chang  
[http://farm3.staticflickr.com/2871/10584666154\\_9849e6cd33\\_c.jpg](http://farm3.staticflickr.com/2871/10584666154_9849e6cd33_c.jpg) [Consulta: 12.07.2015]
- 3 Tejido de ramas aseguradas por **q'eswas** que confecciona la comunidad de Chocchayhua y para cubrir la base del puente.  
Imagen: Video El puente Q'eswachaka. Ingeniería y Tradición Andina. Ministerio de Cultura, 2011.

El segundo día también, los pobladores de la comunidad de Chocchayhua, elaboran el piso del puente que a manera de alfombra, cubrirá los *duros*. El tercer día empieza como los anteriores con el pago a la tierra y a las montañas sagradas, y los dos *chakaruwak* inician el tejido de los laterales del puente uniendo el piso y los pasamanos. Para ello se sientan sobre la base del puente en cada uno de los extremos e inician el tejido, que aprendieron de sus padres. Mientras tejen, dos ayudantes le van alcanzando *q'eswas* y *cayapos*, estos últimos son maderos que serán colocados de forma horizontal y de trecho en trecho en la base del puente entre las *q'eswaskas*. El puente es terminado cuando ambos *chakaruwak* se encuentran en el medio del puente y es entonces cuando el piso puede extenderse desde uno de los extremos.



#### Tercer día: el puente queda terminado

- 1 Como cada día el *paqo* Cayetano Ccanahuire Puma pide permiso y protección a la Pachamama y los Apus.  
<http://www.cultura.gob.pe/sites/default/files/noticia/2013/12/1img0017.jpg?slideshow=true&slideshowAuto=true&slideshowSpeed=4000&speed=350&transition=elastic> [Consulta: 07.07.2015]
- 2 Uno de los *chakaruwak* tejiendo los lados del puente y colocando los travesaños o **cayapo** en la base o tablero del puente.  
[http://www.educacionenred.com/Noticia/Foto\\_Portada/Full/NP38177\\_url.jpg](http://www.educacionenred.com/Noticia/Foto_Portada/Full/NP38177_url.jpg) [Consulta: 07.07.2015]
- 3 Piso de ramas y hojas tejido por la comunidad de Chocchayhua tendido sobre la base del puente.  
<http://api.ning.com/files/NleNslyz3pgSlKW8uEnDaMnydFXdCx1edQrcO0zkODAoOfFeMH9RG-t3T20NcAKQecfwgyJYARPOfyL88GlfQRYVfnhvuqd7d/Diapositiva2.JPG> [Consulta: 07.07.2015]

El domingo, día final de la ceremonia, se lleva a cabo un festival de danzas organizado por el Municipio de Quehue en el que todas las comunidades participan celebrando la construcción del puente que les permite comunicarse, reforzar sus vínculos y reafirmar su identidad cultural.

Por la importancia de esta práctica que se mantiene desde épocas prehispánicas, el Instituto Nacional de Cultura —hoy Ministerio de Cultura— declaró Patrimonio Cultural de la Nación mediante Resolución Directoral N° 1112 del 05 de agosto de 2009 al ritual de reconstrucción del puente Q'eswachaka así como *“los conocimientos asociados a su historia y renovación, en tanto es testimonio de un legado tecnológico ancestral que se mantiene vivo hasta la actualidad y que constituye un vehículo para la reproducción social de las comunidades rurales de la región”*.<sup>4</sup>



#### **Celebrando la reconstrucción del Puente de Q'eswachaka**

En la foto se muestra la celebración dominical concluida la reposición del nuevo puente en 2007, cuando aún no había sido declarada ni siquiera Patrimonio Cultural del Perú. Obsérvese los ómnibus en la carretera y las carpas que albergan a los visitantes, entonces pocos y mayoritariamente procedentes de zonas cercanas.

Foto: Carlos Díaz, 10.06.2007

[http://farm2.staticflickr.com/1418/559597293\\_d3c72fcee7\\_z.jpg](http://farm2.staticflickr.com/1418/559597293_d3c72fcee7_z.jpg) [Consulta: 07.07.2015]

En 2010, después de varias reuniones y con el consentimiento de las cuatro comunidades involucradas, se acordó postular ante la Organización de Las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, UNESCO, los conocimientos, técnicas y rituales transmitidos de generación en generación, vinculados a la renovación anual del puente Q'eswachaka a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Según la UNESCO, los conocimientos, técnicas y rituales vinculados a la renovación anual del puente Q'eswachaka responden a los criterios de inscripción<sup>5</sup> pues:

1. Son *transmitidos de generación en generación en el seno de familias campesinas quechuas y considerados por éstas parte integrante de su patrimonio cultural que privilegia la relación armoniosa entre los seres humanos y la naturaleza, los conocimientos y técnicas vinculados a la renovación del puente Q'eswachaka les*

<sup>4</sup> [http://intranet.mcultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/69\\_1.pdf](http://intranet.mcultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/69_1.pdf) [Consulta 07.07.2015]

<sup>5</sup> <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00173#TOC1> [Consulta 07.07.2015]



*permiten mantener sus lazos sociales y reavivar su relación con la naturaleza y la historia.*

- 2. La inscripción del elemento en la Lista Representativa puede ilustrar la cooperación comunitaria y sensibilizar a la importancia que ésta tiene y a su contribución al diálogo entre las comunidades; además, la ingeniosa utilización de los recursos naturales constituye un testimonio de la creatividad humana.*
- 3. Se han elaborado medidas de salvaguardia con la participación activa de las familias campesinas quechuas para preservar los conocimientos y técnicas tradicionales, los recursos naturales utilizados y los espacios conexos; además, esas medidas ponen de manifiesto el apoyo prestado a su aplicación por parte de las instituciones gubernamentales pertinentes, así como el compromiso contraído por éstas.*
- 4. La candidatura ha sido el resultado de un proceso de amplias consultas entre las comunidades locales, el municipio de Quehue y el Ministerio de Cultura del Perú, después del cual las comunidades han otorgado su consentimiento libre, previo e informado, por escrito y en documentos audiovisuales.*
- 5. El ritual de renovación anual del puente Q'eswachaka y los conocimientos y técnicas conexos fueron declarados en 2009 "Patrimonio Cultural de la Nación" por el Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales del Perú, en respuesta al expediente de solicitud elaborado por las comunidades interesadas.*

Incluido este bien en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, un aspecto importante es asegurar que estos procesos, ritos y tecnologías asociados a la renovación del puente no se vean alterados por la atención que año tras año está captando esta celebración y la que seguro irá en aumento como resultado de la inscripción.

En el expediente entregado por el Ministerio de Cultura, las medidas propuestas para ayudar a asegurarse de que la autenticidad del elemento no se vea comprometida en el futuro, señalaba entre otras, las siguientes acciones en el Plan de Salvaguarda:

- a. La preservación del conocimiento tradicional relacionado con la renovación del puente Q'eswachaka que incluye la investigación e inventario minucioso de los materiales, procesos y técnicas para su renovación, además de los rituales y los recursos asociados a éstos.
- b. La realización de campañas de sensibilización y promoción del puente Q'eswachaka, haciendo énfasis en el reconocimiento a nivel regional y nacional de las comunidades como portadoras del conocimiento tradicional.
- c. La propuesta y aplicación de protocolos con respecto a la presencia de los visitantes nacionales y extranjeros, el uso de equipos de filmación a fin de evitar la interrupción de la actividad cultural y la perturbación de los significados y valores ancestrales asociados.
- d. La delimitación de una zona de amortiguamiento alrededor del área donde se encuentra el puente Q'eswachaka para preservar el espacio circundante.
- e. La investigación a fondo de las características biológicas de la *q'oya* (*Festuca dolichophylla*), paja utilizada en la fabricación de las *q'eswas* y si fuera necesario la



reforestación de esta gramínea.

Además deberán considerarse las necesidades propias de los visitantes, hospedaje, alimentación, servicios higiénicos, información, etc. que no atente contra la autenticidad de la celebración ni con el medio ambiente y lo que es verdaderamente importante para las comunidades, la permanencia de las prácticas ancestrales como el símbolo sagrado del vínculo que los une con la naturaleza, su historia y sus tradiciones.

Después de su inclusión en la Lista del Patrimonio de la Humanidad deberá diseñarse un Plan de Manejo que incluya aspectos sociales, económicos, legales y ambientales y que beneficiando a la población al recibir visitantes —principalmente en las fechas de construcción del nuevo puente—, permita salvaguardar las prácticas ancestrales así como proteger el entorno natural.

### Bibliografía

Espinoza Reyes, Ricardo. *The great Inca route. La Gran ruta Inca. El Capaq Ñan*, Lima: Petróleos del Perú, 2002.

Hyslop, John. *Qhapaqñan. El Sistema Vial Inkaiko*. Lima: Instituto Andino de Estudios Arqueológicos. Petróleos del Perú, 1992.

ICOMOS, *Conferencia de Nara sobre Autenticidad*, Nara, Japón, 1994

Ministerio de Cultura. *El Puente Q'eswachaca. Ingeniería y tradición andina*. Catálogo de la Exposición. Museo de la Nación 18 de enero. 12 de abril de 2012.

Mujica Bayli, Soledad. Q'eswachaca. Puente milenario. *Gaceta cultural del Perú*. n° 41 (agosto 2010): 18-21.

UNESCO. *Intergovernmental committee or the safeguarding of the intangible cultural Heritage. Eighth session*. Baku, Azerbaijan, December 2013

Disponible en: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00473> [Consulta 07.07.2015]



## LA FIESTA DE SANTA IFIGENIA EN CAÑETE ¿UN CULTO DECONSTRUIDO?

Sandra Negro

Este año se cumplen dos décadas del renacimiento de la fiesta de santa Ifigenia, que se celebra en el antiguo centro poblado La Quebrada, situado al sur de Lima, en el distrito de San Luis de Cañete. Si bien en el calendario santoral la fiesta fue establecida el 21 de setiembre, día de san Mateo apóstol, con quien veremos más adelante existió un vínculo misional, desde el 2006 la comisión organizadora de la fiesta, optó por moverla al segundo fin de semana de setiembre, es decir alrededor del día 15 de dicho mes. La razón que sustentó el cambio, se halla en el vecino pueblo de San Benito, donde optaron por festejar a su santo patrón en la misma fecha. Para que la fiesta en honor a santa Ifigenia no perdiese su singularidad y boato, acordaron anticiparla a la conmemoración de san Benito de Palermo, con la finalidad de revitalizar la memoria de la santa, identificada popularmente como la patrona del arte negro nacional.

La elección de la interrogante ¿un culto deconstruido? no es casual. El término fue utilizado por el filósofo postestructuralista Jacques Derrida y se refiere a mostrar cómo se construye un concepto a partir de procesos históricos y acumulaciones metafóricas, definiendo que lo claro y evidente dista de serlo, puesto que lo verdadero ha sido sometido a las figuras retóricas de la metáfora y la metonimia.

Y esto sucede precisamente con la “tradición” popular de esta fiesta. El culto a santa Ifigenia aparentemente fue introducido en el área de Cañete por los religiosos de la Buena Muerte o Crucíferos de San Camilo. Esta fue una orden hospitalaria fundada en 1582 por el religioso Camilo de Lelis —que fue canonizado en Roma recién el 29 de junio de 1746 por el papa Benedicto XIV— como congregación de Hermanos Ministros de los Enfermos y Mártires de la Caridad. Más conocida como la Orden de los Camilos o Camilianos, fue aprobada por el papa Sixto V en 1586 y elevada a la categoría de orden religiosa por el papa Gregorio XIV en 1591. Su labor siempre ha estado orientada a la ayuda espiritual de los moribundos, en particular los pobres y enfermos.

Su llegada a la capital del virreinato del Perú ocurrió en 1709 y al año siguiente establecieron en Lima el Hospital de los Camilos o de los Agonizantes. El primer religioso fue el sacerdote siciliano Golbordeo Carami, quien se estableció inicialmente en un predio situado a un costado de la Alameda de los Descalzos en el Rímac. Allí fueron edificados una capilla y un pequeño hospicio para el cuidado de los enfermos moribundos. También había mandado construir otra modesta capilla en los denominados “Barrios Altos”, en la calle de la Penitencia o Rufas (hoy Jirón Paruro), dentro de un terreno donado para este fin. En 1742 se dio inicio a la construcción de la iglesia definitiva, pero el terremoto de 1746 la destruyó. Cuatro años más tarde, el alarife Juan de la Roca elaboró los planos para la reconstrucción del templo, el cual recién estuvo terminado en 1758. La atención de los Camilos se extendió a los enfermos, incurables y agonizantes en los hospitales de San Bartolomé, San Andrés y Santa Ana de Lima, además de brindar su ayuda a los

enfermos en las cárceles y a los pobres en sus hogares. Entre 1716 y 1717, fueron un apoyo fundamental en la asistencia de los contagiados de la peste en el Cusco.

En 1741, los Camilos adquirieron del presbítero Antonio Salazar las tierras de la hacienda La Quebrada en Cañete, antes conocida con el nombre de San Juan Capistrano, con todas sus tierras, esclavos, aperos y ganado. Esta fue una necesidad impuesta por las Leyes de Indias, para que la residencia de la Orden dejara de ser un hospicio y se convirtiera en un convento, que requería contar con propiedades urbanas y rurales para su sustento. El número de esclavos negros que laboraba en la hacienda azucarera era de 150, si bien fue en paulatino aumento debido al crecimiento de la propiedad y su producción, hasta llegar en 1760 a los 200 esclavos<sup>1</sup>.

Debido a la fuerte demanda de agua que siempre han tenido los cultivos de caña de azúcar, en 1755 adquirieron unas tierras conocidas como Imperial, en los predios de Hualcará, que contaban con una importante acequia de riego. En 1762 decidieron comprar a don Agustín de Landaburu y Pérez la hacienda Casablanca (que actualmente forma parte del centro poblado Laura Caller). Estos predios permanecieron en manos de la Orden hasta 1905, cuando los vendieron a la familia Rizo-Patrón.

En la hacienda La Quebrada, los Camilos edificaron una capilla para el culto, que no ha llegado hasta el presente. El investigador Ricardo Estabridis señala que en la capilla todavía se “[...] conserva un lienzo con el tema de la apoteosis de Santa Ifigenia que reúne los caracteres generales propios de la pintura religiosa limeña del siglo XVIII, asimismo, su tratamiento formal nos remite al estilo de Cristóbal Lozano”<sup>2</sup>. En éste la santa aparece representada como una mujer de raza negra, con los brazos abiertos, vestida con túnica ocre y manto rojo. Su cuello está adornado con un collar de perlas y ostenta en la cabeza un turbante de plumas<sup>3</sup>.



Cañete, La Quebrada. 1. Santuario de santa Ifigenia antes del sismo de 2007. Imagen: Sabino Arroyo, 2008. 2. Templo actual reedificado después del terremoto. Imagen: [www.rpp.com.pe](http://www.rpp.com.pe) [Consulta: 22.07.2015] y 3. Interior del templo actual donde se exhibe la escultura de la santa, si bien no se muestra el lienzo de la *Apoteosis de santa Ifigenia* reseñado por Ricardo Estabridis. Imagen: Sandra Negro, 2014.

<sup>1</sup> Grandi, 1985: 17.

<sup>2</sup> Ricardo Estabridis, 2001: 313.

<sup>3</sup> Estabridis (Idem) en su texto “Cristóbal Lozano, paradigma de la pintura limeña del siglo XVIII” (2001: 298-316), atribuye de manera sustentada a Lozano el lienzo de la “*Apoteosis de santa Ifigenia*” que se hallaba por entonces dentro del santuario en el poblado de La Quebrada en Cañete. Desafortunadamente no acompaña su texto de una imagen del lienzo descrito y estudiado.

El templo de la santa quedó seriamente afectado con el terremoto de agosto de 2007. Por esta razón, tuvo que ser demolido y reedificado. El lienzo de la *Apoteosis de santa Ifigenia* no se encuentra al presente visible dentro del nuevo santuario, no habiendo logrado obtener información fidedigna acerca lo que ocurrió con la pieza después del sismo, si ha sido restaurado o donde se encuentra al presente.

Santa Ifigenia tiene un estrecho vínculo histórico con el apóstol san Mateo, ya que la tradición señala que este último predicó a los hebreos en Palestina y luego continuó su misión por las tierras de Etiopía, Persia y Macedonia, si bien su presencia en dichos lugares es incierta y no documentada. Posiblemente fue quien cristianizó a los habitantes de Etiopía, comenzando con el rey Egidio y toda su familia, entre los que se hallaba su hija Ifigenia. Después de haberla bautizado, ella decidió consagrarse al Señor. La tradición afirma que san Mateo la puso a cargo de doscientas mujeres vírgenes. Una vez muerto el rey Egidio, ascendió al trono su hermano Hitarco, quien expresó su intención de desposar a Ifigenia. Ante la negativa de la joven, el rey buscó apoyo en san Mateo quien lejos de mostrarse de acuerdo, en un solemne discurso público expresó el horror que sentía ante la propuesta formulada. Hitarco mandó martirizar a san Mateo de inmediato y encargó incendiar la casa en la que se hallaba Ifigenia en compañía de las demás vírgenes. En medio del incendio, Ifigenia invocó el nombre de Jesús y en breve apareció el espíritu de san Mateo que apagó de inmediato las llamas, salvando así la vida de todas las mujeres congregadas. Por esta razón, su fiesta se celebra el 21 de septiembre, que es el mismo día de san Mateo.

Esta santa, conjuntamente con su compatriota etíope san Elesbán, fueron introducidos en la hagiografía carmelitana de España en el bajo medievo<sup>4</sup>. Por esta razón se representa a santa Ifigenia con una túnica de color castaño, con un escapulario del mismo color, y en ocasiones llevando una capa sobre sus hombros que puede ser marrón o blanca. Entre los atributos iconográficos que presenta tenemos: una azucena sostenida con la mano derecha que simboliza su pureza, en la mano izquierda puede llevar un libro abierto que alude a su castidad y que Dios la confortó de sus martirios con la gloria eterna o más comúnmente una casa o una capilla en llamas, en relación al milagro obrado por san Mateo, que la salvó de la muerte conjuntamente con las otras vírgenes.

Estabridis señala que si bien en los documentos compulsados en el archivo del convento de la Buenamuerte en Lima, no le fue posible ubicar el inventario de la hacienda en el siglo XVIII, pudo transcribir un documento que informa del arrendamiento en 1851 de unas tierras de la hacienda La Quebrada a Enrique Swayne<sup>5</sup>. En dicho documento se reseña que en la capilla había una escultura de san José flanqueada por dos lienzos, uno de san Camilo y el otro de santa Ifigenia.

No resulta posible establecer la permanencia y continuidad de este culto en el poblado de La Quebrada a lo largo de los últimos cien años o quizás más. Es el único lugar del Perú donde se venera actualmente a esta santa y su nombre no figura asociado a los cultos

<sup>4</sup> Ismael Martínez, 2008: 403.

<sup>5</sup> Ricardo Estabridis, 2001: 314.

del siglo XVIII en las capillas de las haciendas de la costa sur medio<sup>6</sup>. No obstante, tiene una presencia significativa en otras regiones del continente como en Venezuela, Brasil y Cuba. En este último país, el cementerio de la ciudad de Santiago de Cuba está dedicado a santa Ifigenia. Es reverenciada como una santa carmelita, patrona de los hogares y de quienes habitan en ellos, así como de la fertilidad de las tierras agrícolas.

Lo cierto es que el culto a santa Ifigenia fue reinstaurado en el poblado de La Quebrada en el año 1994, cuando salió en procesión durante las celebraciones de Semana Santa. Fue entonces que un grupo de pobladores, amigos desde la infancia, acordaron crear una “comisión de la fiesta de santa Ifigenia”<sup>7</sup>. El difusor de la actividad artística afroperuana Sabino Cañas Angulo, aceptó liderar el grupo como su primer mayordomo. La procesión estuvo acompañada por un bongó y tres cajoneros, mientras Sabino a través de su narrativa y canto a ritmo de festejo, narra el origen y vida de la santa, las injusticias de la esclavitud y las incertidumbres recientes de los afrodescendientes como grupo social, deconstruyendo de esta manera el culto original a la santa.



**Esculturas de santa Ifigenia.** 1. Iglesia de santa Ifigenia en Ouro Preto (Brasil): la efigie llevan el hábito carmelita y el atributo de la iglesia en llamas sostenida con su mano izquierda. Imagen: <http://preguntasantorales.blogspot.com/> [Consulta: 05.07.2015] 2. y 3. La Quebrada, procesión de santa Ifigenia, con el ropaje tradicional de la santa, a la que le agregaron cadenas rotas que cuelgan de sus muñecas. Imagen: [www.revistarumbos.lamula.pe](http://www.revistarumbos.lamula.pe) [Consulta: 15.07.2015] 4. La Quebrada: la imagen es exhibida a lo largo del año en el templo edificado en su honor. Imagen: Sandra Negro, 2014.

En 1996 fue declarada patrona del festival del Arte Negro en el Perú. La reinterpretación y sincretismo en su devoción se fueron consolidando. Al grupo inicial de afrodescendientes se incorporaron individuos de origen andino (yungas costeños y

<sup>6</sup> Sandra Negro, 2005: 154.

<sup>7</sup> Julio Luna, 2005: 8.

habitantes de origen altoandino), que finalmente constituyeron cerca del 70% de los participantes en la fiesta.

Alternativamente y a nivel de culto popular latinoamericano, es posible que la efigie de la santa lleve otra vestimenta y atributos. Sobre la cabeza suele portar una corona enojada, como símbolo de su procedencia real, que reemplaza la toca carmelita. El ropaje es una túnica celeste con un manto rojo carmesí apoyado en los hombros y cuyo envés es rosado. El cinturón que ciñe la túnica es del mismo color rojo del manto. Con esta fisonomía se distancia definitivamente del hábito carmelita de color marrón en forma de túnica con escapulario. En la imagen que se exhibe a lo largo del año en su santuario de La Quebrada, ha sido revestida con un rico ajuar, formado por un escapulario blanco y una capa verde. En sus manos no lleva ninguno de los símbolos iconográficos asociados a la santa. Por el contrario, lleva los brazos abiertos y de sus muñecas cuelgan cadenas rotas en una clara alusión a la liberación de la esclavitud.

El culto actual en La Quebrada intenta legitimar un patrimonio histórico inmaterial, que consolida el poblado como un espacio para el turismo local y regional al sur de la capital, dentro del marco de una identidad negra que se halla inmersa en un proceso de desestructuración y disolución.



**La Quebrada (Cañete).** 1. Procesión con santa Ifigenia llevada en andas. Imagen: [www.huaral.pe](http://www.huaral.pe) [Consulta: 10.07.2015], 2. La procesión es motivo generador de bailes al son de ritmos afroperuanos, importantes elementos de cohesión social regional. Imagen: [www.rpp.com.pe](http://www.rpp.com.pe) [Consulta: 10.07.2015]

Con la finalidad de promover la fiesta y que atrajera a visitantes foráneos, se incorporaron desde 1994 danzas y cantos afroperuanos, salva de camaretazos y la propuesta de degustación de la suculenta gastronomía local. No obstante, el mismo Sabino Cañas percibió que el culto si bien se proponía dentro del marco de una fiesta afroperuana, no atraía al número deseado de visitantes. Por tal motivo pensó en promover una “gatada”, es decir un festival gastronómico donde el plato principal fuera hecho en base a gato. La idea se sustentó en que algunos pobladores se alimentaban ocasionalmente con la carne de este felino, situación que no es una excepción única y propia. Ese año se presentaron algunos platillos con carne de gato, en medio de otros varios platos regionales y como es

usual, fueron entregados diversos premios. Era exactamente lo que se necesitaba para llamar la atención fuera de los límites de La Quebrada. Sabino falleció en el año 2002, dejando plenamente instaurada la fiesta de santa Ifigenia.



La Quebrada, fiesta del curruñau que complementa la fiesta de santa Ifigenia. Se han venido sirviendo durante varios años platillos preparados con carne de gato, cuyos pobladores afirman que crían para la ocasión, lo que ha causado una fuerte repulsa a nivel social fuera de los límites del poblado. 1. Sancochado de carne de gato. Imagen: [www.taringa.net](http://www.taringa.net) [Consulta: 22.07.2015], 2. Adobo de gato con frejoles. Imagen: [www.asiaelsur.com](http://www.asiaelsur.com) [Consulta: 22.07.2015].

El culto a la santa se transformó en un binomio con la “fiesta del curruñau” y el número de preparaciones con carne de gato fue en paulatino ascenso. Los platillos más frecuentes fueron el “gato al horno con legumbres al aceite al olivo”, “carapulca de gato”, “gato frito macerado en pisco o vino”, “gato a la parrilla” y el “adobado de gato”. Los pobladores longevos afirman que una vez consumida dicha carne es necesario tomar una copa de pisco o de vino “para que el gatito se agarre bien”. Los jóvenes prefieren un “stronger de camote”, bebida alcohólica preparada localmente.

Como toda fiesta religiosa tiene una faceta lúdica. A través de los años no solamente aumentaron las danzas y festejos, así como la difusión de la gastronomía gatuna, sino que los felinos comenzaron a ser integrados en juegos donde la integridad del animal no estaba protegida, llegando a flagrantes maltratos.



¿Gatos para celebrar a santa Ifigenia?  
Imagen: [www.news.com.au](http://www.news.com.au) [03.08.2014]

A través de las plataformas virtuales las reacciones en contra a estos comportamientos sociales fueron escalando desde la desaprobación hasta la abierta protesta. Se desató una intensa polémica que transmutó la fiesta en honor a una santa deconstruida a la “fiesta de los come gatos”.

Evidentemente el objetivo de llamar la atención a las celebraciones llevadas a cabo en La Quebrada a mediados de setiembre de cada año se había enteramente logrado.

La interrogante que considero pertinente plantear es la legitimidad de una fiesta que pretende presentar un patrimonio inmaterial, que sustentándose ambigualmente en una supuesta tradición, inventa acciones que justifiquen el sostenimiento de la fiesta misma. Para presentar un atractivo turístico donde el culto religioso se complementa con la gastronomía local, opino que los pobladores organizados para este evento deberían tomar en consideración aspectos tales como la falta de un espacio físico adecuado para una fiesta que convoca un significativo número de visitantes.

Esta se lleva a cabo en una calle que transita frente al templo construido en honor a la santa y que es un espacio estrecho y sin una salida clara y sencilla. A esto se agrega la ausencia de un estacionamiento para los vehículos de los visitantes, los que se apiñan desordenadamente en las calles laterales, generando una considerable confusión.

El nivel económico de buena parte de los habitantes de La Quebrada no está reñido con el orden y la limpieza. Para mostrar un único ejemplo, deseo referirme a la acequia que se debe cruzar en auto o a pie para llegar al centro poblado, la que requiere un urgente mantenimiento. Lo que se presenta como una gran fiesta de tradición afroperuana no es tal, porque ha sido reinterpretada libremente en beneficio económico de sus pobladores, una vez más en detrimento del patrimonio inmaterial que todos debemos tutelar y gestionar.



**La Quebrada.** 1. Calle en la que se celebra la fiesta de santa Ifigenia porque el poblado carece de una plaza.  
2. Acequia que es necesario cruzar a través de una pasarela para llegar a la calle de donde se lleva a cabo la celebración, la misma que requiere de un adecuado mantenimiento. Imágenes: Sandra Negro, 2014.

La polémica suscitada por el uso y maltrato de los gatos en La Quebrada, generó una batalla legal iniciada en octubre de 2013 entre la Hermandad de Santa Ifigenia en San Luis de Cañete y la comisión de Derechos de los Animales del Colegio de Abogados de Lima. La Sala Civil de la Corte de San Luis de Cañete, ordenó la erradicación de todo acto de crueldad contra animales domésticos en el conocido festival del curruñau. El fallo estableció que la comuna debe informar al Poder Judicial sobre las medidas que adoptará para evitar la matanza y el maltrato de gatos, así como los criaderos informales de estos animales. Constituye un precedente para evitar que un festival de estas características se lleve a cabo en otras jurisdicciones.



Quedan dos asuntos pendientes para la fiesta de santa Ifigenia de cara al futuro. La primera es que la comuna asuma la responsabilidad que le corresponde de hacer cumplir lo dictaminado por el Poder Judicial y en segundo término, será sugerente presenciar la reformulación de la fiesta sin el mercadeo del gato como atracción y con la restauración de la sabrosa gastronomía cañetana. Todo un reto.

### **Bibliografía.**

Estabridis, Ricardo. Cristóbal Lozano, paradigma de la pintura limeña del siglo XVIII. *Barroco Iberoamericano. Territorio, arte, espacio y sociedad*. Tomo I. Sevilla: Universidad Pablo de Olavide, 2001, p.345-364.

Grandi Virgilio. *El convento de la Buenamuerte*. Bogotá: s/e, 1985.

Luna, Julio. Sincretismo religioso afroandino. *Historia y cultura* N° 24, 2001, p.123-127.

— *Efigenia, la negra santa. Culto religioso de los descendientes africanos en el valle de Cañete. Sabino Cañas, gestor de la tradición afroandina*. Lima: centro de articulación y desarrollo juvenil "Mundo de Ébano", Centro de Desarrollo de la Mujer Negra Peruana- CEDEMUNEP, 2005.

Martínez Carretero, Ismael. Santos legendarios del Carmelo e iconografía. *El culto a los santos: cofradía, devoción, fiestas y arte*. Madrid: Instituto Escorialense de Investigaciones Históricas y Artísticas, 2008.

Negro, Sandra. Arquitectura, poder y esclavitud en las haciendas jesuitas de la Nasca en el Perú. *Esclavitud, economía y evangelización, las haciendas jesuitas en la América virreinal*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2005, p. 449-492.

## LA CELEBRACIÓN DEL DÍA DE MUERTOS EN EL PERÚ

María del Carmen Fuentes Huerta

*“El deber más santo de los que viven  
es honrar la memoria de los que ya no están”*

Ausonio en Parentalia (s. IV)

Una de las tradiciones que forman parte del patrimonio inmaterial de un grupo humano es la forma en que recuerda a sus parientes fallecidos. Los días 01 y 02 de noviembre, fechas en que se celebra el Día de los Santos y el de los Difuntos respectivamente, se constituye en muchos lugares una sola celebración.

Se ha señalado que el modo en que en algunos lugares del Perú se rinde culto a los antepasados tiene sus orígenes en épocas prehispánicas, debido a la forma en que se celebraban los aniversarios de la muerte y el tratamiento que recibía el *mallqui* o cuerpo del fallecido. Es entonces cuando se le sacaba de la sepultura, se le cambiaba las ropas, y se le ofrecía alimento y bebida.

En 1615, el cronista Guamán Poma de Ayala, describe esta práctica en su “Nueva Corónica y Buen Gobierno”<sup>1</sup>

*“Noviembre. Aya Marcai Quilla, este mes fue el de los difuntos. Aya quiere decir difunto, es la fiesta de los difuntos, en ese mes sacan los difuntos de sus bóvedas que llaman pucullo y le dan de comer y de beber, y le visten de sus vestidos ricos, y le ponen plumas en la cabeza, y cantan y danzan con ellos, y le pone en unas andas y andan con ellas en casa en casa y por las calles y por la plaza y después tornan a meterlos en sus pucullos, dándole sus comidas y vajilla, al principal de plata y de oro y al pobre de barro; y le dan sus carneros y ropa y los entierran con ellas y gasta en esta fiesta muy mucho” (1993: 179-181)*

Estas acciones, que los españoles encontraron a su llegada, fueron prohibidas por los sacerdotes. En 1567 el Primer Concilio Limense indicaba en el canon 106 parte 2:

*“Que en las ofrendas por los difuntos, especialmente el día de las ánimas después de Todos Santos, no se*



### Noviembre

Aya Marcai quilla, la fiesta de los difuntos.

Imagen: <http://www.ceapedi.com.ar/imagenes/biblioteca/libros/42.pdf> [Consulta: 27.06.2015]

<sup>1</sup> Transcripción, prólogo, notas y cronología por Franklin Pease.



*permita a los indios ofrecer cosas cocidas o asadas, ni se dé ocasión para su error, que piensan que las ánimas comen de aquello”* (Citado en Van der Berg, 1989: 171)

Por otro lado, ¿desde cuándo y de qué manera conmemoraba la Iglesia Católica a los difuntos?

El culto a los parientes muertos, fue celebrado por los primeros cristianos de la misma forma en que lo hacían los romanos en sus *fiestas parentales* celebradas del 13 al 21 de febrero de cada año cuando el Estado consagraba una novena a los “parientes difuntos” que acababa en la *Feralia*. En estas fiestas, familiares y amigos de los difuntos se reunían para visitar las tumbas llevando ofrendas, que podían ser espigas, un poco de sal y unas violetas. Al día siguiente, el 22 de febrero, en la fiesta de la *Caristia*, cada familia ofrecía a sus difuntos un *banquete sagrado* en el que el fallecido era invitado a participar.

Después del Edicto de Milán (313), en el que cesa la persecución de los cristianos y muchos romanos se convierten al cristianismo, la tradición de celebrar a los muertos continúa llevándose a cabo cada febrero, haciéndose cada vez de manera más disoluta, por lo los banquetes funerarios quedan prohibidos.

Es en el año 998 cuando el monje benedictino San Odilón —quinto abad de Clunny— estableció la oración por los difuntos entre todos los monasterios de su congregación, instituyendo el 2 de noviembre como la fecha de *Conmemoración de los Fieles Difuntos* para orar por las almas de los fallecidos. En el siglo XIV, esta celebración se generaliza en toda la iglesia católica, debiéndose asistir a misa, comulgar por los difuntos y visitar los cementerios.

Esta sería la manera que los sacerdotes españoles que llegaron en el siglo XVI, inculcarían en los indígenas la conmemoración del Día de Muertos, sin embargo la forma ancestral de celebrarlo y que hemos explicado líneas arriba, sería la que iba a prevalecer, pese inclusive a las campañas de extirpación de idolatrías.

Otro aspecto a tener en cuenta es la diferencia de conceptos sobre lo que significa la muerte para los quechuas, aymaras como para los muchos grupos culturales que ocuparon nuestro territorio, frente a la idea cristiana de la muerte:

*“[...] la concepción andina de la muerte y el Más Allá carecería de la idea de un Juicio Final y de las nociones de premio y castigo, de Cielo e Infierno. Tampoco se especifica en ningún momento el lugar exacto adonde han de ir los difuntos, aunque si queda explicitado el temor de que queden vagando por la tierra y causen la desdicha de los vivos. Así tal vez lo único que en este punto podamos resolver sea que la vida post-mortem significaba para las gentes andinas una existencia paralela en los mismos términos que aquella disfrutada en el plano terrestre.”* (Gil, 2002:66)

Para que esta existencia sea pacífica, los deudos deben ofrecerles comida, bebida, vestimenta; el buen trato con las almas será definitivo en una sociedad cuya base económica es la agricultura, y noviembre es el mes de inicio de lluvias, sólo así se asegurará una buena cosecha.

A diferencia de la concepción católica, la relación entre los vivos y los muertos continúa.

El culto a los antepasados revitaliza las relaciones de reciprocidad que sustentan la economía de la sociedad.

Se ha afirmado que, como en muchas celebraciones, se produjo un sincretismo religioso, aunque a decir de algunos autores, esta aseveración es muy simplista en el caso de la celebración del Día de los Difuntos en algunos pueblos del Perú.

Veamos de qué manera se celebra esta festividad en algunas ciudades del norte, centro y sur de nuestro territorio, donde a pesar que las prácticas puedan tener elementos comunes, también hay otros que las caracterizan y hacen de ellas tradiciones únicas que deberían ser preservadas.

En la costa norte, en el departamento de Piura, más precisamente en la zona denominada Bajo Piura, en Sullana, Paita y Sechura, la celebración del día de muertos es tradicional y aunque ha ido variando con el tiempo, es una de las fiestas más importantes. Los días 30 y 31 los familiares van a los cementerios a limpiar y pintar las tumbas, a quitar la maleza, y las piedras. La festividad se inicia el día 1 de noviembre con el recuerdo de los “angelitos”, aquellos niños y adolescentes muertos.

Desde las 7 de la mañana, en los cementerios se coloca flores en sus tumbas, después del mediodía y hasta las seis de la tarde se celebra en la plaza la primera parte de la festividad del Día de Santos. Frente a la iglesia se colocan puestos de venta de suspiros, buñuelos, rosquillas, alfajores, bizcochos, cocadas, pan de muerto, etc.

Ese día las madres que perdieron a sus hijos, van en busca de aquellos niños de la misma edad y apariencia que se los recuerden y les ofrecen miel de chancaca y dulces. La madre del angelito bendice al niño y le da de comer a nombre de su niño muerto, “come por ...” es lo que dice cada madre. Si el niño es muy pequeño le dará de comer un trozo de rosca sumergido en miel, si ya puede comer por si solo recibirá dulces, los



#### Tradicionales angelitos y rosca de muerto

1 Bolsitas que contienen diferentes dulces: bombitas, alfajores, pastelitos, rosquitas, budines y el papelillo, dulce tradicional a base de camote, que serán ofrecidos a los infantes en honor de los niños fallecidos.

Imagen: <http://goo.gl/K5wUvs> [Consulta 27.06.2015]

2 La rosca con una cruz en el centro, grandes para ser ofrecidas en nombre de los adultos fallecidos.

Imagen: <http://goo.gl/RJ41MF> [Consulta 27.06.2015]

mismos que se denominan también “angelitos”.

La celebración en recuerdo de los adultos fallecidos se inicia, desde las seis de la tarde del día 1 y durante toda la noche se realizan las “velaciones”, la tradición consistía en velar tanto el día 1 como el 2, aunque puede hacerse todo el mes de noviembre.



**El recuerdo de los adultos: las velaciones**

Imagen: <http://goo.gl/ZuEdoB> [Consulta 27.06.2015]

En tiempos pasados, alumbrados por la luz de las velas, los familiares permanecían toda la noche al pie de las tumbas o nichos, hoy cables de luz eléctrica permiten que focos y fluorescentes se mantengan prendidos toda la noche. Los familiares llevan petates y frazadas para poder sentarse alrededor y durante la noche comen y beben recordando al difunto.

Al igual que lo hacen con los niños, los familiares ofrecerán a nombre de los parientes fallecidos roscas de muerto a mujeres y hombres que se los recuerden.

Esta celebración se lleva a cabo también en el departamento de Lambayeque.

Al norte también, en el departamento de Cajamarca, como en los casos anteriores, la preparación para la conmemoración del Día de Muertos empieza los últimos días de octubre con la limpieza y pintura de las tumbas preparándolas para la visita de los deudos el día 1 de noviembre.



Los bollos, hechos con masa de pan, que serán obsequiados a las niñas en la celebración del día de santos.

Imagen: [http://destinosabroso.files.wordpress.com/2011/11/310679651\\_5ce021df31\\_o1.jpg](http://destinosabroso.files.wordpress.com/2011/11/310679651_5ce021df31_o1.jpg) [Consulta 26.06.2015]

Al igual que otras ciudades del Perú donde se hornean para estas festividades las *tantawawas*, en Cajamarca ese pan en forma de bebé, recibe el nombre de *bollo*, los padres regalan a sus niñas estos panes con carita y cabello o gorros, los niños reciben panes en forma de toros o yuntas de bueyes.

La particularidad de los bollos es que podían ser vestidos con ropitas especialmente cosidas o tejidas para las niñas de la familia. Hoy, esta tradición casi ha desaparecido, y sólo se adornan con papel crepé o



cintas de agua.

El realismo del bollo representando a un infante, es tal que también debe ser bautizado, la celebración del “bautizo del bollo” es la que caracteriza al Día de Santos en Cajamarca.

Para el bautizo, es necesario contar con una persona que haga el papel del sacerdote, los supuestos padres y los padrinos, incluso se harán capillos recordatorios de esta fecha que marcará el inicio del compadrazgo como si hubiera sido el bautizo de un niño real. Terminada la ceremonia el bollo suele ser repartido entre los asistentes.

En Arequipa, al sur de nuestro país, además de la visita a los cementerios, en algunas zonas de día, mientras en otras se hará por la noche hasta la madrugada del día 2, lo tradicional será la preparación de panes especiales que se venden todo el mes de noviembre. Son las llamadas *guaguas*, las cuales se harán en forma de niños, caballos, estrellas, y pueden estar rellenas de manjar, pasas, y en la actualidad hasta chocolate. Una antigua receta de Leonor Tapia de Salas (1879-1954)<sup>2</sup> indicaba el modo de prepararlas:

#### *Guaguas de bizcocho*

*3 libras y 12 onzas de harina de la flor, 1 libra y 12 onzas de azúcar, 1 onza de canela en polvo, 1 litro de leche, un poco más de ½ libra de manteca, 4 panes de masa (para hacer levadura). Se disuelve el azúcar en ½ taza de agua caliente. La leche se tiene hervida y tibiecita*

*Modo de preparar la masa: Esta se pica en pedacitos en 1 taza de la leche (esta es la levadura). Se pone la masa en el depósito que se ha de hacer la masa, ahí se echa todo lo anterior (la canela molida con una cascarita de naranja) y 12 huevos batidos, se mezcla todo y se deja tapado con un mantel y encima con una frazada y se deja hasta el día siguiente. Todo esto se hace en la noche. Al día siguiente se parte la masa en pedazos del porte que se desee hacer las guaguas, estas se hacen como un bolillo, se aplastan dándoles la forma, se les pone las caritas (caritas de yeso que se venden) se les abre el centro, se les pone el dulce y al horno.*

El “*bautizo de guagua*”, era una tradición del Día de todos los Santos esperada por las familias arequipeñas. Años atrás, la guagua —el pan con forma de bebé y carita de yeso— era ofrecida por quien haría las veces del padre a la que representaría a la madre, y ella era quien organizaba la ceremonia del bautizo eligiendo al sacerdote, padrinos, y testigos.

Esta celebración, era además un pretexto para iniciar vínculos o fortalecer lazos y el rito era realizado parodiando el verdadero sacramento. La “*guagua de bautizo*” tenía incluso una receta especial que llevaba un relleno de manjar blanco y un baño de merengue.

Chalco Pacheco, al referirse al bautizo de las guaguas de todos los Santos en el imaginario arequipeño señalaba:

*[...] El cura es quien conduce la ceremonia de bautizo cuyo ritual va entre bromas, chistes, anécdotas, cuentos y chismes de cómo lo padres hicieron la guagua, en qué*

<sup>2</sup> Alonso Ruiz Rosas, 2009: 449ro

*lugar, si alguien los vio, echando agua bendita y pronunciando oraciones, maldiciones y bendiciones, etc. Al buscar el nombre que llevará la guagua es el más extravagante y extraño posible, y finalizando el acto se procede a cortar en pedazos pequeños para que alcance y coman todos los presentes en señal de aceptación, para luego culminar con bailes y licor que corresponde a una fiesta.” (2000: 11)*

La población inmigrante, mayoritariamente procedente de Puno ha modificado las costumbres en las celebraciones de todos los santos y día de los muertos en Arequipa. Hoy puede verse en los cementerios arequipeños, numerosas celebraciones y mesas de ofrendas como explicaremos a continuación para la zona del Collao.



#### **Tradicionales guaguas arequipeñas**

Las guaguas arequipeñas y sus características caritas de yeso. Nótese la diferencia de la “guagua de bautizo” rellena con manjar blanco, bañada con merengue y decorada con mucho esmero para ser repartida entre los invitados a la ceremonia. Imágenes: María del Carmen Fuentes, 2008 – Ana María Huerta, 2013

Los aymaras conciben una vida después de la muerte, donde se piensa, actúa y siente de la misma forma que en esta vida. A diferencia de otras culturas en que la muerte significa la extinción de la vida, para ellos simplemente significa dormir (*ikiña* o *jach'a jiwá*), cada noche experimentan una “muerte menor” donde el espíritu se encuentra con las almas benditas, la “muerte mayor” significa tan sólo un descanso más prolongado. Para algunos incluso *“la muerte es parte de la vida”*.

*En la religión de los aymaras ocupa un lugar muy importante su fe en las almas de los muertos, en particular la partida del alma después de la muerte y su establecimiento en el mundo de los muertos. Llevados por esta fe, desarrollan un amplio conjunto de ceremonias, costumbres, acciones, eventos y procesos rituales. (Onofre: 2001, s/p)*

Los fallecidos adquieren la categoría de un dios menor a quienes sus familiares podrán encomendarse, a cambio deberán rendirle culto, una de las fechas en que deberán hacerlo es en la Fiesta de todos los Santos.

En las provincias de Puno, en San Román, Ilave, Huancané, Chucuito, Juli, Melgar, Moho entre otras zonas de la región del Collao, los preparativos empiezan quince días antes,

los familiares compran o intercambian maíz tostado, panecillos, “*quispiñas*”<sup>3</sup>, picarones o “*tojtos*”, carne, sal, cebolla, ají, flores, dulces de azúcar refinada y la harina para preparar las tanta wawas que son panes con formas diversas: llamas, alpacas, caballos y palomas, además de escaleras, luna, sol, estrellas y ángeles.

Todos estos productos serán colocados en la **tómbola**<sup>4</sup>, como se denomina a una especie de altar que se levanta el 1 de noviembre en la casa del difunto, pues es a las 12 del mediodía que llega el alma y hay que recibirla.



- 1 Panadero puneño preparando los panes en forma de escalera, que permitirán al difunto subir al cielo, por ello son infaltables en las mesas de ofrendas. Imagen: <http://www.rpp.com.pe/pict.php?g=-1&p=picnewsa/996195.jpg> [Consulta: 27.06.2015]
- 2 La *tómbola*, altar levantado en la casa del difunto durante los tres años siguientes a su muerte. Imagen: [http://www.pachamamaradio.org/wp-content/uploads/2012/11/DSCN6540\\_thumb.jpg](http://www.pachamamaradio.org/wp-content/uploads/2012/11/DSCN6540_thumb.jpg) [Consulta: 27.06.2015]

Para empezar el armado de la *tómbola*, se tiende una tela negra, si el difunto es adulto, y blanca si es un infante, y sobre ella se colocarán todos los productos antes enumerados, a los que se agregan frutas, la comida que le gustaba al difunto, coronas de flores, chicha, coca, licor, y en la actualidad hasta botellas de gaseosa. Durante toda la tarde y noche, los familiares, vecinos y amigos vienen a ofrecer una oración y acompañar al alma que está de visita en su hogar. En agradecimiento, se les entrega a los visitantes una *tanta wawa* (bebé de pan) o *tanta achachi* (abuelo de pan) dependiendo si el difunto es un niño o un adulto.

- <sup>3</sup> Bocado de quinua y cal, para prepararlos: “Primero se cosecha la quinua, se golpea, se saca toda la cáscara, después otra vez en los batanes sacan las cáscaras, luego lo lavan y sacan las piedritas en bañadores. Después la quinua la secan y hacen moler, entonces ponen cal, pero hay que saber calcular”, relata Quispe. Una vez conseguida la cal y la “harina de quinua”, encienden los fogones y en ollas hechas de barro asientan pajas bravas y secas, donde ponen los trozos de este alimento para su respectiva cocción. Entonces ya está listo para consumirla”. (Diario Nacional 30.05.2013) Fuente: <http://goo.gl/cGUP5W> [Consulta: 26.06.2015]
- <sup>4</sup> En otras zonas altiplánicas del territorio aymara esta mesa recibe también el nombre de *tumba*.



El día 2, parientes y amigos se trasladan al cementerio llevando la mesa que ha sido desmantelada y que volverá a levantarse alrededor de la tumba. Allí los rezadores, nombrados *reciris* empiezan a orar muy temprano, sobre todo si el difunto es un niño, para que al regresar no se le haga tarde y pudiera extraviar el camino de las almas. La música ejecutada con tambores, arpas, guitarras, acordeones, zampoñas y *pinkillos*<sup>5</sup> complementa la celebración para alegrar el alma del difunto.

La comida que está servida en la tómbola, es repartida y debe acabarse, no debe regresarse nada al hogar de los deudos porque podrían volver las penas. Finalmente se invita a la casa de los celebrantes para servirse comidas, brindar pudiendo terminar en una fiesta con música y baile, de este modo las almas habrán regresado felices.

La tómbola debe hacerse obligatoriamente los tres primeros años después de la muerte del ser querido, sólo entonces podrá hacerse algo en favor del alma del difunto. El primer año se denomina apertura, y es la ofrenda para el “alma nueva”, el segundo el medio —es decir, a medio camino de la marcha—, y el tercero el cierre, la llegada del alma al final del periodo.

En el centro del Perú, en Huancayo, la capital del departamento de Junín, con anterioridad al 1 de noviembre, los deudos visitan las tumbas de sus seres queridos para limpiarlas, pintarlas y adornarlas. Es a medio día del primero, cuando las almas vuelven y deben sentir que no las han olvidado, por ello los familiares y amigos se reúnen en los cementerios llevando la comida y bebidas que en vida les gustaba, además de flores y coca. Los rezos y música acompañan la conmemoración que se extiende hasta el día 2, y que se denomina *Ayakunapa Muyun* o Día de las Almas.

El área geográfica a la que hacemos referencia estuvo poblada en el periodo preinca por los Huancas, quienes ocuparon además Jauja, Concepción, parte de Huancavelica y Tayacaja. Según su concepción de la vida, esta continuaba a pesar de que el corazón dejase de latir y el cuerpo se descompusiera. Un sacerdote andino señalaba “*El alma es la energía que aunque no se vea y no te hable, sigue viva y a quien no se le debe tener miedo, ni nos va hacer daño [...]*”<sup>6</sup>

En el distrito de Chongos Bajo, distante 22 km. de Huancayo, se conserva una tradición que aunque ha ido variando con el tiempo, permanece aún en muchas de las familias. Se inicia en la mañana del día 1 con una misa, al regresar a sus hogares los pobladores arman la mesa de ofrenda u *trulakuy*, donde junto a la comida, fruta, panes, velas y flores, se colocan las calaveras de personas que pueden ser de familiares, o de desconocidos y que al tenerlas con ellos, son parte significativa de sus vidas, considerándolos como sus protectores.

El mismo día y aún el siguiente, los pobladores se dirigen a los cementerios para limpiar las tumbas y ofrecer rezos y cantos.

<sup>5</sup> La música del pinkillo atrae la lluvia y no ofende a los muertos cuya intercesión es imprescindible para lograr una buena cosecha.

<sup>6</sup> En: [http://www.rpp.com.pe/2012-11-01-huancayo-recuerda-a-sus-difuntos-con-misas-orquestas-y-mucho-mas-noticia\\_536548.html](http://www.rpp.com.pe/2012-11-01-huancayo-recuerda-a-sus-difuntos-con-misas-orquestas-y-mucho-mas-noticia_536548.html) [Consulta: 26.06.2015]



Ofrenda a los difuntos o *trulakuy* en el pueblo de Chongos Bajo, Barrio Sur. En ella pueden observarse las calaveritas de los antepasados o incluso de desconocidos.

Imagen: Perales y Rodríguez, 2011: 229

Es el día 03 de noviembre cuando se celebra la fiesta denominada *Tullupampay* (*entierro de muertos*), llamada así por la forma en que se celebraba en épocas anteriores.

En la actualidad, la población se dirige al cementerio llevando sobre una manta las calaveritas cubiertas con un chullo o gorro (para que no sientan frío), junto a ellas colocan panes, flores y frutas.

A medio día el sacerdote celebra una misa y después bendice a los fieles y sus calaveritas. Este aspecto de la religiosidad popular es importante, porque sustenta la reciprocidad entre el cuidado que se tiene con las calaveritas, como los rezos, ofrendas, velas y los favores recibidos por ellas.



Las calaveritas sobre una manta en el cementerio de Chongos Bajo para la celebración de *Tullupampay*.

1 <http://goo.gl/z7PEzP>

2 <http://goo.gl/bDRi8f>

Imágenes: [Consulta: 26.06.2015]

En el caso de Lima, la presencia de migrantes de todas las provincias del país, ha dado lugar a que esta celebración colme de música y danzas los camposantos, tanto formales como informales, en todos los distritos de Lima Metropolitana. Las cruces de madera recién pintadas, las coronas de flores y las tantawawas no faltan en esta celebración.



El cementerio Nueva Esperanza de Villa María del Triunfo, el más grande de Lima, recibe cada 1 de noviembre a miles de provincianos quienes recuerdan a sus muertos con ofrendas de comidas, bebidas, música y bailes del mismo modo que antes lo celebraban en sus pueblos.

1 <http://cde.elcomercio.pe/66/ima/0/0/6/8/8/688337.jpg>

2 <http://cde.3.elcomercio.pe/ima/0/0/9/9/3/993040.jpg>

Imágenes: [Consulta: 27.06.2015]

Como los casos particulares que se han reseñado, en todos los lugares del Perú se llevan a cabo ritos y conmemoraciones en recuerdo de los parientes y amigos muertos. La cada vez mayoritaria presencia de las iglesias cristianas sobre todo en las áreas rurales de nuestro país, y sus prédicas en contra de las prácticas tradicionales de culto a los muertos, las está restringiendo hasta hacerlas desaparecer.

Han pasado más de 300 años de la narración del cronista Guamán Poma de Ayala, pero la certeza de que los difuntos vuelven cada noviembre aún está fuertemente arraigada en la población de muchas zonas del Perú.

#### Aya Marçay Quilla

*Nunca pierdas a tu niño en tus brazos  
nunca sufras tal dolor  
te parecerá que el mundo se acaba  
que algo adentro se rompió  
ya no habrá dolor que pueda conmigo  
indiecito se durmió  
la peste negra del extranjero  
su risa se llevó  
Aya Marçay Quilla lo traerá de nuevo  
pero no me sonreirá  
el brillo de sus ojos ya se apagó.*

Víctor Heredia Álbum "Taqi Ongoy" (1986)  
<http://www.youtube.com/watch?v=Xyj-0aeBN-4>  
[Consulta: 26.06.2015]



## Bibliografía.

Casalino Sen, Carlota. *La muerte en Lima en el siglo XIX: una aproximación demográfica, política, social y cultural*. Tesis para optar el grado de Magister en Historia. Pontificia Universidad Católica del Perú. Escuela de Posgrado, 1999.

Disponible en: <http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/123456789/5165> [Consulta 26.06.2015]

Gil García, Francisco. Donde los muertos no mueren. Culto a los antepasados y reproducción social en el mundo andino. Una discusión orientada a los manejos del tiempo y el espacio. *Anales del Museo de América*, n° 10 (2002): 59-83

Disponible en: <http://goo.gl/i3Atxg> [Consulta 26.06.2015]

Guamán Poma de Ayala, Felipe. *Nueva crónica y Buen gobierno*, vol. I. Transcripción, prólogo, notas y cronología: Franklin Pease. Biblioteca Ayacucho, Caracas, 1993.

Hocquenghem, Anne Marie, Eduardo Franco y Carlos Reyes. Velaciones Andinas en el Bajo Piura. *Suplemento Boletín Cipca* (diciembre 1986): 3-15

Disponible en: <http://goo.gl/LufzYv> [Consulta 26.06.2015]

Negro, Sandra. La persistencia de la visión andina de la muerte en el virreinato del Perú. *Anthropológica*, vol. 14, n° 14 (1996): 121-141

Disponible en: <http://goo.gl/OgJYme> [Consulta 26.06.2015]

Onofre Mamani, Luperio David. Alma Imaña. Rituales Mortuorios Andinos en las zonas rurales aymara de Puno circunlacustre (Perú). *Chungará* (Arica), vol.33, n° 2 (2001): 235-244. Disponible en <http://goo.gl/fDKe7Q> [Consulta 26.06.2015]

Perales Munguía, Manuel y Agustín Rodríguez Castro. Tullupampay: descripción etnográfica de un ritual en homenaje a los difuntos en el valle del Mantaro, Junín. *Arqueología y Sociedad* n°23 (2011): 223-237

Disponible en: <http://goo.gl/VPeKQk> [Consulta 26.06.2015]

Ruiz Rosas, Alonso. *El Recetario de Arequipa. 500 recetas de la gran cocina mestiza*. Arequipa: Cuzzi, 2009

— *La Gran cocina mestiza de Arequipa*. Arequipa: Cuzzi Editores, 2012

Soto, Pablo. Planteamiento respecto al sincretismo en Todos los Santos. <http://www.ifeanet.org/temvar/SIII-ANTSC21.pdf> [Consulta 26.06.2015]

Van Der Berg, Hans. La celebración de los difuntos entre los campesinos aymaras del Altiplano, *Anthropos* n° 84 (1989): 155-175



## **POR LAS RUTAS GASTRONÓMICAS DEL SUR CHICO, VAMOS PA' CHINCHA**

**Sandra Negro**

La gastronomía peruana tiene una variedad casi infinita de aromas, sabores, texturas y colores. Con frecuencia las preparaciones tienen un origen cultural común, vinculado a la historia nacional y regional. Sin embargo, son las múltiples reinterpretaciones que se entrelazan con las antiguas culturas locales, la evolución de la propia historia y las tradiciones populares, las que logran construir un patrimonio significativo y con posibilidades de amplia difusión a través de la oferta de rutas turísticas orientadas a la culinaria.

En el Perú la propuesta de rutas gastronómicas es un concepto de uso relativamente reciente y ha ido creciendo de manera muy dinámica durante la última década, debido al aporte de personas con formaciones y experiencias muy disímiles. Por un lado tenemos los talentos formados académicamente, los cuales han difundido la comida peruana a través de los medios de comunicación de vanguardia, si bien en determinados casos la reinterpretación con énfasis en las fusiones y combinaciones de platos haya hecho peligrar la propuesta culinaria original. Por otro, hallamos aquellas personas con conocimientos familiares ancestrales, que de manera modesta han venido esforzándose tesoneramente para rescatar sabores y preparaciones tanto regionales como locales. Estas últimas tienen el mérito de haber trabajado con pocos recursos económicos, que una y otra vez han sido reemplazados con un desbordante entusiasmo, que nunca deja de retroalimentar a las 120 escuelas e institutos de cocina a nivel nacional.

Una región cuya interesante gastronomía está trascendiendo paulatinamente es la provincia de Chincha, ubicada en el departamento de Lima. La capital de esta región es la ciudad de Chincha, situada a 200 km. al sur de Lima. Políticamente se halla organizada en once distritos que son Chincha Alta, Alto Larán, Chavín, Chincha Baja, El Carmen, Grocio Prado, Pueblo Nuevo, San Juan de Yanac, San Pedro de Huacarpana, Sunampe y Tambo de Mora.

Su oferta gastronómica es el resultado de un conjunto de influencias que se han ido entretejiendo al compás de la propia historia. La llegada de los españoles a esta región a partir de 1534, inició un proceso en el cual se interrelacionaron ingredientes autóctonos como las papas, maíz, tomates y ajíes, con otros de procedencia europea donde destacaron la vid, productora de vinos, piscos y pasas de uva, las cebollas, aceitunas y el aceite de oliva, así como insumos de procedencia animal como los ovinos, bovinos y principalmente el cerdo, del cual pudieron utilizar la carnes, las menudencias y la manteca, iniciándose a partir de esta última una nueva cocina que incorporaba las frituras y los condimentos sofritos.

El temprano surgimiento de las propiedades rurales como las haciendas, “*chácaras y chacarillas*” desde finales del siglo XVI en la región, trajo consigo el empleo de mano de

obra negra en condición de esclavitud. Estos aportaron una innegable riqueza tradicional a la culinaria local, destacando el empleo de las partes blandas de la carne desechadas por las élites sociales, la carne de cerdo y las hojas de plátano.



**Chinchá:** antigua hacienda **San José**, situada en el distrito de El Carmen. Actualmente es un hotel resort de 5 estrellas. Su restaurante ofrece platos de la gastronomía local con una excelente preparación y esmerada presentación. Imagen: Sandra Negro, 2013.

Con la Independencia de España en 1821, la región fue testigo de varias oleadas migratorias oriundas principalmente de Europa y del Lejano Oriente. A partir 1842 llegaron los chinos procedentes de Cantón para laborar en la agricultura. Estos nuevos actores sociales popularizaron el uso del arroz, que di bien se había venido consumiendo desde el siglo XVI por influencia árabe transculturada a través de los españoles, fue recién a partir de mediados del siglo XIX cuando su uso se extendió ampliamente a todos los sectores de la sociedad peruana, preparándose con el vapor del agua de cocción y con la adición de sal y ajos.

Terminaron por dinamizar la culinaria local la migración de italianos a la región a partir del último tercio del siglo XIX. Se establecieron principalmente en el distrito de Sunampe con la finalidad de dedicarse a la vitivinicultura. Difundieron el empleo de los fideos, en particular preparados como tallarines, si bien estos fueron rápidamente reinterpretados en versiones populares de sabor local.

De la la gastronomía chinchana, el primer plato que deseamos destacar es el **tamal** que en la región puede tener un gran tamaño y alcanzar un peso de hasta 2 kg. En el área costera de la región, los tamales adoptan una forma cuadrada. Se trata de un platillo laborioso, donde intervienen con frecuencia varios miembros de una familia. El trabajo comienza con el remojo del maíz blanco o el pardo, que luego es molido a batán o en una moladora de granos, manteniendo una molienda de mediana a gruesa que le otorga una textura importante, que se integra perfectamente con el sabor de los demás ingredientes. Paralelamente se corta la carne de cerdo, la papada y parte de la cabeza, en trozos medianos para luego ponerla a cocinar con un punto de sal.



Chincha: tamal de forma cuadrada y de generoso volumen, servido con zarza criolla de cebollas, ají, cilantro, sal y limón.  
Imagen: Sandra Negro, 2013

Otra persona se encarga de remojar el ají colorado seco o *ají panca*, para luego molerlo en un batán hasta reducirlo a una pasta fina, aliñada con un poco de agua del remojo. Lo mismo debe hacerse con el comino soasado y con el maní, el cual ha de ser tostado y pelado. También es necesario cortar ají amarillo —conocido también como ají verde por ser fresco— en rajas delgadas, remojar aceitunas negras secas, endurecer huevos y cortarlos en cuartos, así como soasar las hojas de plátano y el amarre de

tiras o cordel de tallo seco de plátano. A continuación en una batea o recipiente amplio y extendido se coloca el maíz molido, al que se le agrega el ají molido, y la manteca de cerdo derretida. Se mezcla uniformizando los ingredientes con un poco de caldo de gallina o de cerdo y se condimenta con comino, sal y pimienta.

Luego de dejar reposar una hora se procede elaborar el tamal, para lo cual se toma un trozo de hoja de plátano soasada, se coloca un cucharón de la mezcla, disponiendo en el centro, un trozo de carne de cerdo cocido, unos granos de maní tostado, una raja de ají, una o más aceitunas y un trozo de huevo duro. A continuación se cierra la envoltura, dándole la forma de un paquete cuadrado, ayudándose con otras porciones de hojas y amarrándolo con seis vueltas, tres para cada lado, con cordel de tallo seco de plátano. Finalmente se ponen a hervir los tamales, acomodados encimados unos a otros, en una olla profunda y con poca cantidad de agua con sal durante una hora, para que se cocinen con el vapor del agua en ebullición. Se sirven con una salsa criolla de cebollas, ají y cilantro condimentada con sal y limón.

Pasando a los platos de fondo, el más significativo es la carapulca con sopa seca. Se trata de dos platillos distintos, cuyo origen ha sido recogido en las tradiciones populares que informan de su surgimiento a partir de las fiestas que seguían a los enlaces matrimoniales, donde los padrinos de los contrayentes —que usualmente eran originarios de distritos distintos— competían por agasajar a los invitados cada uno con un plato diferente. El padrino proveniente de Grocio Prado solía ofrecer la carapulca y el otro, que venía de Sunampe, hacía lo propio con la sopa seca. Esta competencia terminó con una amable convivencia de ambos —servidos lado a lado en el mismo plato— con texturas y sabores que se complementan de manera perfecta. Fue así que se generó un plato que simboliza la celebración y la fiesta popular.

La **carapulca** es uno de los potajes más antiguos del Perú, se preparaba en regiones de altura con las papas secas en trozos pequeños, guisadas con carne seca de camélidos americanos (llamas o alpacas).



La **carapulca con sopa seca**, platillo típico de Chincha. En la ilustración se muestra el potaje preparado por el restaurante del Hotel Casa Hacienda San José. Imagen: Sandra Negro, 2013.

La mayoría de los lexicógrafos asignan al vocablo *calapurca* una procedencia quechua, y puede encontrarse escrito de diversos modos: *k'ala phurka*, *kalapurka* y *qala phurk'a*. Sin embargo, según el lingüista Rodolfo Cerrón-Palomino es más congruente el origen aimara, proveniente de *qala*, "piedra" y *phurk'a*, "asar en las brasas" o "en rescoldo". En el Perú

colonial, se castellanizó a *carapulca* o *carapulcra*.

En su mestizaje, al asentarse en los cálidos valles costeros del Perú, cambió su preparación. Las papas secas fueron reemplazadas por papas frescas. Los negros le agregaron el maní molido, otorgándole una dimensión de sabor incomparable. Le adicionaron ajos, especias y ají panca. La carne seca de camélido fue sustituida por carne de cerdo, generándose un platillo regional extraordinario en sabor y en textura.

A nivel popular también se conoce con el apelativo de *manchapecho*, porque al ser un guiso jugoso suele salpicar en el pecho de los comensales al momento de ingerirlo. Esta denominación fue utilizada también para otros potajes en los cuales la consistencia fuera acuosa y la salsa de color rojo intenso y por lo tanto quedara en evidencia como mancha destacada sobre cualquier pechera, como por ejemplo el bufo de Chincha o su variante de Nasca. Esta denominación se puede extrapolar al *manchamanteles* mexicano, considerado como el antecedente del mole y que también por su color oscuro y su textura caldosa, al salpicar dejaba una marca evidente sobre los manteles blancos.

Para la preparación de una succulenta carapulca, se requiere además de buenos condimentos, una olla de barro y cucharón de palo, una cocina de adobes y leña de paca o huarango, que le otorga un gusto característico al platillo. Se comienza con el sancochado de la carne de cerdo en trozos, los cuales una vez cocidos se separan en un tazón, reservándose el caldo. Al mismo tiempo se cuecen en agua con sal una buena cantidad de papas blancas, que se pelan calientes, para luego a medio enfriar cortarse en cuadritos, tendiéndolas en una mesa para que reposen y consoliden un poco. A continuación en la olla de barro se coloca manteca de cerdo y aceite vegetal donde se

sofríen ajos, comino molido y abundante pasta de ají panca. Se debe dejar freír por un buen rato removiendo frecuentemente con la cuchara de madera, hasta que la materia grasa comience a separarse del aderezo. Hay que tomar en cuenta que la carapulca chinchana no lleva cebollas, ni especias como la canela o el clavo de olor. Luego se adiciona maní tostado y molido. Apenas esté dorado hay que agregar el caldo de cerdo, las papas en cuadritos y la carne de cerdo. Se rectifica la sal y se deja cocer hasta que tome punto, más o menos por media hora. Se sirve con un trozo de carne de cerdo y yuca sancochada.

La señora Esther Cartagena Castrillón del restaurante *El Refugio de Mamainé* en el Guayabo de El Carmen en Chíncha, ha rescatado una receta vinculada con este platillo y es la carapulca de garbanzos. La preparación es similar a la anterior, solamente que lleva una buena cantidad de garbanzos sancochados, pelados, licuados y agregados durante la cocción. Este platillo lo suele servir con seco de res.

Estrechamente vinculada con la carapulca está la **sopa seca**, platillo donde se entretajan el origen italiano de los tallarines con la habilidad chinchana para el aderezo y la tradición hispanoárabe del arroz graneado al vapor, modalidad que aquí es aplicada a los fideos, de modo que quedan secos y un tanto rígidos.

Para este plato se hace hervir una gallina durante unas dos horas. Se corta el ave en trozos y se reserva el caldo. A continuación se coloca en una olla de barro aceite vegetal en el cual se sofríen ajos, cebollas picadas y comino machacado. Cuando esté apenas dorado, se agrega el tomate pelado y picado en cuadritos, una buena cantidad de albahaca licuada en aceite y achiote, cuyas semillas han sido previamente fritas ligeramente en aceite y cuando comienzan a reventar se retiran, utilizándose solamente el aceite saboreado. Una vez que los ingredientes hayan dado un hervor, se agrega unas 4 tazas de caldo caliente de gallina y 750 grs. de fideos tipo espagueti. Se cubre la olla y se deja cocer hasta que se haya evaporado el líquido y los fideos estén cocidos y crocantes. Se espolvorea con perejil picado y se sirve con una presa de la gallina sancochada.

La sopa seca tiene diversas variantes locales tales como la sopa bruta de Mala o la sopa chola de Cañete y valle adentro hasta Lunahuaná.

Si bien existen otros muchos platos de conforman su variada gastronomía, los que hemos descrito son los más populares y de amplia aceptación por parte de visitantes propios y foráneos.

En relación a los postres, estos son en su mayor parte recetas en las que intervienen frutas o vegetales acompañados generosamente por azúcar y especias tales como la canela y el clavo de olor, las cuales son cocidas lentamente en el fogón. Entre las más difundidas hallamos el frijol colado. Para esta deliciosa preparación es necesario remojar durante una noche entera frijoles negros o canarios, los que al día siguiente se cuecen en



La señora Esther Cartagena y la doctora Sandra Negro en el restaurante El Refugio de Mamainé.

Imagen: Samuel Amorós, 2012.

agua o en leche. Una vez cocidos se pasan por un pedazo de tocuyo o un cedazo muy fino para que se logre una pasta espesa y aterciopelada. Nuevamente se lleva al fuego esta pasta con una pequeña cantidad de agua, abundante azúcar rubia, clavo de olor molido y canela en polvo. Cuando haya tomado punto y desaparecido el sabor a frijol, se incorpora ajonjolí molido moviendo constantemente con una paleta de madera para que no se pegue al fondo de la olla. Tradicionalmente se envasaba en potos o mates redondeados y huecos, espolvoreando el frijol colado con algunas grageas y semillas de ajonjolí, para cerrarlos con la tapa del mismo mate, procediendo a sellarlos con un poco de azúcar glaseada. Estos envases lamentablemente han sido al presente reemplazados casi totalmente por envases de plástico.



1. La alcaiyota recién cocida. Imagen: [www.taringa.net](http://www.taringa.net) [Consulta 13.05.2015] y
2. Dulce de alcaiyota Imagen: [www.ar.all.biz](http://www.ar.all.biz) [Consulta 03.04.2015]

Otros postres que destacan —si bien se trata de frutas o tubérculos introducidos en el Perú y en la región a partir de finales del siglo XVI— son los dulces de higos verdes cocidos en almíbar con canela y el dulce de camote, donde trozos de este tubérculo se cuecen lentamente en un almíbar de azúcar con canela y clavo de olor. También es común el dulce de níspero de palo, que es un fruto consumido en el Perú desde cinco milenios antes de Cristo. En este postre los nísperos pelados y sin semillas se cuecen en agua, con azúcar, canela y clavo hasta que tomen punto de jarabe.

En Chíncha y en la región inmediata también es usual el **dulce de alcaiyota** (*cucurbita ficifolia*). Se trata de un zapallo o cucurbitácea americana, cultivada por los aztecas —quienes la denominaban "*tzilicayotli*"— hace más de cuatro mil años. Con la llegada de los españoles, el nombre derivó a alcaiyota y si bien su cultivo se difundió en el Perú, este nunca ha sido masivo. El fruto ovalado y de mediano tamaño

se hierve en agua durante aproximadamente media hora. A continuación se comienza a despegar la cáscara y luego se parte por la mitad y se procede a eliminar las semillas sacando la pulpa en forma de hebras, que se asemejan al cabello de ángel. Se cuecen estas hebras con azúcar rubia, canela y corteza de limón hasta que alcanzar el punto de almíbar.

También tenemos postres vinculados con la yuca (*Manihot Esculentum*), un tubérculo cultivado en el antiguo Perú desde los 4,000 años a.C. y que halló su lugar en la repostería chinchana desde los tiempos coloniales. Los postres más comunes son las chapanas y el "come y calla".

Las chapanas son un postre tradicional de la costa peruana y ampliamente difundido en Chíncha. Para prepararlas es necesario rallar la yuca finamente y agregarle miel de chancaca, canela y clavo de olor en polvo, así como algunas semillas de anís. Después



Chapanas, delicia de Chíncha e Ica. Imagen: <http://lamagestuosadeliciasdechíncha.blogspot> [Consulta: 03.04.2015]

de mezclar todo bien, se emplea una hoja grande de plátano soasada donde se colocan dos cucharadas de masa de yuca por un lado, envolviendo con cuidado, para agregar otras dos cucharadas de masa por el otro lado de la misma hoja, envolviendo hasta que se junten los dos lados, sin dividir la masa. Se termina amarrando con un cordel de tallo seco de plátano en forma de cruz. Las chapanas son colocadas en un horno de barro hasta que estén cocidas. Es necesario dejar que se enfríen antes de consumirlas. Como podemos apreciar es un dulce muy humilde, hecho de un tubérculo tradicionalmente consumido durante los siglos

XVI al XIX por personas de limitados recursos. La preparación solamente requiere de la miel de chancaca, que era un derivado obtenido del progresivo lavado de las formas de azúcar en su proceso artesanal de aclarado y por lo tanto un subproducto de escaso valor económico

El escritor peruano Pedro Paz Soldán y Unanue (1839-1895), conocido con el seudónimo Juan de Arona, definió a la humilde chapana como una “*pasta de yuca y chancaca tan ordinaria como insípida, que se come y vende fría y envuelta en pancas como la humita, con la que tiene semejanza, aunque solo en la apariencia*”<sup>1</sup>. Este diplomático y catedrático de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos también publicó un saleroso poema que retoma la percepción que tenía de la chapana como postre frío e desabrido:

*“Mordaz cual parroquiano de chingana  
Mas para serlo cual Quevedo, inválido  
Grotesco y frío, y aspirando a cálido  
Grotesco y frío, cual vulgar chapana”*

Terminamos reseñando un dulce conocido popularmente en Chíncha con el nombre de “*come y calla*”, el cual es ancestral en el mundo afroperuano y que la señora Esther Cartagena se ha propuesto rescatar y difundir. El origen se sustenta en la tradición oral que refiere la ocasión en que una mujer no tenía qué darle de comer a su hijo. Encontró en su cocina un trozo de yuca y azúcar rubia. Se le ocurrió rallar la yuca, mezclarla con azúcar morena y freírla como si se tratara de un bollo. Todavía caliente lo sirvió al niño con miel de chancaca. Al probar esta delicia el niño preguntó a su madre cómo se llamaba el postre, a lo que ella respondió “*come y calla*”, quedando perennizado el nombre de este sencillo dulce popular.

<sup>1</sup> Juan de Arona, 1884: 157.



---

Por todo lo que hemos referido, vale la pena organizar un paseo hasta Chincha para embelesarnos con sus platillos y endulzarnos con sus postres tradicionales, que hallamos en cada rincón de sus distritos y que es inseparable de su contagiosa alegría, música, danzas y festejos. Al final nos sentiremos plenos y satisfechos de una experiencia inolvidable.

**Bibliografía.**

Arona, Juan de. *Diccionario de Peruanismos. Ensayo filológico*. Lima: Librería Francesa Científica, 1884.

Gutiérrez Solano Eucadio. *Monografía de Chincha*. Chincha: [el autor], 2008.

## LA PICANTERÍA AREQUIPEÑA: PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN

María del Carmen Fuentes

El 15 de agosto de 2014 la ciudad de Arequipa conmemoró su Aniversario de Fundación N° 474 con un nutrido programa de actividades. Un motivo para agregar a esta celebración fue la declaración de la Picantería Arequipeña como Patrimonio cultural de la nación el día 16 de abril del presente año *“por constituir un espacio social de interacción entre pobladores de diversas clases sociales cuya característica principal es la preparación y venta de comidas y bebidas típicas de la región, poseyendo rasgos heredados de la época prehispánica y cuya consolidación se dio durante la época de la Colonia y la República.”*<sup>1</sup>

El expediente presentado el 11 de mayo de 2013 por la Sociedad Picantera de Arequipa, fue elaborado por Alonso Ruiz Rosas, teniendo como base la información histórica que presenta en su libro "La gran cocina mestiza de Arequipa", publicado en 2012.



Detalle del mural de Teodoro Núñez Ureta: *La ciudad de Arequipa*.

Hotel Libertador de Arequipa, 1946.

Imagen: [Consulta: 01.07.2015]

[http://www.sociedadpicanteradearequipa.pe/images/portada\\_spa.jpg](http://www.sociedadpicanteradearequipa.pe/images/portada_spa.jpg)

La solicitud de la declaratoria, según lo explicó Miguel Barreda, coordinador general de la Sociedad Picantera, tenía entre sus objetivos, que los platos tradicionales —preparados según las antiguas recetas— recobren vigencia a nivel regional, que sean reconocidos en todo el país y también a nivel internacional. Esta declaración transforma a las picanterías en un producto cultural *“por constituir un espacio social de interacción entre pobladores de diversas clases sociales*

*cuya característica principal es la preparación y venta de comidas y bebidas típicas de la región poseyendo rasgos heredados de la época prehispánica y cuya consolidación se dio durante la época de a Colonia y República”*<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> La Resolución Viceministerial N° 033-2014-VMPCIC-MC y la Solicitud de declaratoria de la Picantería Arequipeña como Patrimonio Cultural de la Nación pueden ser consultados en:

[http://intranet.mcultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/149\\_2.pdf?14072014](http://intranet.mcultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/149_2.pdf?14072014) [Consulta: 19.07.2015]

<sup>2</sup> [http://intranet.mcultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/149\\_1.pdf?14072014](http://intranet.mcultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/149_1.pdf?14072014) [Consulta: 19.07.2015]

### La chichería, origen de la picantería.

Al fundarse la ciudad de Arequipa, los nuevos vecinos debieron traer consigo a sus familias desde España al igual que la servidumbre y esclavos. En los primeros momentos debieron alimentarse con mote o tostado de maíz, papas con ají o estofado de alpaca, pero muy pronto debían conseguir los productos a los que estaban acostumbrados: res, cordero, pollo, pescado fresco, trigo, arroz, alubia, lenteja, poroto, uvas, aceitunas, etc. deberían ser traídos de España o de Nicaragua o Santo Domingo donde ya habían sido introducidos. Muy pronto, sólo seis años más tarde de fundada la ciudad, se tiene referencia a la venta de carne de res.

Del mismo modo, pescado en *charquesillo*, hueveras (caucau), cochayuyo y camarón seco abundaban en las mesas indígenas, no así el pescado fresco por las distancias a la costa, por ello en 1564 se prohibía que los pescadores sacasen de Arequipa, pescado para otras zonas como Cusco.

*Nuevos hábitos de alimentación surgieron, como es lógico, con los europeos. El poblador nativo prefería el maíz y la quinua, la papa y el olluco, [...]. Sin el control incaico dispusieron cada vez de mayores cantidades de maíz para la confección de la chicha, privándose de un alimento que tradicionalmente había sido esencial para ellos. Por su parte los españoles requerían trigo, aunque no desdeñaban el choclo tierno hervido y el maíz tostado. (Galdos, 1990: 251-252).*



La papa, principal ingrediente de los platos que se ofrecen en las picanterías arequipeñas.

Imagen: María del Carmen Fuentes, 2014

Los españoles trataron de cambiar el cultivo de productos tradicionales por los europeos, y aunque destinaron las tierras de labor para sembrar trigo, olivo, vid, caña de azúcar y arroz, peras, manzanos, membrillos, ciruelas, higos y hortalizas como las habas, zanahorias, apio, poro, nabo, repollo, —cuyas semillas traían desde España— también cultivaron papas, maíz y yuca.

Con el pasar de los años la población indígena fue disminuyendo, y sus tierras fueron quedando abandonadas, por lo que se remataban y entregaban al

mejor postor, como consecuencia de ello los cultivos también cambiaron, y el maíz —aunque aún se cosechaba abundantemente— fue reemplazado por el trigo, destinándose sólo para la preparación de la **chicha**<sup>3</sup>, pues el pan reemplazó al maíz.

<sup>3</sup> En Arequipa la **chicha** se prepara con granos de maíz negro (diferente al maíz morado) germinado, que popularmente se le conoce como *guiñapo*. Para conseguir el guiñapo, desgranar el maíz seco y remojarlo en agua por tres días. Escurrirlo y extenderlo dentro de un saquillo. Acomodar el saquillo sobre paja húmeda u hojas de repollo. Cubrir con otra tela húmeda y dejarla por seis días, hasta que surjan los brotes o el *sullo*. Extender los



Las referencias a las *chicherías* podemos encontrarlas ya en las Ordenanzas para la ciudad de Arequipa dictadas por el virrey Toledo en su visita a la ciudad entre junio y noviembre de 1575.

**Título XVIII: *Que no haya tabernas de chicha en las rancherías sino en otras partes***

*"Y por cuanto tengo relación y me consta que de haber algunas tabernas en las rancherías y en toda esta ciudad así de indios como de mulatos, negros, horros y cautivos resultan muchos daños, especialmente los domingos y fiestas de guardar que con hallar el aparejo compran el vino de la tierra por junto los negros cautivos y se emborrachan en tanto grado que de las dichas borracheras resultan muertes y otros daños que están vistos y por experiencia se ven cada día, ordeno y mando que en la dicha ciudad y en las rancherías no haya las dichas tabernas y si algún negro o negra horro vendiere la chicha en la forma susodicha le sean dados cien azotes y lo mismo si fuere mulato o mulata y si fuere india le serán dados el mismo castigo y si algún español consintiere en su casa sabiéndolo él que algún negro cautivo y gente de su servicio tuviere la dicha taberna, será condenado en pena de cincuenta pesos aplicados para la cámara y gasto de justicias, la cual averiguación y castigo tendrán especial cuidado los alcaldes ordinarios que se haga, so pena que si fueren remisos en la ejecución dél, serán condenados en la residencia que se les tomare en cien pesos, aplicados según dicho es". (Citado en Ruiz Rosas, 2011: 37)*

Fue el mismo virrey Toledo quien después de incentivar la formación de las Reducciones, promulgó las Ordenanzas para la vida común en los Pueblos de Indios. Según éstas, en el Título X: *La orden que se ha de guardar para lo de la chicha*, la bebida de cada pueblo debería recogerse en una sola casa, y después repartirse a razón de un *azumbre*<sup>4</sup> diario para cada indio.

*"[...] Parece que con esto se remedian los daños que suceden de la chicha, aunque hagan de sobra porque estando reposada no daña tanto y el principal daño es beberla en ayunas y sin medida. (Citado en Ruiz Rosas, 2011: 37)*

A pesar de las prohibiciones, proliferarán los centros de expendio de chicha convirtiéndose en compañera inseparable del *jayari*, el almuerzo y los *picantes* o platillos de la tarde.

En 1752, el historiador arequipeño Ventura Travada y Córdova (1695-1758) escribía:

*"[...] pues me aseguran que en la ciudad y parroquias circunvecinas se han contado tres mil chicherías, oficinas que solo sirven para este ministerio, donde se hace la más aplaudida chicha del reino, la cual beben también algunos españoles de menos melindre y diferente gusto" (Citado en Ruiz Rosas, 2009: 15)*

Algunos datos históricos revelan que en 1835, en Arequipa, habían 3 mil 200 chicherías concentradas en el Cercado, Yanahuara y Cayma, que se convirtieron en picanterías por ofrecer *picantes* además de la chicha de guiñapo.

---

granos al sol sobre costales por unos tres días y cuando estén secos molerlos burdamente. (Receta de Josefa Velásquez de Ramos citada en Ruiz Rosas 2009: 42)

<sup>4</sup> Según el Diccionario de la Real Lengua Española: Medida de capacidad para líquidos, que equivale a unos dos litros.



Es en el siglo XIX que toman el nombre de **picantería** y se incorpora en estas la música popular. A mediados de la década de los 60, Gastón Aguirre Morales, recordaba con nostalgia la ubicación céntrica que antaño tenían las picanterías: en la calle Santa Marta, Ejercicios, Jerusalén, San Lázaro o La Antiquilla. Vendían sus potajes a los jueces y escribanos de la calle San Francisco. Tenían nombre muy particulares como El Pato, Los siete palitos, La pelea del león con el tigre, el Combate de Angamos, el Sebastopol, el Campamento de la Reina, la Calienes, el Cerrito de San Vicente, el Gramadal, etc. Luego fueron ubicadas en los distritos de Paucarpata, Sachaca, Cayma, Yanahuara, Tiabaya, y Socabaya quedando la mayoría alejadas del centro. Las picanterías actuales, presentan algunos cambios con relación a la picantería tradicional para responder a la demanda de los grupos sociales que ahora las frecuentan.

En la actualidad existe casi un centenar de establecimientos en la ciudad, aunque no todos ellos forman parte de la Sociedad Picantera de Arequipa.

### **El rol de la mujer en la conservación del patrimonio gastronómico arequipeño.**

Se señalaba que el gran temor de las cocineras arequipeñas era no tener hijas a quien transmitir sus secretos culinarios, y es que las picanterías estuvieron siempre a cargo de mujeres. El censo de 1940 registró a 663 mujeres y 67 hombres trabajando en picanterías.

La principal entre ellas, doña Lucila Salas Valencia —cuya madre también fue picantera— trabajó hasta su muerte a los 95 años en su picantería “La Lucila” de Sachaca. Le sobreviven sus cinco hijas, quienes continuarán con la labor de rescate y conservación de las tradiciones gastronómicas y culturales de la cocina arequipeña a la que su madre se dedicó por 60 años.

Del mismo modo Beatriz Villanueva, hija de doña Laura Salas Rojas, dueña de La Cau Cau en Sachaca, conserva la sazón de su madre en su picantería. Son por ello frecuentes los nombres de las dueñas de la picantería: La Palomino, La Josefa, La Simona, La Maura, La Fiera, La Capitana, La Dorila, La Maruja, La Cecilia, La Queca, etc.

Son estas mujeres, las que han perpetuado las recetas de los platos que se ofrecen en las picanterías, las que han sabido mantener los aspectos que según Miguel Barreda —coordinador general de la Sociedad Picantera de Arequipa— se concentran en la comida arequipeña: *reúne todos los tipos de cocciones, posee insumos únicos y es una clara fusión de lo andino con lo hispano.*

### **Los picantes.**

Los *picantes* son un conjunto variado de platillos, consistentes en guisos, zarzas y frituras que se preparan guardando armonía entre los ingredientes —carne o verduras— con el picor del rocoto. Entre los *picantes* sobresalen el Escribano, el Doble, el Triple y el Americano.

El Escribano recibe este nombre pues fue una preparación, inicialmente improvisada, destinada a los escribanos, que por razones de su trabajo llegaban tarde a las picanterías y ya no encontraban qué comer, las picanteras preparaban este tipo de ensalada que al picar les obligaba a consumir chicha.

El *Doble* ofrece rocoto relleno, pastel de papa y chicharrón de chancho; el *Triple* agrega a la combinación anterior zarza de patitas.

El *Americano*, es otro plato característico cuyo nombre tiene su propia historia contada por Lucila Salas. En 1960 llegaron jóvenes estadounidenses que pedían los picantes en un solo plato, después los demás comensales solicitaban que se les sirviera “como a los americanos”.



#### Escribano

(Receta recopilada por Juan Guillermo Carpio)

Ingredientes:

2 rocotos medianos

6 papas sancochadas

4 tomates

½ taza de vinagre

½ taza de aceite

Pimienta picante y sal al gusto

Preparación:

Hacer hervir las papas, picar el rocoto en forma redonda al igual que el tomate.

Aderezar con sal, vinagre, aceite y pimienta.

Servir las papas sancochadas, apretadas y mezcladas con el rocoto y el tomate.

Imagen: María del Carmen Fuentes, 2010.



#### Americano.

Arroz, chicharrón de chancho, lentejas, tallarines, rocoto relleno, pastel de papa, y asado.

Puede ir también torrejitas, zarza de patitas u otro plato de la carta. Imagen:

<http://1.bp.blogspot.com/-n2lirhiZqZ8/UgbKLHV0EI/AAAAAAAAAL4/ZYAIVLwcz64/s1600/americano.jpg>

Consulta [19.07.2015]

Hernán Cornejo Velásquez, realizó un exhaustivo estudio sobre las alteraciones que vienen sufriendo las picanterías arequipeñas, identificando cinco importantes cambios, los cuales explicamos a continuación:

#### 1. Cambios en la infraestructura.

Las picanterías tradicionales consistían en una ramada, instaladas en los caminos, posteriormente se hicieron sencillas construcciones con muros de sillar, techos de paja sobre horcones y pisos de tierra apisonada con un ambiente para la cocina y un salón o dos para los comensales, y en algunas un área externa. El mobiliario consistía

en grandes mesas y bancas largas pues se comía en grupo, obligando a sentarse en la misma mesa a comensales de distintos estratos sociales.

Al exterior no faltaba el pendón rojo como el que puede verse en la acuarela de 1935, que indicaba que allí se vendían chicha y picantes. Este característico elemento desapareció de las picanterías para evitar ser confundidas en la época del terrorismo.



**1 Picantería, 1935**

Acuarela de Víctor Martínez Málaga

Imagen: [http://www.sociedadpicanteradearequipa.pe/images/g\\_pinturas\\_spa06.jpg](http://www.sociedadpicanteradearequipa.pe/images/g_pinturas_spa06.jpg) [Consulta 19.07.2015]

**2 Picantería actual Tradición Arequipeña**

Imagen: <http://www.programasperu.com/restaurantes-peruanos/wp-content/uploads/2012/07/Tradicion-Arequipe%C3%B1a.jpg> [Consulta 19.07.2015]

Francisco del Carpio, en su ensayo sobre la formación del Partido Comunista en Arequipa, recuerda:

*Las picanterías, al comenzar el siglo XX, mejoraron su infraestructura. Las más elegantonas priorizaban la venta de cerveza y otros licores sobre la chicha, estas optaron por llamarse “Jardín”. Jardín era el denominador común para todas las cantinas-chichería o restaurantes campestres ubicados en los alrededores de la ciudad, los habían en Paucarpata, Tingo y Yanahuara porque hasta aquí llegaba el tranvía eléctrico, que era el único medio de transporte masivo que entonces existía y porque los caballos y las pocas carreteras que aún subsistían solo servían para el traslado, individual o en pareja, de los chacareros acomodados que venían desde los distritos de la ciudad para pleitear, sobre todo.” (Del Carpio, s/f: 11)*

En la actualidad, las picanterías, son amplias construcciones de concreto convertidas algunas en restaurantes turísticos con grandes salones, con grupos de mesas con 4 y seis sillas, instalaciones para la evacuación de los humos, cómodos servicios higiénicos y extensos patios y jardines.

En celebraciones familiares o de grupos de trabajadores en fechas especiales, se hace uso mayoritario de estos grandes salones.

**2. Cambios en los implementos de cocina.**

Inicialmente las cocinas de las picanterías eran construcciones rústicas con bases de piedra revestida de barro, con tres o cuatro aberturas para colocar las ollas de barro,

utilizando leña, prefiriendo el eucalipto y la *yareta*<sup>5</sup> con ollas de barro y cucharas de palo.

Hoy, la modernidad y la rapidez necesaria en la atención, las han reemplazado por grandes cocinas industriales a kerosene o gas empleando ollas e implementos de aluminio.

Las picanteras tradicionales señalan que la cocina a leña es determinante para el éxito de la comida porque conserva el sabor, según ellas cocinados a gas, el gusto de los alimentos y la chicha es diferente.

Del mismo modo el uso del *batán*<sup>6</sup> para moler y triturar granos y yerbas aromáticas, ha sido reemplazado por la licuadora.

Uno de los problemas que enfrentan las cocineras tradicionales es la cada vez más escaza leña por la que deben pagar precios más altos. Por ello las picanteras han debido adecuarse a la tecnología contemporánea sin alterar el sabor y la tradición.



#### Implementos de la cocina tradicional de la picantería La Benita

Chombas para fermentar la chicha de guíñapo

Batán y chaquena

Cazuelas y ollas de barro

Leña de molle y sauce

Imagen:

<http://labenitadecharacato.blogspot.com/2010/09/sobre-picanterias-y-la-benita1.html>

[Consulta: 19.07.2015]



#### Cocina de la picantería La Lucila

Paredes de sillar tiznado por la cocina a leña.

En lugar preferencial están ubicados el batán y las *chombas* de chicha.

Imagen:

[http://cdn.larepublica.pe/sites/default/files/imagen/cache/img\\_noticia\\_640x384/imagen/2013/05/10/imagen-PICANTERIA.jpg](http://cdn.larepublica.pe/sites/default/files/imagen/cache/img_noticia_640x384/imagen/2013/05/10/imagen-PICANTERIA.jpg)

[Consulta: 19.07.2015]

<sup>5</sup> *Azorella compacta*, especie fanerógama cuyo principio activo más importante es una resina. Es usada en farmacología y, antaño como combustible doméstico porque generaba abundante calor y lo mantenía.

<sup>6</sup> Piedra plana usada para moler bajo el bamboleo de otra piedra alargada llamada mano.

3. Cambios en los platos ofrecidos.

Según el autor antes citado, la picantería maneja el concepto de “*mesa servida*” que consiste en el brindis, la charla amena, juegos, comer picantes, bromas, recuerdos y yaraví.

En la picantería no existen los conceptos de entrada, plato de fondo, refresco y postre que se presenta en los restaurantes actuales. La secuencia diaria es el *jayari*, el almuerzo a las 12 m. y los *picantes* a partir de las 3 de la tarde



1 **Ajies y rocotos**

Imagen: María del Carmen Fuentes, 2014

Ingredientes básicos de la cocina arequipeña. Las variedades principales de ají son el colorado y amarillo que secos toman el nombre de panca y mirasol. En las recetas tradicionales se usan soasados, horneados o hervidos y luego se retiran de la cocción.

Con ellos se preparan las pastas utilizadas en los aderezos, hoy se emplea la licuadora, antaño se molían en el batán.



2 **Tradicional chupe de camarones.** Plato dominical o extra que originalmente se ofrecía los días viernes. Hoy está supeditado a las temporadas de libre pesca o veda.

Imagen: [http://jackandjilltravel.com/wp-content/uploads/2011/10/IMG\\_2888.jpg](http://jackandjilltravel.com/wp-content/uploads/2011/10/IMG_2888.jpg) [Consulta 19.07.2015]

3 **Picante.** Choclo con queso, sarza de patitas, chancho asado, rocoto relleno y pastel de papa forman el

tradicional Triple. Imagen: [http://3.bp.blogspot.com/-RM\\_0uK3LKPU/T67MKzxs3I/AAAAAAAAAB4c/M\\_UCDnhJ5hU/s1600/\\_palomino.JPG](http://3.bp.blogspot.com/-RM_0uK3LKPU/T67MKzxs3I/AAAAAAAAAB4c/M_UCDnhJ5hU/s1600/_palomino.JPG) [Consulta 19.07.2015]

De lunes a domingo, las picanterías sirven en el almuerzo un *chupe* como plato principal. El *chupe* es un caldo espeso preparado con agua en la que hierven a fuego lento trozos de carne y huesos o menudencia de res, cordero, gallina o pollo a la que se agrega ajos chancados, pimienta de olor, poro, nabo, apio y hierbas aromáticas como orégano o yerbabuena. Cuando las carnes están blandas, se cuele y reserva.

Después de un sofrito en el que se emplea la pasta de ají (fresco, mirasol o panca), se echa el caldo y dependiendo de la receta del día, se agregarán papas o chuños

otros ingredientes como choclos, habas, zapallo, repollo, zanahorias. Queda así un chupe espeso y contundente.

Los chupes de cada día son: Los lunes: chaque de tripas, martes: chairó; miércoles: chochoca, jueves: chupe de chuño; viernes: chupe de viernes; sábado: puchero o timpusca, domingo caldo de lomos. Dependiendo de la estación y la picantería, el orden de estos platos puede presentar alguna variación y se ofrecerán además chupes especiales o extra.

El segundo gran momento en las picanterías tradicionales es a partir de las 3 de la tarde cuando empiezan a llegar los comensales para “picantear”. Además de la chicha, se les ofrece mote de habas o tostado para después servir los picantes: Escribano, Doble, Triple o el popular Americano, platos que líneas arriba se explicó en qué consistían.

Debido a los requerimientos de los turistas, quienes prefieren platos a la carta, los restaurantes han debido en algunos casos disminuir el picor, variar la presentación e incorporar otros platos y a su menú.



<b>ENTRADAS</b> APPETIZERS	 <ul style="list-style-type: none"> <li>ESCRIBANO</li> <li>SARZA DE SENCCA O CRIADILLA</li> <li>SARZA DE PATITAS</li> <li>OCOPA A LA AREQUIPEÑA</li> <li>SOLTERO DE QUESO</li> <li>CHOCLO CON QUESO</li> <li>HABAS</li> <li>TOSTADO</li> <li>TORREJITAS DE LACAYOTE</li> <li>DESASTILLADO DE CHARQUI</li> </ul>
<b>PLATOS DE FONDO</b> MAIN DISHES	 <ul style="list-style-type: none"> <li>AMERICANO</li> <li>CHICHARRÓN DE CHANCHO</li> <li>CUY CHACTA' O</li> <li>REVUELTO DE HABAS</li> <li>REVUELTO DE LACAYOTE</li> <li>ARROZ CON PATO</li> <li>COSTILLAR DE CORDERO</li> <li>LOCRO DE PECHO</li> <li>LOCRO DE ZAPALLO</li> <li>PEPIAN DE CUY</li> <li>DOBLE O TRIPLE</li> <li>ROCOTO RELLENO</li> <li>PASTEL DE PAPA</li> </ul>
<b>CALDOS</b> SOUP	 <ul style="list-style-type: none"> <li>CALDO DE GALLINA</li> <li>CALDO BLANCO</li> <li>CHAQUE</li> <li>DIETA DE POLLO</li> <li>SOPA A LA MINUTA</li> <li>CREMA DE VERDURAS</li> <li>CREMA DE PORO</li> <li>CREMA DE ZAPALLO</li> <li>CREMA DE ESPINACA</li> </ul>
<b>ENSALADAS</b> SALAD	 <ul style="list-style-type: none"> <li>RUSA</li> <li>WALDOF</li> <li>VERDURAS MIXTAS</li> <li>FALTA</li> <li>LECHUGA Y TOMATE</li> <li>SARZA CRIOLLA</li> </ul>

Menú que combina platos arequipeños tradicionales con otros de la cocina internacional

Fuente: <http://www.sogayarequipa.com/infraestructura-servicios-sogay.html#>

[Consulta 19.07.2015]

No podemos dejar de mencionar los postres tradicionales arequipeños: mazamorra de airampo, dulce de quinua, alfajorcillos, buñuelos, dulce de camote, mazamorra de chancaca, melcochas, rosquillas de yema, espumillas de tumbo, etc. pero entre ellos ninguno mejor que el tradicional queso helado.



### Queso helado

Fuente: El recetario de Arequipa, p.462

#### Ingredientes

1,3 litros de leche entera  
150 gr de azúcar  
150 gr coco rallado  
2 rajas de canela  
4 clavos de olor  
4 yemas  
1 ch de canela molida

#### Preparación

Hervir la leche con la canela, el clavo y el coco por diez minutos y a fuego bajo; remover de vez en cuando. Colar, añadir el azúcar, hervir por dos minutos, agregar las yemas bien batidas y revolver vigorosamente para evitar que se formen filamentos. Retirar del fuego y dejar que enfrie. Poner en cubetas y congelar por un par de horas o más. Sacar de la nevera minutos antes de servir, cortar en trozos medianos y espolvorear canela molida.

Imagen: María del Carmen Fuentes, 2010.

#### 4. Los cambios en los ritos de las bebidas.

En las picanterías, el elemento fundamental, sin el cual no tendrían razón de existir es la chicha de guiñapo, por ello desde la llegada del comensal a la picantería, la dueña ofrecía el “bebe”, el primer brindis, equivalente a la porción más pequeña de chicha, por ello el nombre. Se ha dicho que es *“un tributo a la amistad, a la fraternidad entre el visitante y la picantera”*

El segundo brindis era el denominado *“Hasta los portales”* mientras se esperaba a



#### Los vasos tradicionales de la chicha

1 La forma del vaso tiene como antecedente el kero prehispánico. Son tres los tamaños: el *bebe* de ½ litro que se toma individualmente, el *cogollo* de 1 litro y el *caporal* de 1,4 litros; estos últimos se toman de forma colectiva.

Imagen: El recetario de Arequipa, p.41

2 La legendaria picantera Doña Lucila Salas (1916-2012)

Imagen: <http://www.elperuano.com.pe/fotografia/Thumbnail/2013/05/19/000001987M.jpg> [Consulta 19.07.2015]



que se sirvan los picantes, este brindis se hacía en grupo en un vaso de mayor dimensión, el denominado *cogollo* o más grande aún el *caporal*.

El tercer brindis era el de “*Prende y apaga*” que consistía en tomar una copita de anisado con chicha sobre los picantes. Desde 1854 en Arequipa se produce el Anís Nájjar, licor proveniente de la destilación de anís en grano verde. Además de su sabor, destaca en él una de sus más conocidas virtudes, la de actuar como un bajativo, ideal para la sobremesa.



En la imagen se ve en primer plano la *cantarilla*, vasija de hojalata para llevar la chicha sobre la banca alargada, los vasos denominados *caporales* sobre la mesa y a un lado la *chomba* con la chicha fermentada.

Foto original: Archivo Revista Caretas.

Imagen: <http://arequipatradicional.blogspot.com/2010/09/los-hermanos-davalos-en-el-imaginario.html>

[Consulta 19.07.2015]

Hoy puede pedirse en una picantería el “*té piteado*”, té pasado con canela, clavo, anís y cáscara de naranja al que se le ha añadido una copita de anís nájjar.

En las picanterías modernas, estos ritos tienden a desaparecer, los clientes pueden escoger entre chicha, gaseosas o cerveza. La cerveza ingresó a Arequipa en 1871, con la importación de cerveza alemana. En 1898, se funda en Arequipa la fábrica de cerveza “Alemana” y en 1954 se consolida la empresa Cervesur con sus productos cerveza Arequipeña y Cusqueña que competían con las limeñas Cristal y Pilsen. En el año 2000 Cervesur es adquirida por la Unión de Cervecerías Peruanas Backus y Johnston.

Además de la cerveza y gaseosas, en las picanterías modernas se han incluido jugos y cócteles, entre éstos últimos el *pisco sour* es el más solicitado.

#### 4. El cambio de la música en las picanterías.

Alrededor de la década del 60 se introdujo la radiola. Esto significó que las picanterías que pudieron comprarla, recibieron la visita de clientes capaces de pagar por la mejora, significando también una primera segregación entre los clientes.

En la actualidad todas las picanterías, y con mayor razón los grandes restaurantes turísticos poseen equipos de música y en algunos hasta se ofrecen salones para *karaoke*. En muchas se presentan en vivo grupos musicales, orquestas y cantantes del momento que amenizan las celebraciones familiares o empresariales, o simplemente tocan la música de fondo. En otros locales grupos de guitarristas, van tocando de mesa en mesa recibiendo por su interpretación alguna propina.



### Picantería

Acuarela, Teodoro Núñez Ureta, 1970

En las picanterías tradicionales, eran usuales la guitarra y el canto del yaraví, la pampeña y la marinera arequipeña.

Imagen:

[http://sociedadpicanteradearequipa.pe/images/p\\_picanteria\\_spa01.jpg](http://sociedadpicanteradearequipa.pe/images/p_picanteria_spa01.jpg)

[Consulta 19.07.2015]

Hemos señalado los cambios que vienen produciéndose con el impacto de la globalización en las picanterías arequipeñas, algunos consideran que están llegando a su fin, muchos más sin embargo consideran que la permanencia y conservación de este patrimonio intangible están aseguradas mientras los arequipeños sigan trabajando para conseguir que Arequipa sea considerada la capital gastronómica del Perú. Si bien hay platos que han desaparecido, otros felizmente siguen sirviéndose en la Ciudad Blanca y fuera de ella como el *Soltero de queso*, la *Sarza de patitas*, la *Malaya dorada*, el *Locro de pecho*, el *Cauchi de queso*, el *Cuy chactado* y el *Adobo* entre muchos platos más. Hernán Cornejo Velásquez, investigador de la comida arequipeña señala que ha registrado 40 entradas, 11 chupes, 70 guisos, 51 postres y 11 bebidas.



- 1 **Adobo**, preparado con carne de cerdo, concho de chicha de guíñapo, ají panca, ajos y cebolla. Se sirve acompañado con el pan de tres puntas y rocoto al gusto.

Imagen: <http://cde.peru21.pe/ima/0/0/1/4/5/145783.jpg> [Consulta: 19.07.2015]

- 2 **Soltero de queso**, además del ingrediente que le da el nombre al plato, habas, choclos, tomate, cebolla, rocoto y aceitunas que se sirven sobre papas sancochadas.

Imagen: <http://goo.gl/dXOMje> [Consulta: 19.07.2015]



*El Recetario de Arequipa*, la obra de Alonso Ruiz Rosas en la que se ha recopilado 500 recetas infalibles de cocineras y picanteras arequipeñas, ha sido el primer paso para preservar este conocimiento. El auge gastronómico que ha tenido nuestro país, sustentará cualquiera de las acciones que se hagan en beneficio de la cocina tradicional arequipeña y su inserción en el mundo global.

El Calendario gastronómico de Arequipa incluye celebraciones todo el año:

Cuarto domingo de enero - Día del Queso helado

Segundo domingo de febrero- Día del Soltero de queso

Domingo de Pascua - Día del Caldo de pascua y de los Postres arequipeños

Primer día de mayo - Día de los Chicharrones

Cuarto domingo de junio - Día del Chimbango<sup>7</sup>

Segundo domingo de julio - Día del Chupe de camarones

Primer domingo de agosto - Día de la Chicha de guiñapo

Cuarto domingo de setiembre - Día del Cuy chactado

Segundo domingo de octubre - Día del Rocoto relleno

Primer día de noviembre el Día del Adobo arequipeño

Primer domingo de diciembre - Día de la Papaya arequipeña.

A estas celebraciones se sumó el tercer domingo de setiembre, según el Acuerdo Regional N° 119-2012, el **Día de la Picantería arequipeña**. Así cada 21 de setiembre participarán las principales picanterías ofreciendo a precios módicos, los platos más significativos en diferentes lugares de la ciudad.

Para concluir, ¿cómo se reconoce a una picantería de Arequipa? La Sociedad Picantera de Arequipa lo resume de este modo:

*“Unas son pequeñas y abigarradas, otras espaciosas y multitudinarias; pueden estar en la ciudad o en sus zonas rurales, funcionan desde hace un siglo o suman pocos años, lucen vistosas ramadas o sólo tienen algunas macetas... Pero todas comparten al menos cuatro características:*

1. *Ofrecen chicha de guiñapo.*
2. *Preparan cada día un almuerzo (lunes: *chaque*, martes: *chairo*; miércoles: *chochoca*, jueves: *chuño*; viernes: *chupe*; sábado: *puchero* o *timpusca*; domingo: *caldo blanco* o *pebre de lomos*).*
3. *Sirven picantes (americanos, dobles, triples) y otras platos típicos o extras y*
4. *Son espacios democráticos donde cualquier persona puede saborear la cocina tradicional de Arequipa, tomar un bebe de chicha y socializar cordialmente.*<sup>8</sup>

<sup>7</sup> Bebida tradicional que se elabora en el distrito de Uchumayo preparada a base de higo.

<sup>8</sup> <http://www.sociedadpicanteradearequipa.pe/content/picanterias.html> [Consulta 09.07.2015]



### Bibliografía.

Cornejo Velásquez, Hernán Picantería Arequipeña: Cambios y Continuidad Culinaria. *Revista de Antropología de la Universidad Mayor de San Marcos*, n°3 (2005): 177-192.

Disponible en: [http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/revis-antrop/n3\\_2005/a07.pdf](http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/revis-antrop/n3_2005/a07.pdf) [Consulta 19.07.2015]

— “El simbolismo de la comida arequipeña”, *Investigaciones sociales*, año X, n° 17, (2006): 41-65

Disponible en:

[http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/inv\\_sociales/n17\\_2006/a03n17.pdf](http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/inv_sociales/n17_2006/a03n17.pdf) [Consulta 19.07.2015]

— La picantería arequipeña: 500 años de tradición culinaria, *Anales científicos*, Universidad Nacional Agraria la Molina, vol. 69, n° 3 (2008): 105-114,

Disponible en: <http://www.lamolina.edu.pe/Investigacion/web/anales/2008/3.pdf> [Consulta 19.07.2015]

Cortázar, Pedro Felipe (Director) *Colección Documental del Perú*. Tm. IV Departamento de Arequipa, 1967.

Galdos Rodríguez, Guillermo. Administración Colonial En: Neira Avendaño, Máximo y otros. *Historia General de Arequipa*. Arequipa: Fundación M.J. Bustamante de la Puente, 1990, pp. 235-273

Huanca Urrutia, Elizabeth y otros. Arequipa y sus picanterías. (Compendio de varios artículos)

Disponible en: <http://goo.gl/NFEikj> [Consulta 19.07.2015]

Ruiz Rosas, Arturo. *El recetario de Arequipa. 500 recetas de la gran cocina mestiza*. Arequipa: Cuzzi Editores, 2009

— *La Gran cocina mestiza de Arequipa*. Arequipa: Cuzzi, 2012

## EL PATRIMONIO INMATERIAL TRADICIONAL DE LAS SOPAS, CHUPES, LAWAS, ESPESADOS Y AGUADITOS

Sandra Negro

Una de las manifestaciones poco identificadas con el patrimonio inmaterial en el Perú es aquel que de manera genérica conocemos como el de las sopas. Los cronistas coloniales no recogieron una denominación que agrupe estas variadas preparaciones culinarias, consistentes en un líquido con sustancia y sabor, que suele incluir ingredientes sólidos de pequeño o mediano tamaño. Cuando los europeos llegaron a tierras americanas a principios del segundo tercio del siglo XVI, los pobladores autóctonos disponían de una extensa variedad de alimentos, superior a la disponible en la Península Ibérica por entonces. Esto se debió en el caso del Perú, a su riqueza en pisos y nichos ecológicos, que posibilitaba la producción de alimentos adaptados a su medio geográfico, que iba desde los llanos costeros, pasando por los valles yungas hasta alcanzar las tierras altoandinas, para descender nuevamente en los valles de la selva alta.

Las investigaciones arqueológicas han demostrado reiterativamente que los alimentos consumidos no eran iguales en todos los estratos y sectores de la sociedad, siendo algunos de ellos privilegio de los nobles, curacas y sacerdotes, mientras que otros eran para el común de las gentes. La riqueza de la alimentación en el antiguo Perú, abarcaba



Papas nativas cuyo origen se remonta a la recolección de especies silvestres hacia los 6,000 años a.C. por los tempranos recolectores y cazadores. El Perú es el país con mayor diversidad de papas en el mundo, al contar con 8 especies nativas domesticadas y 2,301 de las más de 4,000 variedades que existen en Latinoamérica. Imagen: [www.napa.com.pe](http://www.napa.com.pe) [27.04.2015]

las ofrendas a las divinidades, entre las que se hallaban con mucha frecuencia productos como el maíz, ají, sal y otros, a la par de alimentos preparados con ocasión de calendarios ceremoniales vinculados con las distintas culturas y etnias a lo largo de los siglos. También fueron significativos los banquetes fúnebres, llevados a cabo después del enterramiento de determinados individuos, así como las ofrendas a los difuntos, para aplacar sus necesidades en un mundo trascendente.

Si bien al presente resulta incierta la manera de preparar los alimentos en el antiguo Perú, a través de las informaciones registradas por los cronistas de los siglos XVI y XVII, sabemos que fueron utilizadas diversas técnicas. Una de las más comunes era la de asar los alimentos mediante el empleo de piedras calientes. Una referencia fue señalada por el cronista Bernabé Cobo, quien al referirse al consumo de los cuyes señalaba que “[...]

comen los indios este animalejo con cuero, pelándolo solamente como si fuera lechón; y suelen hacer un guisado del entero, habiéndole sacado el vientre, con mucho ají y guijas<sup>1</sup> lisas del río que llaman *calapurca* [...] en el vientre del *cuy*<sup>2</sup>. También hay referencias de asar a las brasas, al rescoldo de las cenizas, en barbacoas u hornillos a los que González Holguín señaló como “huatiyani”<sup>3</sup> y que se ha perpetuado hasta el presente con el nombre de *huatia*.

La técnica de hervir los alimentos, denominada en quechua como *t'impuq*, debió estar muy difundida a partir de la introducción de la cerámica hacia los 1800 años a.C. Aunque en las informaciones acopiadas por los cronistas aparece el consumo de ciertos vegetales hervidos, no hay referencia que los pobladores cociesen diversos vegetales y carnes en un caldo, conformando propiamente sopas.

Actualmente es posible afirmar que los dos ingredientes básicos de un gran número de sopas en el Perú, a partir de la llegada de los europeos fueron las papas y el maíz. Estos fueron incorporados a caldos cárnicos conjuntamente con otras hortalizas y cereales.

Las papas se cultivaban en tierras altas y frías donde no crecía el maíz y se consumían tanto frescas, como deshidratadas. Los tamaños de estos tubérculos no llegaban a ser los que acostumbramos en la actualidad. Las más grandes eran del tamaño de un puño y las más “[...] *pequeñas del tamaño de una avellana; pero las ordinarias son del grandor de un huevo de gallina*”<sup>4</sup>. El cronista Bernabé Cobo —quien fue uno de los que más atención prestó a la recopilación de información relativa a la alimentación de los pobladores autóctonos— señaló que los tubérculos frescos se comían asados, cocidos y en guisados. También secaban diversas variedades tendiéndolas en el suelo para que con el sol diurno y las heladas nocturnas, perdieran todo el líquido hasta quedar secas y livianas. Estas papas se denominaban *chuñu* y podían almacenarse durante años sin corromperse. Los pobladores las consumían cocidas en lugar del pan.



Papas andinas transformadas en chuño blanco, alimento actualmente en uso en las zonas andinas altas, en particular en los Andes centrales y sur del Perú. Imagen: <http://www.pachamamaradio.org/> [Consulta: 02.05.2015]

El relación al maíz, aunque refiere que se consumía fresco y en este caso se denominaba choclo, no puntualiza si este era asado y/o hervido. En cuanto al maíz seco, lo comían simplemente cocido en agua. También informó que otra manera de consumirlo era hervirlo a medio cocer, para a continuación hacerlo secar al sol. El producto final, molido grueso en batán de piedra, se denominaba *cocopa*<sup>5</sup> [chochoca] y era utilizado en los

<sup>1</sup> Las guijas o guijarros son piedras pequeñas y redondeadas que se encuentran en los ríos y arroyos.

<sup>2</sup> Bernabé Cobo, Tomo I, 1956: 360. El subrayado ha sido adicionado.

<sup>3</sup> Diego González Holguín, 1989: 419.

<sup>4</sup> Bernabé Cobo, Tomo I 1956: 168.

<sup>5</sup> *Ibidem*, 160.

guisos. También fue tostado, enterrando los granos en el rescoldo de las brasas o usando tostadoras de arcilla denominadas *k'allana* y *t'uquychimpu*<sup>6</sup>. En ciertas ocasiones, era triturado y mezclado con agua, lográndose una masa que era envuelta en pancas de maíz o en hojas de achira, para ser cocido en agua, al vapor o a las brasas<sup>7</sup>. Por último, era un grano que mediante la fermentación controlada, producía la chicha o *azua*, bebida general de los habitantes del antiguo Perú.

Si bien contaron con una gran variedad de cereales, tubérculos y hortalizas, los cronistas nos refieren que la gente del común pocas veces comía carne y esto sucedía generalmente en los banquetes, con ocasión de la celebración de las distintas festividades. Los individuos vinculados con el poder y por lo tanto ubicados en un grupo social de élite, aunque comían carne con más frecuencia, pocas veces era fresca, prefiriendo la carne seca tanto de camélidos americanos, como de pescados<sup>8</sup>. La carne seca de camélidos, conocida con el nombre de *charqui*, era cecinada sin sal, colgándola en trozos delgados a secar al sereno. Una vez secos, los adelgazaban majándolos entre dos piedras.



1. El cronista Bernabé Cobo [1653] reseñó que había mazorcas de maíz blanco, negro, amarillo, morado, colorado claro y oscuro y mezclado de varios colores y que este era consumido hervido, guisado y tostado. (1956, T.1:160)  
Imagen: <http://senalalternativa.com/> [24.04.2015]
2. El charqui o carne secada al sol y al frío nocturno, en el antiguo Perú se hacía a partir de la carne de camélidos americanos. En la actualidad se hace de carnes bovinas, porcinas y aun ovinas, esta última conocida como chalonga. La diferencia es que a partir de la llegada de los europeos se comenzó a cecinarla con sal.  
Imagen: <http://www.cuzcoeats.com/> [Consulta: 18.04.2015]

Es importante en las comidas del antiguo Perú, señalar el particular empleo de la sal. Esta provenía de salinas naturales, que eran muy abundantes. Se extraía en forma de piedras grandes en algunas fuentes de agua donde se hallaba cuajada o de aguas salobres marinas y de lagos. La sal no era usada en el proceso de cocción de sus alimentos. Sin embargo cuando comían:

*"[...] ponían un terrón de sal junto al plato, que era su salero, y de cuando en cuando lo lamían con la lengua, dando el sabor de la sal al paladar y no al potaje;*

<sup>6</sup> Rosario Olivas, 2001: 88.

<sup>7</sup> González Holguín [1608] 1952: 277.

<sup>8</sup> Polo de Ondegardo, [1575] 1916: 165-166.



*y a veces comiendo muchos juntos y no habiendo en la mesa más que un terrón de sal para todos, andaba la rueda de mano en mano, lamiéndolo unos tras otros*".<sup>9</sup>

Este comportamiento social se ha mantenido hasta la actualidad, donde es costumbre que un grupo de hombres, se organice en una rueda para beber aguardiente, chicha de jora o *azua*, y más recientemente cerveza, con un único vaso que va pasando de mano en mano entre los convidados.

Cuando los españoles se establecieron en el territorio dominado por el Tawantinsuyu a partir de 1532, no solamente fundaron las primeras ciudades y villas, sino que trajeron consigo una forma de vida distinta, el cristianismo como religión monoteísta, una estructura política con las instituciones de la Corona española trasladadas a América a través de los virreinos, la organización administrativa implementada mediante los corregimientos, una estructura económica monetaria, apoyada en el pago de tasas, así como una organización social, que llegaba hasta la composición de la unidad familiar. Este cambio tan profundo y complejo se extendió al mundo de los alimentos, con la introducción de nuevos insumos y formas de preparación.

En relación a la percepción de los cronistas acerca de las comidas preparadas en los siglos XVI y XVII, existen aproximaciones considerablemente variadas, que oscilan entre el desprecio disimulado y la exaltación exagerada. Fray Martín de Murúa a finales del siglo XVI, señalaba que los nobles y señores de prestigio ingerían sus alimentos dos veces al día. La primera comida era hacia las ocho o nueve de la mañana y la otra, una o dos horas antes de la puesta del sol. En estas ocasiones "[...] *cargaban sus mesas de manjares y de aquí viene que entre ellos no habían males ni diversidad de enfermedades* [...]".<sup>10</sup> En el otro extremo del espectro hallamos a Bernabé Cobo, quien afirmaba en relación a sus platillos que "[...] *eran tan rústicos y groseros que no había más que mal cocido y peor asado en las brasas* [...]".<sup>11</sup>

Desde mediados del siglo XVI, fueron introducidas especies foráneas de hortalizas, además de la vid, los olivos y el trigo, cuyos derivados modificaron sustancialmente la dieta de los habitantes originales de estas tierras. Con la introducción del ganado vacuno, caprino, ovino y porcino, los potajes se enriquecieron por la variedad y posibilidades generadas al combinarse con los productos autóctonos.

Todo ello modificó las técnicas culinarias, ya que se incorporaron las frituras, que abrieron un nuevo horizonte gastronómico. Los guisos se enriquecieron con las leguminosas, entre las que fueron frecuentes algunas variedades de frijoles, garbanzos y lentejas. El uso de la sal durante el proceso de cocción de los alimentos y el empleo de los condimentos, terminaron por llevar los potajes a una nueva dimensión: al lado del achiote, ajíes, huacatay, molle, muña y paico prehispánicos, se acomodaron la pimienta, nuez moscada, romero, perejil, ruda, orégano, hierbabuena, perejil, culantro y otras muchas.

<sup>9</sup> Bernabé Cobo [1653], Tomo I, 1956: 112.

<sup>10</sup> Fray Martín de Murúa, [1590] 1922: 109.

<sup>11</sup> Bernabé Cobo, [1653] tomo 1, 1956: 244.

Este feliz encuentro también involucró el complejo ámbito de las sopas. Preparación europea de origen humilde, terminó siendo un platillo fundamental en la dieta americana. A los caldos más comunes que eran de carnero o vaca, se agregaron leguminosas oriundas de estas latitudes y otras europeas, papas y cereales andinos como la quinua, convivieron con granos foráneos como el trigo, la cebada y el arroz, generando infinitas combinaciones con el agregado de vegetales provenientes de varias regiones del planeta, introducidas en este encuentro de los habitantes de dos continentes.

Es probable que entre las sopas traídas por los europeos, la más destacada e inspiradora fuera el puchero. La receta limeña compilada por Manuel Atanasio Fuentes, refiere que en su preparación era necesario echar en una cacerola:

*“[...] una cantidad de vaca gorda, tocino, cecina, coles, camotes, papada de puerco, salchicha, patitas de puerco, yucas, plátanos, membrillos, relleno, garbanzos, arroz, y por condimento se agrega achote molido y sal; todo esto con su correspondiente agua, se hace cocer a fuego lento por cuatro o seis horas para que se conserve [...] el que ha comido un plato regular de buen puchero no corre el riesgo de morir de debilidad durante doce horas”<sup>12</sup>*

Esta referencia, si bien del siglo XIX, nos muestra el aprecio generalizado por las sopas densas y consistentes. De acuerdo a los ingredientes empleados o su preparación, pueden recibir denominaciones diversas —algunas veces regionales— entre las que podemos mencionar los caldos, chupes, lawas, lluncas, espesados, sopas y aguaditos.



1. Actualmente en el Perú contamos con más de 150 tipos de ajíes, muchos cultivados y otros tantos silvestres. Se usan en todas las comidas, incluyendo un buen número de sopas. El cronista Garcilaso de la Vega [1609] señaló que. “[...] lo echan en todo lo que comen, sea guisado, sea cocido o asado, no lo han de comer sin él, que llaman *uchu* y los españoles *pimiento de las Indias*” (1991: 214). Imagen: [www.elcomercio.pe](http://www.elcomercio.pe) [Consulta: 01.05.2015]
2. El ají panca, de intenso color rojo oscuro prácticamente sólo se usa seco. Para su empleo se rehidrata con agua y sal y se maja en un mortero hasta obtener una pasta homogénea. Imagen: [www.gestión.pe](http://www.gestión.pe) [Consulta: 01.05.2015]

Los **caldos** abarcan aquellas preparaciones poco densas, donde el caldo (generalmente de res, carnero, gallina o pescado) puede separarse de los elementos sólidos como carnes, huesos, vísceras y verduras tales como trozos de papas, mote (granos de maíz blanco hervidos y pelados), zanahorias, zapallo, nabo y apio. Se suelen servir con uno o más trozos de carne que acompañan el caldo y las verduras, y son espolvoreados con

<sup>12</sup> Manuel A. Fuentes [1867] 1988: 125

alguna hierba aromática picada, entre las que predominan el huacatay<sup>13</sup>, la muña<sup>14</sup>, el perejil y el culantro.

Los **chupes** son preparaciones complejas y consistentes, que cuentan en su preparación con cinco grupos de ingredientes. En primer lugar el caldo y los trozos de la carne que lo ha generado, que puede ser de res, carnero, de tripas o mondongo, ave, pescado o mariscos, como los camarones. En este líquido se cuecen los vegetales, cuyo componente fundamental son las papas, ya sea frescas o alternativamente chuño blanco o negro. Se agregan algunas otras legumbres como habas, apio, puerro, zanahorias, zapallo, cebollas, arvejas, según sea la región en que se elabora. El tercer grupo de ingredientes está formado por los cereales, que pueden ser maíz (choclo fresco, seco, mote o chochoca), trigo, cebada, quinua o arroz. Otro conjunto de ingredientes que no son una constante en todos los chupes y dependen de las preparaciones regionales, son la leche, el queso fresco cortado en cubos y/o los huevos que son rotos dentro del caldo pocos instantes antes de servir. Por último, tenemos los aromatizadores que abarcan el ají (fresco en rajas o alternativamente tostado y triturado groseramente), hierbabuena, muña, perejil, culantro y/o huacatay picados, orégano fresco o seco desmenuzado y otros.

Las **lawas** son sopas de los valles interandinos y las comunidades de altura, donde la preparación es espesa, aunque cremosa. Las lawas suelen espesarse con harina de maíz, de cebada o papas aplastadas. Es común que lleven un trozo mediano de alguna carne por plato, el cual puede ser de res, cerdo o pescado. También se aromatizan con hierbas picadas como la muña, el paico<sup>15</sup> y el huacatay. Una de las lawas más populares en el Cusco y entre los pastores de puna es el *ch'unu lawa* o *ch'uñucola*<sup>16</sup>. El P. Bernabé Cobo menciona que los indios pescadores cazaban de noche unas aves llamadas guanayes<sup>17</sup>, las cuales las desollaban sin desplumarlas y las secaban al sol. De ellas hacían un guisado llamado *lagua*, que para ellos era muy apetecible, aunque según el cronista la carne no era de ninguna estima<sup>18</sup>.

<sup>13</sup> El huacatay o chincho es una hierba anual (*Tagetes minuta*) de hojas lanceoladas y dentadas con un olor y aroma intensos. Se produce en diversas regiones de Perú, Bolivia y Ecuador.

<sup>14</sup> La muña es un arbusto nativo (*Minthostachys mollis*) cuyo cultivo está muy difundido en las regiones andinas americanas. En el Perú se conoce también con los nombres de *huaycho*, *coa* o *ismuña*. Sus hojas son de sabor muy agradable, que recuerda un poco la menta, aunque con acentos aromáticos distintos. Se usa en infusiones y para realzar el sabor de muchas sopas y caldos.

<sup>15</sup> El paico es una hierba aromática, conocida también como cashua, camatai o amash (*Chemopodium ambrosioides*), crece de manera silvestre y es cultivada en todas las regiones del Perú hasta los 4000 m.s.n.m. Es común encontrarlo en los bordes de las chacras y jardines en los departamentos de Cajamarca, Cusco, Huánuco, Loreto y San Martín. Tiene un sabor penetrante y cítrico, con un aroma alcanforado que combina perfectamente con el ají, culantro y orégano.

<sup>16</sup> Rosario Olivas, 2001: 144.

<sup>17</sup> Se trata del cormorán guanay (*Phalacrocorax bougainvillii*) conocido también como guanay, pato lilo o pato de mar, es una especie de ave guanera que ha poblado las islas del litoral desde tiempos inmemoriales.

<sup>18</sup> Bernabé Cobo, [1653] tomo 1, 1956: 317.

Las **lluncas** son sopas densas, cuyo espesado se obtiene con el agregado de trigo resbalado o integral, el cual es descascarado parcialmente en un batán y luego es puesto a remojar, para finalmente hacerlo secar a la intemperie. Estas sopas suelen aderezarse con un sofrito de cebollas, ajo y ají panca<sup>19</sup> molido.

Los **espesados**, también son sopas consistentes hasta cierto punto similares a las lluncas. El espesante en este caso es el choclo o maíz tierno rallado y el elemento cárnico es pecho de res. Suelen ser propios de la costa norte del Perú, principalmente en Lambayeque y La Libertad.

Los **aguaditos** son sopas caldosas, de mediana densidad, en las cuales las verduras principales son las cebollas, zanahorias y papas, o alternativamente yucas, y llevan tres ingredientes que las definen: arroz, abundante culantro picado y cocido en la sopa, y ají amarillo molido (*Capsicum baccatum variedad pendulum*), el cual si bien se le conoce popularmente como ají verde porque se usa fresco, es en realidad de color anaranjado intenso y de picor moderado.

Entre todas estas variedades que pueden ser agrupadas bajo la denominación genérica de sopas, la de mayor permanencia a través del tiempo y las personas, es sin duda la patasca.



La **patasca**, sopa caldosa llena de sabor.  
Imagen: [www.peruenvideos.com](http://www.peruenvideos.com)  
[Consulta: 08.06.2015]

La **PATASCA** es una sopa caldosa, muy sustanciosa y con una significativa concentración de sabores debido a sus ingredientes. Su origen la sitúa como prehispánica, si bien en el Tawantinsuyu o quizás cronológicamente antes, se trató de un guiso. El cronista Bernabé Cobo refiere que “[...] sus viandas y potajes eran muy pocos: de maíz entero con algunas hierbas y ají hacían cierto guisado llamado montepatasca, cociendo el maíz hasta que reviente”<sup>20</sup>.

En el siglo XVIII el escritor y poeta español afincado en Lima, Esteban de Terralla y Landa (1750-1805) en su obra *Lima por dentro y fuera*, la señala entre algunos de los platos

típicos de la comida criolla, afirmando. “*Que te ponen luego zango, / Patasca, chupe de queso, / Y una morcilla con dulce, / Que traxo consigo un negro*”<sup>21</sup>

<sup>19</sup> El ají panca (*Capsicum chinense*), a pesar de la clasificación como proveniente del Lejano Oriente, es de origen sudamericano. Una vez maduro su color es rojo oscuro hasta llegar al marrón intenso. Su consumo como ají fresco es mínimo. Una vez cosechado es puesto a secar al sol. Para usarlo es necesario rehidratarlo con agua caliente y un poco de sal y molerlo en batán, hasta alcanzar una pasta homogénea que otorga mucho color y sabor intenso, aunque escasamente picante.

<sup>20</sup> Bernabé Cobo, [1653] tomo 2, 1956: 244.

<sup>21</sup> Esteban de Terralla y Landa, escribió bajo el pseudónimo de Simón Ayante, 1838: 38.

El tradicionista decimonónico Ricardo Palma, se refiere a esta sopa como “*Un guisado de indios en varias repúblicas*”<sup>22</sup>. Un siglo más tarde, el escritor y bibliógrafo Alberto Tauro del Pino nos brinda la receta a grandes rasgos señalando que: “[...] es una comida muy difundida entre los pueblos andinos y que se sirve con ocasión de alguna fiesta familiar. En una olla de barro se cuece, durante varias horas, maíz pelado, carne de vaca y de carnero, tocino, pellejo de cerdo, cabeza y tripas de carnero”<sup>23</sup>.

Aunque su preparación está ampliamente extendida en casi toda la región andina y aun en poblaciones costeñas, hay versiones con énfasis regionales en Ancash, Apurímac, Ayacucho, Cusco, Junín, Moquegua y Tacna. Su nombre proviene del quechua *phatasca* o *pataschka* que significa reventado, haciendo referencia al ingrediente principal que es el maíz abierto por la cocción. Para lograr esta conjunción de aromas es necesario unir el mote con los restantes ingredientes. Con la finalidad de pelar el mote<sup>24</sup>, este se cuece en agua con un poco de cal o con ceniza durante unos 15 a 30 minutos. Una vez cocido, los granos se restriegan para pelarlos. Los insumos cárnicos pueden variar en las distintas regiones, si bien en general incluyen el mondongo, cabeza y patitas de carnero, trozos de pecho y cola de res, el mote pelado, papas y habas.



La fiesta del Agua o de la “Champería” se realiza en diferentes regiones del país y durante las mismas, los pobladores de las diversas comunidades sacan con lampas las “champas” crecidas dentro de los canales y que impiden que fluya el agua libremente. Durante el año se realizan dos champerías: la primera en el transcurso de la semana de carnavales en febrero (época de lluvias), en la que se limpia el sistema de riego menor. La segunda, que es la más importante, se realiza en la primera semana de octubre, antes de la siembra de los tubérculos. Al terminar las jornadas de labor la población se reúne para consumir diversos potajes festivos, entre los que destaca la patasca.

Imagen: [www.prensaaldia.blogspot.com](http://www.prensaaldia.blogspot.com)

[Consulta: 25.07.2015]

Tradicionalmente su consumo está asociado a días de fiesta, debido a su larga preparación que posibilita el trabajo grupal de una comunidad y el reforzamiento de los vínculos entre sus miembros. La cocción inicia en dos ollas separadas: en la primera se hace hervir el mote pelado, hasta que sus granos se abran. En la otra olla se cuecen los insumos cárnicos, a los que se les agrega agua que va conformando un caldo sustancioso. Se agregan las papas, habas y finalmente el maíz. Se prosigue la cocción por un tiempo más, hasta que las carnes estén tan suaves que se deshagan en la boca y el mote haya espesado el caldo al soltar su almidón. El único condimento suele ser la sal

<sup>22</sup> Ricardo Palma, 1903: 207.

<sup>23</sup> Alberto Tauro del Pino, tomo 12, 2001: 1979.

<sup>24</sup> El mote o maíz blanco es un grano de maíz pelado de gran tamaño, que oscila entre los 15 y 17 mm. Tiene forma circular plana, su color es blanco cremoso y su sabor es suave y de textura harinosa.

y hojas de hierbabuena. La preparación toma usualmente de unas 6 a 8 horas, por lo que el sabor final es contundente.

Las fiestas más usuales en que se consume son en Carnavales, durante la Fiesta del Agua o Champería, donde tradicionalmente se limpian y reparan las acequias que han de regar los cultivos en el año venidero, en las celebraciones de la Fiesta de la Candelaria, la Fiesta de las Cruces y en general en cualquier ocasión festiva religiosa o laica.

De esta sopa derivan otras un tanto similares, si bien de preparación más corta. Entre ellas podemos señalar la sopa de mondongo huancavelicana, y el **PECAN CALDO** o caldo de cabeza ancashino. Este último se suele tomar alrededor de las 6 de la mañana y se prepara con la cabeza y mondongo del cordero. Las carnes y huesos se hacen hervir con agua, sal, cabezas de ajo y cebollas. Una vez cocido se cuele y se sirve con ají entero tostado, hierbabuena fresca y la carne picada en trozos pequeños. Puede estar acompañada con mote o con papas sancochadas. Una variación regional puneña es la **HUARJATA**, que usualmente se prepara el 2 de noviembre, en la celebración del Día de los Muertos o en otras ocasiones festivas. Consiste en un caldo de cabeza de cordero o alternativamente de cerdo, que se cuece con cebolla, ajos, papas peladas y chuño negro o blanco. Se sirve la carne con las papas y chuño en un cuenco, sobre el que se esparce un aderezo de ají panca, cebolla y tomate picados y sofritos. Separadamente en un tazón, se sirve el caldo que acompaña las carnes. Forman parte de estas sopas caldosas las distintas cazuelas regionales, que enfatizan ciertos ingredientes como los camotes, quinua, papas, chuños y otros, así como una variedad de carnes tales como cordero, carnes secas o charqui, gallina, pescados y mariscos.



1. *De la selva sus sopas*. El **caldo de Timbuche** preparado con pescado fresco de río, generalmente de carachama, si bien no es visualmente atractivo, tiene un sabor y aroma delicado. Imagen: [www.miselvaquerida.net](http://www.miselvaquerida.net) [Consulta: 25.07.2015]
2. Suculento **chaulla thimpo** o timpo de carachi, originario de las poblaciones afincadas en las proximidades del lago Titicaca en Puno. Imagen: [www.rpp.com.pe](http://www.rpp.com.pe) [Consulta: 25.07.2015]

La región de la amazonia, también tiene una riqueza de sopas, de sabores y texturas sugerentes. Entre los caldos destaca el **TIMBUCHE**, que se prepara con un pescado de agua dulce, el cual puede ser la carachama (*Panaque schaeferi*), animal de origen prehistórico y de aspecto un tanto tenebroso, con su cuerpo protegido por una resistente

armadura de gruesas escamas. Fue clasificado por una expedición científica en los ríos de la amazonia peruana recién en el año 2010. A pesar de su apariencia poco amigable, su aroma y sabor compensan todo escrúpulo visual. También se suele preparar con palometa (*Mylossoma duriventre*) o con zungaro (*Zungaro zungaro*), al que se cuece en agua con cebolla, ajo y sal, para servirlo con un toque de sachá culantro picado menudamente. En las regiones costeras estos caldos reciben también el apelativo de chilcanos.

Un caldo de estructura similar se cocina en Puno, en las comunidades asentadas en las proximidades del Lago Titicaca, situado a 3.810 m.s.n.m. Se trata del **CHAULLA THIMPO**, preparado a partir de un pescado de pequeñas dimensiones, que alcanza generalmente una longitud que oscila entre los 15 y 25 cm. Popularmente es conocido con el nombre de carachi, empleándose para preparar esta sopa el carachi negro (*Orestias albus*) y el carachi amarillo (*Orestias luteos*) en cantidades similares. Las zonas donde hay mayor extracción son las localidades de Capachica, Pusi, Pomata y Moho.

Sopas de preparación similar, donde el caldo es el protagonista, son aquellas que en la costa del Perú se denominan “**SUDADOS**”. Por sus ingredientes y texturas, se hallan a mitad camino entre una sopa y un guisado. Se trata de caldos generados con pescados y a veces enriquecidos con mariscos, los que se cuecen con trozos grandes de tomates y cebollas, ají verde en rajas largas y trozos de yuca, que alcanzan un sabor sublime a partir del agregado de chicha de jora o azua durante la cocción.



**Sudado de pescado**, una succulenta sopa de los llanos del país. Imagen: [www.saborysazon.blogspot.com](http://www.saborysazon.blogspot.com)  
[Consulta: 21.07.2015]

Entre las sopas con predominancia del caldo, representativas de comunidades específicas, podemos señalar la **SOPA PARI** propia de la provincia de Cajatambo, en la serranía de la región Lima. Es un platillo asociado a las fiestas patronales, como por ejemplo en la festividad del santo patrón del pueblo de Huancapón, que es el Divino Salvador. La denominación de *pari* hace referencia a una voz quechua que significa candente.

El 16 de junio de 1966 se produjo un acontecimiento histórico en Cajatambo, la inauguración de la carretera de acceso transversal Pativilca-Cahua-Pamplona-

Cajatambo, integrándose a la Red Vial Nacional. Se trataba de un proyecto largamente acariciado por los pobladores de esta provincia de Lima, cuyas gestiones se habían iniciado en 1922 durante el gobierno de Augusto B. Leguía, continuando a través de más de cuatro décadas. En la ceremonia de inauguración se llevó a cabo una gran fiesta, con la asistencia del entonces Presidente Constitucional, arquitecto Fernando Belaúnde Terry. Entre los platos servidos estuvo la sopa pari y debido a que lleva una o más piedras incandescentes agregadas al plato servido, el entonces presidente un tanto sorprendido le dio el sobrenombre de “sopa de piedra”, el cual se ha incorporado al habla cotidiana, no siendo la denominación tradicional original.



La provincia de Cajatambo tiene la **sopa pari** como una de las más representativas y que se sirve tradicionalmente en un mate.

Imagen: [www.articulosulturales.blogspot.com](http://www.articulosulturales.blogspot.com)

[Consulta: 28.04.2015]

Esta suculenta sopa contiene caldos de diferentes tipos de carnes, tanto frescas como secas. En el fogón y empleando varias ollas a la vez, se elaboran los caldos de carnes frescas de res, cordero y cerdo, así como el de gallinas. También se prepara el caldo de las carnes secas o charqui de res, cordero y cerdo. En otra olla se hace hervir agua, que se aromatiza abundantemente con hojas de chincho o huacatay. También se cuecen los cuyes, que son fritos en manteca hasta quedar crocantes. En otra olla se hace hervir la papa seca<sup>25</sup>, que previamente ha sido remojada en agua durante varias horas hasta que esté tierna. Aparte debe prepararse el aderezo en una olla grande sofriendo en manteca de cerdo, ají

mirasol, sal, palillo, comino, pimienta, ajos molidos y abundante cebolla de verdeo picada groseramente, hasta que tome consistencia. Una parte del aderezo es agregado a la papa seca, mientras que el resto se reserva. En paralelo, se prepara una buena cantidad de cancha de maíz amarillo. Por último, se caldean piedras pequeñas y medianas, provenientes de ríos o manantiales para que sean redondeadas, las que deben estar incandescentes.

Poco antes de servir, los caldos de las distintas carnes son mezclados en una olla gigante y las carnes son trozadas en porciones y reservadas. La sopa se sirve en un mate, colocando una porción de papa seca aderezada, trozos de carne de res, carnero, cerdo, gallina y charquis. A esto se le agrega el caldo de las carnes y un cucharón de agua de chincho, una o dos cucharadas del aderezo y una o dos piedras incandescentes.

<sup>25</sup> La papa seca es una técnica ancestral de conservación de este tubérculo. Una vez cosechada, se cocina entera en agua sin sal. Si las papas son muy grandes se cortan en mitades. La cocción debe ser a término medio y de inmediato se escurre el agua y vacían las papas a medio cocer sobre una manta. Una vez que empiezan a enfriar se pelan y desmenuzan, dejándolas al sol para que se terminen de secar.

Estas al chisporrotear dentro del caldo sueltan los minerales que le otorgan sabor a la sopa y la mantienen caliente. Toda una delicia.

La tradición local sostiene que si un hombre prueba esta sopa de manos de una mujer, no logrará dejar la comunidad nunca más, quedándose en ella para siempre.

En los Andes sur, Arequipa es una región que destaca por la diversidad, estructura y complejidad de sabores que ofrece su gastronomía. Varios de los caldos, sopas y chupes están vinculados con un determinado día de la semana, tradición que se sigue manteniendo en algunas familias. Debido al tiempo que requiere su preparación y las



**Arequipa: pebre de lomos**, reconfortante sopa de los domingos. Imagen: [www.costumbresarequipenas.com](http://www.costumbresarequipenas.com)  
[Consulta: 26.07.2015]

necesidades de la vida laboral actual, el lugar común donde se expenden son las picanterías, tanto en la ciudad de Arequipa, como en las principales ciudades y centros poblados de la región. La tradicional sopa de los domingos y también de Semana Santa es el **CALDO BLANCO** o **PEBRE DE LOMOS**.

Este se prepara con trozos de lomo de cordero, adicionando más o menos la quinta parte del peso del cordero, en carne seca o chalona del mismo animal. Al caldo de carnes se adicionan garbanzos,

zanahoria, nabo, puerro y apio picados. Una vez que las carnes están tiernas, se cuele y reserva el caldo. En una olla se prepara un aderezo con cebolla y ajos picados, que cuando está dorado se agrega el caldo que se reservó, las papas peladas y cortadas en cubos, yucas en trozos, chuño blanco remojado, exprimido y cortado en trozos y arroz. Una vez que todo está cocido, se hacen regresar las carnes y verduras a la olla, adicionándose perejil y hierbabuena picados. La sopa está lista para servirse humeante y succulenta.

Un caldo particular es el **CALDO DE CUSHURU**, que se prepara en Ancash durante la Semana Santa, particularmente en las comunidades de la provincia de Sihuas. El cushuro, llamado también ururupa o murmunta (*Nostoc commune*) es un alga pequeña, de forma esférica que crece en los arroyos y lagunas andinas por encima de los 3000 m.s.n.m.

El cronista Bernabé Cono señala que la yerba conocida en general como *cochayuyu*, es denominada por los indios con los nombres de *llallucha* y *murmuntu*. Afirma que se trata de “[...] unas hojitas como lentejas, las cuales carecen de tronco y raíz; nacen siempre en lugares muy húmedos y por eso les dan el nombre de cochayuyu, que quiere decir hierba de laguna o charco [...] usan los indios muchos desta yerba en sus comidas [...]”<sup>26</sup>

Durante los días santos, los pobladores de Sihuas y comunidades aledañas, se desplazan hasta las alturas para recolectar el cushuro. La laguna de Cushurbamba es

<sup>26</sup> Bernabé Cobo, [1653] tomo 1, 1956: 179.

uno de los lugares favoritos, por la abundancia de esta pequeña alga andina. Además del caldo, con el cushuro preparan un picante y hasta una ensalada.



El cushuro, ururupa o murmunta es un alga pequeña y redondeada que crece en los manantiales y lagunas andinas y se suele comer fresca en caldos, picantes y ensaladas.

1. El cushuro en su estado natural. Imagen: [www.materiniciativa.com](http://www.materiniciativa.com) [Consulta 02-05-2015]
2. La laguna de Cushurbamba en las alturas de Sihuas. Imagen: <http://sihuasnoticias.blogspot.com/> foto Herrera Gavino, 2010.

Para el caldo se debe hacer un sofrito de cebollas y cuando están doradas se agrega agua en la cantidad necesaria. Apenas rompe el hervor se agregan papas de dos variedades, peladas y cortadas en cubos: primero se echan las papas blancas de la variedad Yungay y luego de unos minutos se hace lo propio con las papas amarillas, ya que estas últimas son más delicadas y cuecen muy rápido. Cuando estén cocidas, se agrega el cushuro y huevos que se deslíen en el caldo, así como queso fresco trozado. Se rectifica la sal y está listo para ser consumido.

Durante las celebraciones de Semana Santa, el mayordomo de la fiesta reparte platillos en base a esta alga andina a toda la población, acompañando la entrega con el tradicional dulce de chiclayo<sup>27</sup> o alternativamente un *api* o mazamorra de harina de trigo tostada.

Este caldo y otros platillos a partir de la murmunta, también se degustan en otras zonas andinas situadas en la provincia de Jauja y en Cerro de Pasco.

Otro caldo muy nutritivo y oriundo de Cajamarca es el **CALDO VERDE**. Se desconoce el origen de esta preparación, pero tratándose de una región agrícola y ganadera, es posible que sus pobladores simplemente hayan hecho uso de sus insumos cotidianos por lo menos desde el siglo XIX. Es un caldo que con frecuencia consumen los campesinos en el desayuno antes de sus faenas diarias.

<sup>27</sup> El chiclayo es una cucurbitácea que también se denomina *chiuche* o *chipche*. De acuerdo con excavaciones arqueológicas en el Perú, esta calabaza se cultivó desde los 6.000 años a.C. aproximadamente. Cuando está madura se puede cocer en hornos de barro o en olla para obtener el dulce de chiclayo o *mishki chipchi*. La preparación del dulce suele tener algunas variantes, con cascara de naranja o de piña, con azúcar rubia o chancaca, con maíz molido y tostado o con trozos de piña.



Tradicional **caldo verde** con quesillo de Cajamarca, succulento por el majado de hierbas aromáticas que se infunden en el caldo de papas. Imagen: [www.chalamarca.com](http://www.chalamarca.com) [Consulta: 03.05.2015]

Su preparación es sencilla y se comienza colocando en una olla un poco de aceite y ajo. Cuando está ligeramente dorado, se agrega la cantidad de agua necesaria junto con papas blancas, peladas y cortadas en cuadrados medianos. Una vez que las papas están cocidas, se añaden los huevos “chicoteados”, es decir que se hace un orificio en uno de los extremos de cada huevo y se deja escurrir en el caldo, de manera que va coagulando lentamente formando largos hilos. Mientras tanto, de debe preparar un majado “verde”

en un batán, moliendo varias hierbas aromáticas como el paico, ruda, muña, huacatay, culantro, honrada y pacha chamca, a las que se les agrega sal. Este preparado se coloca en un mate para que cada comensal se sirva a su gusto. En los restaurantes es común que sirvan el majado verde dentro del caldo, que es de un color verde intenso y de un sabor delicioso y reparador. También es frecuente agregar dentro del caldo, unos trozos de quesillo fresco o pequeños pedazos de chicharrón. Se acompaña con mote sancochado o cancha tostada.

Dejando esta selección representativa de caldos, tenemos las sopas con una densidad mayor. En la región costera del Perú, una preparación originaria de la región La Libertad, es la **SOPA TEÓLOGA**, que se acostumbra comer en Domingo de Ramos. Se ha afirmado con frecuencia que tiene sus orígenes en una sopa medieval española y esto se basa fundamentalmente en la combinación de carnes con pan sofrito, al que se le agrega caldo y especias.

En la tradición de don Ricardo Palma, titulada Agustinos y Franciscanos (1608), narra la enemistad entre los frailes de ambas órdenes en Lima, que llegaron hasta a negarse el saludo. En vano el virrey y el arzobispo tomaron cartas en la querrela, situación que se resolvió, después de un encono de dos años, en la vigilia a san Francisco Solano, quien falleció el 14 de julio de 1610. El virrey Juan de Mendoza y Luna, marqués de Montesclaros, aprovechó el momento de ir a besar la mortaja del difunto, para invitar a ambos priores en querrela a que lo acompañaran. Allí y frente al ataúd les pidió que dejaran sus diferencias, lo cual fue aceptado por ambos, quienes se abrazaron calurosamente. Un mes después, los dominicos ofrecieron un banquete de reconciliación donde sirvieron “[...] **sopa teóloga**, fritanga de menudillos, pavo relleno, carapulcra de conejo, estofado de carnero, pepián y locro de patitas, carne en adobo y pastel de

*choclo*<sup>28</sup>. No obstante, el hecho que fuera servida a principios del siglo XVII en un banquete en Lima, no significa que los teólogos dominicos fueran sus creadores.



La **sopa teóloga** tiene más de una versión, si bien la mayor parte de sus ingredientes son permanentes. **1.** Sopa caldosa con vino dulce, trozos de carne y aderezo. **2.** Sopa más densa, que se acerca a un espesado, si bien aquí la consistencia está dada por el agregado de pan remojado en el caldo, que en las recetas del siglo XIX figura como mínimo o en algunos casos se llegaba a preparar sin pan. Está coronada con una rosca de manteca por su vínculo con el Domingo de Ramos y el inicio de la Semana Santa. Imágenes: 1. <http://chefalpasso.com> y 2. [www.rpp.com.pe](http://www.rpp.com.pe) [Consulta: 28.04.2015]

A principios del siglo XIX, el poeta y dramaturgo Felipe Pardo y Aliaga, alabó esta sopa en su comedia *Frutos de la educación* donde escribe textualmente:

*“Lleno hasta el borde me sirve,  
Un plato de sopa.  
¿Tanto marqués?  
Coma usted amigo,  
Que está delicioso el caldo  
Y puede esta sopa teóloga  
Presentarse a un soberano”*<sup>29</sup>

Ciertos investigadores sostienen que la sopa teóloga tiene su origen en la cultura Moche. Supuestamente por entonces era una suerte de pepián de cancha de maíz tostado y molido, cuyo caldo se preparaba con aves marinas. Esta hipótesis si bien es sugerente, tiene todavía que ser arqueológicamente demostrada.

La sopa parte de un sabroso caldo de gallina y carne de pecho vacuno. Una vez cocido, se retiran las carnes y se cuele el caldo. A este se agregan unos trozos de miga de pan, dejándolo cocer por un rato más hasta que se integren. Mientras tanto, en otra olla se hace un sofrito de ajos, cebollas y tomates picados, y ají verde molido, a los cuales se agrega abundante perejil picado, orégano, hojas de laurel, canela en rama, clavos de olor enteros, nuez moscada rallada, sal y pimienta. Cuando la preparación esté lista, se agrega la gallina deshuesada y cortada en trozos y de manera similar la carne de res. Cuando todo esté unido y las carnes hayan absorbido los sabores del sofrito, se agregan

<sup>28</sup> Ricardo Palma, 1953: 263.

<sup>29</sup> Felipe Pardo y Aliaga, 1962: 159.

aceitunas negras picadas gruesas, pasas rubias de uva, almendras peladas y huevos duros picados. Se termina agregando un poco de vino dulce. El caldo que se había reservado y espesado con el pan, se vierte sobre este rehogado y se deja hervir a fuego lento hasta que los sabores se concentren. En algunas ocasiones, se sirve coronada con una rosca de manteca de gran tamaño.

De la Amazonia provienen dos sopas de sabor y texturas particulares: el **INCHICAPI** y la **SARAPATERA**. La primera de ellas es una sopa densa y cremosa, propia de las áreas rurales, ya que es muy reparadora después de un intenso día de trabajo en la preparación de la roza y quema de sus tierras. Se requiere de una cierta pericia para lograr el punto de sabor y espesor, pero una vez alcanzado es una delicia sin igual.



En su preparación intervienen una gallina tierna de chacra, que se pone a hervir cortada en presas. Mientras tanto se tuestan los maníes y se pelan, para a continuación molerlos en un batán de piedra, agregando maíz molido, ajo, cebollas, sal, comino, dos ajíes dulces<sup>30</sup> y sacha culantro<sup>31</sup>. Cuando el caldo está sustancioso, se agrega esta pasta molida y se sigue revolviendo durante unos minutos. Por último se agregan trozos de yuca pelados y se deja cocer hasta que tome el espesor requerido. Finalmente se sirve en platos hondos, con un trozo de gallina y otro de yuca por comensal. Se suele acompañar con ají de cocona, el cual es una combinación de coconas peladas y picadas sin pepas, cebollas rojas picadas, ajíes monos o charapitas molidos, hojas de sacha culantro, todo lo cual se condimenta con limón y sal.

La segunda sopa es la **SARAPATERA**, cuyo ingrediente principal es la carne de la tortuga motelo o tortuga de patas amarillas (*Geochelone denticulata*), que popularmente se conoce con el nombre de charapa. Ha sido un alimento propio de los pueblos nativos durante milenios. Estos las capturaban vivas y en ocasiones las tenían en cautiverio un

<sup>30</sup> El ají dulce (*Capsicum chinense*) es típico de la región amazónica. Es de color rojo o anaranjado intenso, su picor es mínimo, pero agrega un delicioso sabor a los potajes.

<sup>31</sup> El sacha culantro (*Eryngium foetidum*) es una hierba aromática muy similar al culantro (*Coriandrum sativum*) en sabor y aroma, pero son diferentes en la forma de las hojas. Se encuentra distribuido en toda la región amazónica y se cultiva en los huertos familiares. Se usa como aromático en guisos, sopas, y ensaladas.

tiempo como reserva de proteínas. Podemos leer en las crónicas misionales de Maynas, la importancia de las tortugas y sus huevos. A manera de ejemplo, cito lo señalado por el Padre Manuel Uriarte en la reducción de Santa Bárbara de Omaguas:

*“[...] quise aprovechar el gran patio o corral que había cercado [...] sembrando todo lo demás de cañas, alrededor plátanos, café, higos y naranjos que había traído de Omaguas [...] porque no faltase cosa que imitar, hice en media una buena charapera, y como traían tales cuales charapas algunos ladinos [...] iban creciendo y servían a las necesidades”<sup>32</sup>.*

*“Para las charapas iban a Ucayale [...] llevaban diez o más tinajones que daba el Misionero y recogiendo millares de huevos, que hay en las playas comían a gusto, y los demás aplastaban en las canoas; y la manteca que sobresalía ponían con unas conchas en los tinajones, hervían en pailas y con un poco de sal, dejada enfriar la echaban a las tinajas que cerraban con hojas de bijao (como plátanos) y aseguraban con venas, metiéndolas después en las canoas grandes sobre basas pajizas”<sup>33</sup>.*



Región amazónica es frecuente la **sarapatera** o sopa de tortuga motelo, que debe ser cocida a fuego lento dentro de su propio caparazón. Imagen: [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com) [Consulta: 27.07.2015]

tortuga cortada en trozos, así como sus vísceras. Cuando se halla a mitad de la cocción, se adiciona plátano verde rallado, ajos y cúrcuma o palillo fresco molido, sachá culantro y ají mirasol triturado y sal. La cocción debe hacerse en el rescoldo de las brasas y cuando la carne de tortuga está cocida, la sopa puede ser consumida.

En una categoría aparte están los **CHUPES**, que conceptualmente se definen como sopas consistentes, originarias y típicas del Perú y Bolivia. En el siglo XIX eran sopas sustanciosas que se tomaban por las mañanas, lo que fue modificándose a lo largo del siglo siguiente, cuando se transformó en un plato que se consumía en el almuerzo, quedando su uso en el desayuno restringido a algunas áreas rurales.

Los chupes se comen con cuchara grande, y la ayuda de tenedor y cuchillo para cortar los trozos de carne que contiene. Se puede preparar con carne de res, cordero, gallina, camélidos americanos (llama y alpaca), —de los cuales se usan también los huesos para

<sup>32</sup> Manuel Uriarte [1778], 1986: 382.

<sup>33</sup> Idem, 176.

intensificar el sabor— de cuyes, de carne seca o charqui, de pescado, choros o camarones, así como tripas de res o cordero. Lleva abundantes vegetales, tales como zapallo, habas, puerro, nabo, zanahoria y otros. Es frecuente que incluya algún cereal como el trigo, mote de maíz o arroz. Las papas son un ingrediente indispensable, ya sea frescas o en forma de chuño blanco o negro. Existen además los chupes de vegetales, tales como los de papas y habas verdes, de ollucos, de papa seca, de pallares verdes y otros. Se condimentan con un sofrito de cebollas, ajos y una pasta de ají (mirasol o panca), resultando en una preparación contundente por su densidad y la intensidad de los sabores.

De todas las regiones del Perú, destaca Arequipa por tener once diversos chupes, varios de los cuales están asociados a los días de la semana. El que se ha extendido más allá de sus fronteras es sin duda el **CHUPE DE CAMARONES**, que también se prepara en Lima y en otras ciudades del litoral del sur del país.



Arequipa: **chupe de camarones**, delicioso y de sabor definido y rotundo, se prepara también como parte de la gastronomía limeña. Imagen: [www.latinasshoppingmagazine.com](http://www.latinasshoppingmagazine.com)  
[Consulta: 25.07.2015]

Como es usual en la elaboración de los chupes, se comienza preparando el caldo, que en este caso se debe hacer con cabezas de pescado blanco. Mientras tanto, se prepara un sofrito de cebollas picadas, ajos triturados y ají molido, con pimienta, comino y sal. Al caldo colado se le agrega este aderezo y se incorporan papas amarillas cortadas en cubos, habas, arvejas y arroz. Cuando la cocción está casi en su punto, se agregan una abundante cantidad de camarones de río y pescado cortado en trozos. Después de unos minutos se adicionan unos huevos que se

rompen en el caldo —aunque sin moverlos para que la yema cuaje entera— y abundante queso fresco trozado menudo. Antes de servir se adelgaza el chupe incorporando una cierta cantidad de leche y se termina espolvoreándolo con orégano seco tostado.

En las picanterías arequipeñas, cada día de la semana corresponde a una sopa tradicional, que en general han denominado chupes, sin que todos ellos estrictamente sean tales. Los lunes preparan el chaque de tripas y los martes el chairo. Ambas sopas, si bien pueden estar en la categoría de chupes, son variaciones regionales de la patasca, que aquí han enriquecido con otros ingredientes adicionales, tales como las tripas y lengua de cordero, las chalonas, el chuño blanco o negro, y el trigo. Los miércoles es el día del chupe de chochoca, que por su textura cremosa puede ser considerado una lawa. Algo similar ocurre con el chupe de los jueves que es de chuño negro, que propiamente es una lawa de chuño. Los viernes es el chupe de viernes, preparado solamente con vegetales y eventualmente con caldo de pescado. Los sábados es el día de la timpusca o puchero, que puede ser considerada una sopa densa y no necesariamente un chupe y finalmente los domingos que se toma el pebre o caldo de lomos, que es una sopa

caldosa, mas no estrictamente un chupe. La definición de chupe arequipeño es una percepción tradicional y unificadora, adecuada a su propia colectividad, ya que tampoco son preparaciones exclusivas de esta región.

El **CHAQUE DE TRIPAS**, cuyo nombre proviene del quechua “chaque” que significa cortar en trozos pequeños. En el *Nuevo manual de la cocina peruana*, se definía al chaque como “[...] un guiso muy común en Arequipa, que tiene mucha semejanza con el asado de papas de Lima, pues lleva carne y papas como éste, con la sola diferencia de estar las papas bien martajadas”<sup>34</sup>.



**Chaque de tripas**, que en Arequipa es el chupe de los lunes.

Imagen: Sandra Negro, 2015

El literato Pedro Paz Soldán y Unanue (1839-1895), conocido por el seudónimo de Juan de Arona, refiriéndose al chaque señalaba que era un chupe de papitas pequeñas machucadas, y la olla en donde se prepara se llamaba chacuena.

El caldo de este chupe se prepara con trozos de carne de res, carne y tripas de cordero y chalona, que se cuecen durante una hora con algunas verduras como nabo, zanahoria, zapallo en trozos y puerro. El caldo se cuele y reserva. Para el aderezo se sofríe cebolla picada, ajo y ají panca molidos. Una vez listo se adiciona el caldo y luego trigo morón sancochado, chuño blanco previamente

remojado y cortado, papas frescas cortadas en cubos y habas peladas. Cuando los vegetales están tiernos se agregan las carnes y tripas cortadas en tiras. Se sirve bien caliente acompañado con cancha tostada.

El **CHAIRO** es una sopa tradicional entre los pobladores de los Andes centrales y sur del Perú, que habitan en Cusco, Puno y Andahuaylas. Igualmente es consumida en Bolivia y en la parte norte de Chile. Es una sopa muy consistente, que sacia a los campesinos en sus largas jornadas de trabajo, motivo por el cual con frecuencia es consumida en el desayuno o al final de las labores del día.

En su estructura es considerablemente similar al chaque, con ciertas diferencias en algunos ingredientes, tales como que no lleva tripas, sino solamente carnes y de ser posible lengua de carnero. Adicionalmente se le agrega mote<sup>35</sup>, que en el chaque no es utilizado. El caldo del chairo se obtiene a partir de carne de res y lengua de carnero cortadas en trozos y de chalona de cordero deshilachada. El aderezo del caldo es un sofrito de cebolla picada y ají mirasol molido. Las verduras que lo acompañan son habas,

<sup>34</sup> Un limeño mazamorrero, 1926: 52.

<sup>35</sup> El mote es el grano de maíz blanco seco, que se consumen pelado. Para esto el maíz es hervido con cenizas o con cal y luego se pela. Puede ser consumido como acompañamiento de sopas y platillos de carnes o también ser cocinado dentro de las mismas preparaciones. Por su consistencia, mantiene su estructura, sin deshacerse a lo largo de la cocción.

zapallo cortado en cubos medianos, papas frescas cortadas en cubos grandes, zanahoria cortada en bastones largos, rodajas de maíz fresco o choclo y hojas de col picadas menudamente. Los espesantes están formados por el chuño negro remojado, exprimido y cortado en cubos pequeños, mote de maíz blanco y trigo morón previamente cocidos y pelados. Al servirlo se espolvorea con hierbabuena picada.

La **TIMPUSCA** es una sopa densa, que puede ser considerada como un chupe y que se consume en Arequipa, Cusco y Puno. También se le conoce con el nombre de timpu o timpo, que en quechua significa hervir. En Arequipa la timpusca de peras es una sopa estacional, que se consume los sábados. Cuando no hay peritas disponibles, es reemplazada por un puchero.

Desde finales del siglo XIX por lo menos, se acostumbraba prepararla en la celebración de la Bajada de los Reyes Magos, fecha que coincidía con la Fiesta de la Sacudida de los Perales, la misma que quedó en el olvido a mediados del siglo pasado. En años recientes, esta fiesta popular ha vuelto a celebrarse, debido al interés de impulsar la recuperación de las tradiciones locales que se habían venido perdiendo.



1. **Chairo**: sopa densa de la región surandina, considerada en Arequipa como un chupe, por su estructura de carnes, verduras, espesantes y condimentos. Imagen: [www.comidaperuana.about.com](http://www.comidaperuana.about.com) [Consulta: 28.07.2015] y 2. **Timpusca**: sopa densa que en Arequipa se prepara con “peritos”, que le otorgan un sabor característico, siendo por lo tanto una preparación estacional, aunque al presente se le han ido incorporando otras variedades de peras. Imagen: [www.waykunawasi1.blogspot.com](http://www.waykunawasi1.blogspot.com) [Consulta: 28.07.2015].

Originalmente el 6 de enero, las personas iban al distrito de Tiabaya, provenientes de otros lugares y se quedaban a pasar el día, que comenzaba con la santa misa. Una vez concluida, las familias se dirigían a los anexos del distrito con sus “quepiñas” o mantas hechas de costales de yute, las que extendían al pie de los perales. Cada año las familias que podían hacerlo, compraban un peral, de modo que en dicho distrito a mediados del siglo XX había más de 15.000 perales. Ese día el patriarca de la familia sacudía el peral para que la fruta cayera sobre las mantas y pudieran ser recogidas con facilidad. Estas peras eran de la variedad pereta, que en la región se conocen como “peritos” (*Pyros cossoni*), por su diminuto tamaño.

A la hora del almuerzo las mujeres preparaban la timpusca de peras, que acompañaban con la “bebida de los Reyes”. Esta se servía en un vaso grande donde se mezclaba tres

licores en representación de los tres Reyes Magos: la chica de jora, que representaba al Rey Cholo, el vino por el Rey Negro y el aguardiente de anís que simbolizaba al Rey Blanco. La fiesta duraba hasta el atardecer con tertulias, bailes y grandes demostraciones de alegría.

Si bien es una preparación succulenta, una vez más asistimos a una variación de chupes como el chaque y el chairó. El caldo se prepara con las tradicionales carnes de res, cordero y chalonga de cordero. En algunos casos, la carne de res es reemplazada por lonja fresca de cerdo. Los vegetales que acompañan el caldo son puerro, apio, nabo y choclo en rodajas. El condimento es el clásico sofrito de ajos y cebollas, Los espesantes están formados por papas frescas partidas en mitades, trigo morón previamente cocinado y chuño negro remojado, exprimido y chanchado. Los ingredientes que generan una sustancial diferencia de aroma y sabor son dos: el cochayuyo<sup>36</sup> que debe ser soasado en una sartén sin materia grasa hasta que tome un color verdoso y las peritas frescas, que



Tradicional **chupe de chochoqa**, de uso muy extendido en las regiones andinas.

Imagen: [www.mistii.galeon.com](http://www.mistii.galeon.com)

[Consulta: 28.07.2015]

por su tamaño se emplean enteras. Ambos se agregan a la cocción casi al final de la misma, conjuntamente con una buena cantidad de hierbabuena picada y algunas hojas de bledo<sup>37</sup>.

Por último, tenemos una preparación que puede estar en la categoría de las sopas densas o chupes y es la **SOPA DE CHOCHOCA**. Si bien en Arequipa es consumida los días miércoles, tiene una amplia difusión en gran número de regiones andinas y yungas del Perú. Con algunas variaciones en su preparación, es común en Bolivia, Argentina y Chile.

En este caso, el ingrediente fundamental es el maíz molido o *chuchuqa*, que se obtiene mediante una técnica de conservación de alimentos propia del antiguo Perú. Una vez cosechado el maíz tierno o choclo, se hacen hervir las mazorcas hasta la mitad de su tiempo de cocción. A continuación se ponen a secar al sol, que las deshidrata completamente. Por último se desgranar y se muelen hasta convertirlos en una harina granulada gruesa. Para consumirlo es necesario rehidratarlo.

<sup>36</sup> Las algas provenientes de los ríos se denominan en quechua *kushuru* o *llulluch'a*, así como *mayulaqhu* o *murmunta*. El *quchayuyu* o cochayuyo, son las algas provenientes del mar. Antúnez de Mayolo, 1981: 74. En los chupes como la timpusca se usan los cochayuyos secos, que tienen una textura delicada y un sabor sofisticado.

<sup>37</sup> El bledo (*Amaranthus retroflexus*) es una planta nativa de la América tropical, pero está muy extendida como una especie introducida en la mayoría de los continentes y en un gran número de hábitats. La planta fue utilizada para una multitud de alimentos y medicamentos por muchos grupos de nativos americanos. Sus hojas tienen un gusto que recuerda al del tomate verde y se puede comer cruda, frita o hervida.

Para la preparación del caldo se requiere carne de res y una poca cantidad de cecina para reforzar el sabor cárnico, con vegetales como puerro, nabo y apio. Una vez logrado el caldo se cuele. Mientras tanto se prepara el aderezo con cebollas picadas, ajos molidos y ají colorado o panca, sal y comino. A este sofrito se agrega el caldo y las carnes, y cuando rompe el hervor se adicionan papas frescas cortadas en trozos grandes, habas peladas y hierbabuena picada. En algunas regiones le agregan un rocoto entero, cuidando que no se rompa para evitar el picor excesivo. Cuando las papas están a mitad cocción, se agrega la chochoca, revolviendo constantemente para evitar los grumos. Al servir se suele agregar más hierbabuena fresca recién picada. Sin duda es una preparación densa y reparadora.

Otro tipo de sopas son las **LAWAS**, muy extendidas en las regiones sur del Perú y en Bolivia. Se trata de preparaciones cremosas, entre las cuales la más popular es la *ch'uñu lawa* o *ch'uñocola*, habitual en el Cusco y que se ha extendido a Arequipa, siendo su “chupe” de los jueves. Entre las lawas más comunes se hallan las de mote, de choclo y de harina de trigo. En algunas preparaciones le adicionan papas y eventualmente pequeños trozos de charqui.

El ingrediente fundamental del *ch'uñu lawa* es el chuño. La mejor variedad de papas para prepararlo son las *shiri*, que no son utilizadas para comer frescas, ya que son amargas y picantes y solamente sirven para preparar el chuño (variedades *S. juzepczukii* y *S. curtilobum*), que se siembran por encima de los 3.800 m.s.n.m.

Se diferencian dos tipos: el “chuño blanco”, llamado también tunta o moraya, que es el descascarado y el “chuño negro”, que conserva la piel.



1. Variedades de chuño: blanco, tunta o moraya y chuño negro. Imagen: [www.elpotosi.net](http://www.elpotosi.net) [Consulta: 28.07.2015]
2. Mujer pisando las papas para extraerles el líquido durante el proceso de preparación del chuño blanco. Imagen: [www.unfardle30.rssing.com](http://www.unfardle30.rssing.com) [Consulta: 28.07.2015].

Para el preparado del chuño blanco, se escogen las papas y colocan sobre una capa de ichu o paja de altura, durante dos o tres noches para que se congelen. Durante el día hay que recogerlas y guardarlas a la sombra para que el sol no las ennegrezca. Luego se colocan en costales y se sumergen en agua corriente durante 20 o 30 días. Si el agua es de laguna y ligeramente salada, adquirirán una suavidad particular. Con este procedimiento logran perder los alcaloides, así como los elementos amargos y tóxicos. Una vez extraídas del agua, se forman unos pequeños montoncitos, que se procede a

pisarlos con los pies descalzos, con la finalidad de extraerles todo el líquido y que la piel se desprenda. Esta es una ocasión festiva teñida de cantos y bailes. Por último se exponen al sol durante unos 15 a 20 días para que se deshidraten por completo. Finalmente deben restregarse las papas con las manos para quitarles la cáscara y en caso necesario se ayudan con cuchillos. Todo el proceso dura unos cincuenta días. De esta manera queda listo este tubérculo que puede ser almacenado en un sitio seco y durar hasta cinco años en buen estado de conservación<sup>38</sup>.



Cusco: **lawa de chuño** o chuño cola, una sopa para enfrentar las frías temperaturas andinas.

Imagen: [www.cuzcoeats.com](http://www.cuzcoeats.com)

[Consulta: 28.07.2015]

Para preparar el chuño negro, el trabajo es menos cuidadoso ya que se elabora a partir de tubérculos pequeños, que son expuestos de cinco a diez días a las heladas nocturnas y a la fuerte irradiación solar diurna, que les otorga el color negro característico.

Para preparar la lawa de chuño o chuño cola, es necesario tener una buena cantidad de chuño negro y la quinta parte de chuño blanco o tunta, los cuales se muelen finamente. La harina obtenida debe cernirse sobre un colador de agujeros grandes. A continuación se

sumerge en abundante agua, que debe ser cambiada varias veces apenas la harina sedimenta, para quitar el amargor del chuño negro ya que durante su preparación no ha sido sumergido en agua. Mientras tanto, se prepara un aderezo con cebolla picada, ajos molidos, pimienta, sal y comino. Una vez que está listo se agrega caldo de res o de carnero y se lleva a ebullición, agregando abundante carne de carnero en trozos y papas frescas picadas en trozos grandes. Cuando todo está cocido, se incorpora la harina de chuño, removiendo continuamente mientras va espesando. Una vez cocido y antes de retirar del fuego, se agregan ramitas de orégano, hierbabuena, culantro y muña. En tiempos más recientes y a nivel urbano, en algunos casos durante la cocción le agregan arroz y garbanzos previamente cocidos. Es una lawa que se toma a lo largo de todo el año.

Las sopas en el Perú suelen recibir nombres genéricos, dependiendo del ingrediente principal. Aquellas que tienen como protagonista el trigo resbalado, se suelen denominar **LLUNCAS**. El término, de origen quechua, significa granos o cereal sin cáscara. La más tradicional es el **LLUNCA CASHQUI** de Ancash, que originalmente fue un plato que se servía al final de los sepelios, como agradecimiento y reafirmación de aquellos que habían acompañado al difunto a su última morada. Desde mediados del siglo pasado, esta sopa perdió su connotación original, y pasó a ser un plato de uso común y comercial.

Su preparación es sencilla y parte de un caldo preparado con presas de gallina, trigo (previamente remojado en agua unas 12 horas) y unas ramas de apio, que se dejan

<sup>38</sup> Mauricio Mamani, 1978: 227-232.

cocer hasta que queden suaves. Mientras tanto, se preparara un aderezo con ajo chancado y ají mirasol molido, que luego se incorporan al caldo, conjuntamente con unas ramas de orégano. Poco antes de servir se adiciona una buena cantidad de cebollitas de verdeo picadas.



El **Ilunca cashqui** de gallina es una sopa tradicional de Ancash.

Imagen: [www.miricacocina.blogspot.com](http://www.miricacocina.blogspot.com)

[Consulta: 26.07.2015]



El **patachi** es una sopa muy densa, propia de los Andes centrales del Perú, donde predominan los vegetales secos y las carnes frescas y secas. Imagen: [www.incasfood.com](http://www.incasfood.com)

[Consulta: 29.07.2015]

Una llunca con nombre propio es el **PATACHI**, sopa con trigo y otros ingredientes espesantes, propia de la región andina central que abarca las regiones de Huancavelica, Ayacucho, Junín, extendiéndose hasta Huarochirí en la sierra de Lima. Las diferencias con las lluncas ancashinas, residen en primer lugar en el uso de carne de vacuno o alternativamente de cordero. Con frecuencia se agregan las patitas como gelatinizante de la sopa y charqui para intensificar el sabor. En segundo término, si bien el trigo es el ingrediente principal, también lleva vegetales deshidratados como frijoles, arvejas, habas con cáscara, maíz (chochoca) y en ciertas localidades, chuño molido.

Se parte de un caldo que se prepara con las distintas carnes y cuando ya están suaves, se adicionan los vegetales secos previamente remojados (a excepción de la chochoca que no se rehidrata). El trigo es el ingrediente principal, ya que el conjunto de los restantes vegetales deshidratados, debe ser proporcionalmente igual al trigo. Es una sopa de cocción lenta, para que los sabores y texturas se integren plenamente. Cuando el trigo revienta, se agrega orégano, muña y hierba buena. Se sirve con el aderezo separado en un cuenco y cada comensal se agrega la cantidad deseada a su plato de sopa. Este es un sofrito de cebolla picada, ají amarillo y palillo.

Otras sopas densas tienen denominaciones propias, como los **ESPESADOS** que son sopas preparadas a base de choclo tierno molido. La región de proveniencia es Lambayeque, en el norte del país. Si bien en algunas conferencias de arqueología, se ha afirmado que el espesado es una preparación que se remonta al antiguo Perú y era consumido por el “Señor de Sipán y todos sus vasallos”, no ha sido documentado arqueológicamente y por lo tanto, en el mejor de los casos es una hipótesis. Varios de sus ingredientes fueron traídos a América por los españoles, así que si se lograra comprobar esta afirmación, debió tratarse de una preparación sustancialmente distinta a la actual.

En la ciudad de Chiclayo, es una sopa que se toma los días lunes. Para prepararla se debe salar ligeramente la carne, que es malaya de res, dejándose orear desde el día anterior. Luego se prepara un caldo con dicha carne, acompañada de vegetales que le otorgan sabor, como puerro, zanahoria, apio y tomate. Cuando la carne está tierna se cuela el caldo y se pone a hervir nuevamente, esta vez con yucas cortadas en trozos medianos, zapallo loche (*Cucurbita moschata*) picado en cubos pequeños, caiguas cortadas en tiras y zarandajas frescas (*Phaseolus aurea*), que es una variedad de frijol. Cuando las verduras están cocidas, se incorpora una buena cantidad de choclo fresco



1. En Lambayeque una de las sopas tradicionales es el **espesado**, servido con trozos de carne de res. Imagen: [www.lambayeque.net](http://www.lambayeque.net) [Consulta: 27.07.2015], 2. Actualmente es frecuente servir el espesado con pescado frito, en este caso sin carne de res, y coronado con cebiche, que lo aleja de una sopa para transformarlo en un plato principal. Imagen: Mario Burga, 2010.

molido con culantro y con unos ajíes verdes despepitados, removiendo constantemente para que espese de modo homogéneo.

La sopa se suele servir con algunos trozos de carne, acompañándola con arroz graneado blanco o colorado, servido separadamente. En algunas caletas de la costa, preparan el espesado con pescado. En tiempos recientes, donde las fusiones en las comidas tradicionales tienen un lugar preponderante en nuestra gastronomía, se sirve el espesado coronado con ceviche de pescado.

Siempre en la costa norte, en la región La Libertad, se prepara una sopa densa que se denomina **SHÁMBAR**. Si bien se desconoce su origen, los ingredientes fundamentales son los vegetales secos, lo que permite inferir que debió provenir de la zona alto andina de la región. Sus ingredientes principales no son autóctonos, sino traídos por los europeos a partir de finales del siglo XVI. En la serranía de La Libertad, en Santiago de Chuco, se prepara una sopa con las mismas características, conocida como **CASHALLURTO**, que es un vulgarismo local para denominar el trigo resbalado. De manera similar, en Chiquián y en Pallasca, centros poblados situados en las serranías de Ancash, también se prepara el mismo cashallurto, cuyo uso se extiende a los valles andinos de Lambayeque y Cajamarca. Esto permite inferir que el shámbar o chámbar, es una translación a las poblaciones costeñas de una sopa andina.

Para prepararla es necesario remojar los vegetales secos desde la noche anterior. Estos son el trigo resbalado, frijol bayo, habas sin cáscara, arvejas y garbanzos. El ingrediente principal es el trigo y los cuatros restantes combinados, deben alcanzar la misma

proporción. Se ponen en una olla a hervir todos juntos y a media cocción se adiciona pellejo y carne de cerdo, así como un poco de jamón serrano o costillas ahumadas de cerdo cortadas en trozos. Mientras tanto, se prepara un aderezo de cebollas picadas, ají mirasol, ajos y orégano molidos, el que se agrega a la sopa cuando las carnes están tiernas. Se termina con hierbas aromáticas picadas, como la hierbabuena, culantro y



1. La **sopa cashallurto** que se prepara en la serranía de Ancash, es probablemente el origen del shámbar. Imagen: [www.nalochiquian.blogspot.com](http://www.nalochiquian.blogspot.com) [Consulta: 28.07.2015]



2. El **shámbar** que se prepara en la ciudad de Trujillo los días lunes. Ambos tienen los mismos ingredientes, que son cultivados en los valles interandinos. Imagen: [www.viasatelital.com](http://www.viasatelital.com) [Consulta: 28.07.2015]

huacatay. Al servir debe acompañarse con cancha y una salsa criolla de cebollas cortadas a pluma, con ají limo y hierbabuena, todo condimentado con sal y limón.

Por último tenemos a los **AGUADITOS**, que son aquellas sopas que han incorporado el arroz como ingrediente básico. Durante el virreinato, si bien el arroz era un cereal que se cultivaba, su uso estaba limitado a ciertas sopas y guisos. Su difusión generalizada se dio a partir de mediados del siglo XIX, con la influencia de los inmigrantes de origen chino procedentes de Cantón, que llegaron para laborar en la agricultura. Estos nuevos actores sociales popularizaron el uso del arroz, que se extendió ampliamente a todos los sectores de la sociedad peruana.



1. Suculento **aguadito de pato**, donde el arroz, el culantro y el ají se combinan a la perfección con la carne de pato, de gallina o de pollo. Imagen: Teresa Izquierdo, 2014. 2. El aguadito puede ser también de pescado y mariscos, conjugando en este caso los sabores marinos con el arroz y el culantro de modo perfectamente balanceado y sofisticado. Imagen: [www.incasfood.com](http://www.incasfood.com) [Consulta: 12.07.2015].

El aguadito tiene un conjunto de ingredientes que fueron traídos al Perú por los europeos desde la segunda mitad del siglo XVI. Si bien la propuesta tradicional se hace con carne de pato, también es posible prepararlo con mariscos, logrando en este caso una inflexión de sabor distinta, pero de una sugerente riqueza de matices.

Su preparación comienza más como un guiso que como una sopa, es decir que no se parte de la elaboración del caldo, sino que se comienza por la cocción de la carne. Para el aguadito de pato se doran las presas del ave, hasta que la piel quede crujiente y luego se reservan. En la misma olla se sofríe cebolla picada, ajos y ajíes verdes molidos. A continuación se agrega una buena cantidad de culantro molido, se hacen regresar las presas de pato y se agrega un poco de chicha de jora y agua hasta cubrirlo todo. Se deja cocinar a fuego lento hasta que el pato esté tierno. En este momento es cuando se incorpora el arroz, un poco de arvejas, unas papas frescas cortadas en cubos y unos ajíes mirasol enteros previamente tostados. Apenas el arroz está cocido el aguadito está listo. La combinación del arroz con el culantro y el ají constituyen la esencia de esta sopa.

Una última sopa a considerar por su particularidad es la denominada **SOPA SECA**, de la costa sur medio del Perú. El centro de irradiación fue el centro poblado de Chincha, donde la migración de italianos a la región a partir del último tercio del siglo XIX, terminó por dinamizar la culinaria local. Se establecieron principalmente en el distrito de Sunampe con la finalidad de dedicarse a la vitivinicultura. Difundieron el empleo de los fideos, en particular preparados como tallarines, si bien estos fueron rápidamente reinterpretados en versiones populares de sabor local, generándose la sopa seca, cuyo nombre tiene una connotación particular, ya que no es una sopa, sino un plato de fondo.



La **carapulca con sopa seca**, platillo típico de Chincha, que no es una sopa en el estricto sentido del término, que sugiere una sopa sin caldo. Imagen: Marcos GP, 2011.

Esta no se sirve sola sino acompañada de carapulca. Se trata de dos platillos distintos, cuyo origen ha sido recogido en las tradiciones populares que informan de su surgimiento a partir de la fiesta que siguió a un enlace matrimonial, donde los padrinos de los contrayentes —que eran originarios de distritos distintos— compitieron por agasajar a los invitados, cada uno con un plato diferente. El padrino proveniente de Grocio Prado ofreció la carapulca y el otro, que venía de Sunampe, hizo lo propio con la sopa seca. Esta competencia terminó con una amable convivencia de ambos —servidos lado a

lado en el mismo plato— con texturas y sabores que se complementan de manera perfecta. Fue así que se generó un plato que simboliza la celebración y la fiesta popular.

La carapulca es uno de los potajes más antiguos del Perú, se preparaba en regiones de altura con las papas secas picadas en trozos pequeños, guisadas con carne seca de camélidos americanos (llamas o alpacas). En su mestizaje, al asentarse en los cálidos



valles costeños del Perú, cambió su preparación. Las papas secas fueron reemplazadas por papas frescas. Los negros le agregaron el maní molido, otorgándole una dimensión de sabor incomparable. Le adicionaron ajos, especias y ají panca. La carne seca de camélido fue sustituida por carne de cerdo, generándose un platillo regional extraordinario en sabor y textura. Estrechamente vinculada con la carapulca está la sopa seca, platillo donde se entretajan el origen italiano de los tallarines, con la habilidad chinchana para el aderezo y la tradición hispanoárabe del arroz graneado al vapor, modalidad que aquí es aplicada a los fideos, de modo que quedan secos y un tanto rígidos.

Este recorrido por algunas sopas regionales del Perú, no ha agotado el tema en lo absoluto. La finalidad ha sido ilustrar brevemente la riqueza gastronómica vinculada con las sopas, un plato que pocas veces nos detenemos a considerarlo como parte importante del patrimonio cultural inmaterial de la nación. Entre las reflexiones finales que se desprenden del texto, podemos señalar que las propuestas de preparación de las sopas han surgido a través de los siglos, adaptándose a los insumos naturales, cultivados o criados en su región de origen.

El desarrollo histórico y cultural de las tradiciones regionales y locales, entrelazadas estrechamente con las foráneas a lo largo de los siglos XVI al XVIII, generaron adaptaciones y fusiones que las han enriquecido y sin duda complejizado. Los insumos cárnicos enaltecieron las sopas con las carnes de res, carnero, cerdo y las versiones secas de charqui (que incluyó las carnes de camélidos americanos), conjuntamente con las tripas, cabezas y patas, al lado de las aves de corral, como las gallinas y los patos, y la inmensa variedad de pescados, moluscos y crustáceos.

Los ingredientes autóctonos más importantes fueron sin duda las papas, que formaron parte de las sopas, ya sea frescas o en forma de chuño, cortado en trozos o molido como harina, y en segundo lugar el maíz, empleado fresco, deshidratado como mote, deshidratado y molido en forma de chochoca o tostado como cancha. Estos se conjugaron con cereales foráneos como el trigo, la cebada y más tardíamente el arroz. Las hierbas de olor se combinaron hasta lograr acariciarnos el paladar: al lado de la muña, paico, chincho y huacatay, llegaron desde lejos y para quedarse, el perejil, culantro, ruda y la hierbabuena.

Las sopas nos permiten acercarnos a un mundo complejo en cuanto a diversidad de ingredientes y laboriosidad en las formas de preparación, muchas de las cuales nos remiten a días de fiesta y celebración, al trabajo comunitario que implica su elaboración, que refuerza los lazos de cohesión social y amplía las fronteras de la tolerancia mutua.

Es necesario que tomemos conciencia de la riqueza e importancia social, cultural y económica de nuestra gastronomía y en este caso concreto, del universo de las sopas. El Estado a través del Ministerio de Cultura, debe trabajar en estrecha colaboración con los gobiernos regionales y locales, para establecer los lineamientos para su conservación y tutela. Al presente y frente al acelerado desarrollo de la gastronomía nacional, que a momentos parece haberse transformado en una competencia por lograr innovaciones y fusiones ilimitadas, frecuentemente con una finalidad individualista, es cuando debemos aferrarnos a lo propio y defenderlo por su inherente significado y trascendencia cultural.



La educación de la población a partir de la infancia es una herramienta que debemos perfeccionar y apoyar, para que podamos consolidar este significativo acervo de la peruanidad.

### Bibliografía.

Arona, Juan de. *Diccionario de peruanismos*. Edición digitalizada disponible en Textos clásicos sobre la lexicografía del español en América. Madrid: Fundación Histórica Tavera-Digibis, Cederrón, 1974.

Ayante Simón. *Lima por dentro y fuera: en consejos económicos, saludables, políticos y morales que da un amigo a otro con motivo de querer dexar [sic] la Ciudad de México por pasar a la de Lima: obra jocosa y divertida: en que con salados conceptos se describen además de otras cosas, las costumbres, usos y mañas de las madamitas de allí, de acá y de otras partes*. Lima: Tadeo López, 1838.

Cobo, Bernabé [1653]. *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles, 1964.

Cornejo Velásquez, Hernán. El simbolismo de la comida arequipeña. *Investigaciones Sociales*. Nº 17, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2006, p. 41-65.

Fuentes, Manuel Atanasio [1867]. *Enciclopedia ilustrada del Perú: síntesis del conocimiento integral del Perú, desde sus orígenes hasta la actualidad*. Tomo 12, Lima: Peisa, 2001.

Garcilaso de la Vega, Inca [1609-1617]. *Comentarios Reales de los Incas*. Lima: Universidad Ricardo Palma, Biblioteca Nacional del Perú y Academia Peruana de la Lengua, 2009.

Gonzalez de Holguín, Diego [1608]. *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú, llamada qichua o lengua del Inca*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1952.

Mamani, Mauricio. El chuño: preparación, uso y almacenamiento. Rogger Ravines (comp.). *Tecnología Andina*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1978, p.227-238.

Murúa, Martín de [1590]. *Historia del origen, y genealogía real de los Reyes Ingas [sic] del Piru [sic], de sus hechos, costumbres, trajes y manera de gouierno [sic]*. Madrid: Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior, 2004.

Olivas, Rosario. *Cultura Identidad y Cocina en el Perú*. Lima: Editorial Universidad San Martín de Porres, 1996.

— *La cocina en el virreinato del Perú*. Lima: Editorial Universidad San Martín de Porres, 1996.

— *La cocina de los Incas. Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*. Lima: Editorial Universidad San Martín de Porres, 2001.

Palma, Ricardo. *Papeletas lexicográficas*. Lima: Imprenta La Industria, 1903.

Pardo y Aliaga, Felipe [1869]. *Frutos de la educación*. Lima: Sanmartí, 1962.

Polo de Ondegardo, Juan [1575]. *Informaciones acerca de la religión y gobierno de los Incas, seguidas de las Instrucciones de los Concilios de Lima*. Lima: Librería Sanmartí, 1916.

Roca Rey, Bernardo. *Enciclopedia Temática del Perú*. Tomo XVI. Lima: Editorial El Comercio, 2004.

Sin autor [un limeño mazamorrero] *Nuevo Manual de la cocina peruana*. Lima: E. Rosay, 1926



---

Uriarte, Manuel [1767]. *Diario de un misionero de Maynas*. Lima: Instituto de Investigaciones de la Amazonia Peruana y Centro Amazónico de Antropología y Aplicación Práctica, 1986.

Villavicencio, Maritza (Comp.). *Seminario Historia de la Cocina Peruana*. Lima: Editorial Universidad San Martín de Porres, 2007.

Zapata, Sergio. *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*. Lima: Editorial Universidad San Martín de Porres, 2006.

## Reflexiones en torno al patrimonio cultural del Perú

### CUARTA PARTE

#### GESTIÓN DEL PATRIMONIO

El patrimonio cultural del Perú ¿una prioridad olvidada? <i>Sandra Negro</i>	505
La evolución del concepto de patrimonio cultural inmaterial en los documentos internacionales y nacionales <i>María del Carmen Fuentes</i>	510
Los drones y el patrimonio edificado del Perú <i>Samuel Amorós</i>	519
Innovaciones en técnicas de acabados para la conservación y restauración en tierra: intervención en el Complejo Arqueológico Mateo Salado (Lima, Perú) <i>Santiago Morales y Pedro Espinoza</i>	524
La inseguridad ciudadana en Piura, 1868-1878 <i>Gleydi Sullón</i>	535

## EL PATRIMONIO CULTURAL DEL PERÚ ¿UNA PRIORIDAD OLVIDADA?

Sandra Negro

En el último lustro hemos logrado importantes logros económicos, debido principalmente a inversiones nacionales y extranjeras en los diversos sectores productivos, que involucraron hasta los fabricantes no tradicionales. Las expectativas de desarrollo nacional crecieron con gran dinamismo. Sin embargo, una vez más dentro de estas posibilidades no hallamos proyectos estructurados e integrales para el estudio, conservación y gestión de nuestro rico y variado acervo cultural. ¿Ha sido olvidado? o tal vez debiéramos aceptar con resignación que no es, ni ha sido, es una prioridad del Estado.

Esta situación la venimos viviendo no solamente en años recientes, sino que es una constante a través del tiempo. Aquello que la convierte en una paradoja, es que el número de visitantes extranjeros interesados en el patrimonio del Perú, ha aumentado sostenidamente a lo largo de la última década y el turismo interno ha logrado ser revitalizado.



Lima, el sector **Marcavilca del Morro Solar en Chorrillos**, patrimonio arqueológico e histórico ha tenido en meses recientes dos intentos de invasión y apropiación ilícita del suelo. El sitio registra una ocupación humana desde los 1500 años a.C. y esta se desarrolló ininterrumpidamente hasta que los Incas sujetaron el señorío de Armatambo entre los años 1450 y 70 d.C. En el siglo XIX fue escenario de una cruenta batalla en la Guerra del Pacífico. Es un patrimonio que debe ser conservado, tutelado y gestionado apropiadamente. Imagen: [www.elcomercio.pe](http://www.elcomercio.pe) [Consulta: 21.07.15]

Cada vez más observamos que los destinos a los cuales los viajeros desean llegar, con frecuencia dejan de ser los sitios y rutas “tradicionales”. Paulatinamente se van incorporando sitios de reciente descubrimiento, en proceso de excavación arqueológica o

apenas habilitados a las visitas del público. Esta tendencia se sustenta en el interés hacia lo insólito que tienen los visitantes actuales, muchos de los cuales recogen información en internet, que los motiva buscar lo desconocido en un mundo de experiencias muchas veces manidas a nivel de experiencias personales.

Ante estas posibilidades y con el crecimiento sostenido del PBI que ha fluctuado en la última década entre el 4 y el 8.8%, cabría pensar que en algún momento la problemática del patrimonio cultural de la nación sería tomado en consideración. Esta suposición se basa no solamente en la impresionante riqueza y heterogeneidad del patrimonio material e inmaterial existente, interrelacionado con pisos y nichos ecológicos tan variados que generan un mosaico cultural de gran valor para toda la humanidad, sino en las posibilidades que ofrece.

Es una fuerza generadora de puestos de trabajo para profesionales —tales como arqueólogos, antropólogos, arquitectos, conservadores, gestores, museólogos, historiadores y muchos otros— operadores turísticos, el sector de la hotelería incluyendo la gastronomía, sectores vinculados con las comunicaciones, la administración, el mercadeo y muchos otros. Este se extendería con suma facilidad a los habitantes de los poblados situados en las inmediaciones de un bien con valor patrimonial, es decir se podría generar una cadena de múltiples eslabones para un beneficio común.



**Lima, distrito de Carabayllo. Antigua casa principal de la hacienda Caballero**, existente como propiedad desde finales del siglo XVI. Fue reedificada varias veces a lo largo de las décadas. Estuvo en manos del mayorazgo de Caballero hasta las postrimerías del siglo XIX. Declarada como patrimonio cultural de la nación en 1980, sigue a la espera de un proyecto de puesta en valor y nuevo uso que evite su desaparición.

Imagen: [http://www.municarabayllo.gob.pe/turismo/r\\_hist\\_caballero.php](http://www.municarabayllo.gob.pe/turismo/r_hist_caballero.php) [Consulta: 21.07.2015].

No obstante, el elemento de primer orden es la necesidad de integrar a los pobladores, próximos a un sitio/monumento de valor patrimonial o una actividad patrimonial inmaterial, a sus propias raíces, que son en última instancia las forjadoras de la identidad

nacional, una necesidad urgente y deseada, que sigue siendo en gran medida elusiva, frente a una sociedad profundamente fragmentada.

El interés, el esfuerzo y el trabajo de los profesionales y de todas aquellas personas genuinamente interesadas en el patrimonio cultural, ha aumentado significativamente a través de los años. No obstante, se trata de esfuerzos aislados, que no logran articularse en una gran plataforma que promueva el conocimiento, la gestión y difusión de los bienes patrimoniales del Perú. Y es que esa articulación debe ser organizada precisamente por el Estado, que en una proporción inversa ha ido disminuyendo su participación en la investigación, promoción y tutela del mismo.

La destrucción de sitios arqueológicos es una constante que parece no tener posibilidades de ser detenida en el mediano plazo. Estamos viviendo una intensa etapa de apropiación ilícita del territorio por parte de sus mismos pobladores, frente a los tímidos intentos oficiales de frenar una rampante avidez por el suelo edificable. Es del dominio público que este afán no proviene de los pobres y desposeídos, sino de los especuladores agremiados en dudosas asociaciones y de algunas inmobiliarias sin escrúpulos.

Dos simples ejemplos cercanos a Lima, entre los cientos disponibles, pueden acercarnos a la compleja realidad. El primero es el sitio arqueológico Catalina Huanca, situado en el valle del Rímac, declarado Zona Arqueológica Intangible en 1988 y Patrimonio Cultural de la Nación en el 2002. Una empresa privada dedicada a la extracción de arena, se ha apropiado del acceso al sitio arqueológico, de modo que su precaria situación geológica ha pasado desapercibida por las autoridades.



**Lima, Ate. Sitio arqueológico Catalina Huanca**, nombrado así por la curaca Catalina Apu Alayo, debido a que era parte de la ruta por la cual este personaje accedía a Lima durante sus visitas procedentes de San Jerónimo. De acuerdo a lo expresado por el tradicionalista Ricardo Palma, traía a Lima "*cincuenta acémilas cargadas de oro y plata*". El sitio está dentro de una empresa dedicada a la explotación de arena y conglomerados para la construcción, motivo por el cual acceder al sitio es casi imposible. Su estado de conservación es precario y no parece haber llamado la atención de las autoridades en más de dos décadas. Imágenes: 1. Marly Orrego, 2012 y 2. Lizardo Tavera, 2008.

El segundo es la destrucción de un sector del centro ceremonial El Paraíso, situado en la desembocadura del río Chillón, cuya antigüedad lo sitúa en el Periodo Arcaico, es decir entre los 4000 y los 1800 años a.C. En el año 2013, especuladores inmobiliarios destruyeron con maquinaria pesada, una de las doce pirámides del conjunto. Una vez ocurrido el hecho catastrófico y amparándose en la Ley General del Patrimonio de la

Nación, el Ministerio de Cultura solicitó un castigo ejemplar. La municipalidad encargada, expresó públicamente que aplicaría el pago de una multa a las empresas responsables, estableciendo el monto en 7.000 nuevos soles (equivalentes por entonces a 2.500 dólares americanos). Fue el precio que el municipio estimó, valía una pirámide monumental, imposible de recuperar y que forma parte de un conjunto mayor, parcialmente puesto en valor.



**Valle bajo de Chillón, conjunto arqueológico El Paraíso. 1.** Pirámide principal excavada y puesta en valor, está abierta para visitas. Imagen: [www.peru21.com](http://www.peru21.com) [Consulta: 21.07.2015], **2.** A corta distancia una de las pirámides fue destruida para fines inmobiliarios. Imagen: [www.thehouseofblogs.com](http://www.thehouseofblogs.com) [Consulta: 21.07.2015]

Y es que todo lo concerniente al patrimonio nacional parece una inmensa Torre de Babel. Falta una articulación mayor, que a veces resulta imposible por la inexistencia de una voluntad política y porque existen amparos legales que favorecen la atomización de las instituciones que deben velar por su integridad.

Por un lado el Ministerio de Cultura hace esfuerzos para lograr las declaraciones de sitios/monumentos como patrimonio intangible. Por otro, carece de recursos económicos



y muchas veces de apoyo legal, frente a la voracidad de quienes consideran que todo aquello que no es defendible como propiedad privada, es susceptible de llegar a serlo, para lo cual basta contar con los niveles institucionales acomodaticios adecuados.

Para el año 2014 el presupuesto estatal destinado a las investigaciones arqueológicas fue reducido a la mitad. En el 2013 se solicitó una cantidad que ascendía a los 100 millones de nuevos soles (equivalentes a aproximadamente 33 millones de dólares americanos), cantidad irrisoria para el acervo cultural del país y sus potencialidades. Este presupuesto no considera el patrimonio virreinal y republicano y menos todavía, el patrimonio inmaterial.

En el 2015 la inversión del Estado será aún menor. La percepción que la preocupación por el patrimonio es un capricho de intelectuales, visión decimonónica de escasa proyección en los tiempos actuales, parece perdurar.

La participación de los pobladores en la gestión del patrimonio es fundamental, pero es el Estado el llamado a crear una articulación consistente y por encima de todo consensuada, a nivel político, económico y social, a partir de una amplia base concertada, lo que desafortunadamente no ha sucedido. De otro modo, el patrimonio nacional seguirá de manera acelerada hacia su irrecuperable destrucción.



## LA EVOLUCIÓN DEL CONCEPTO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN LOS DOCUMENTOS INTERNACIONALES Y NACIONALES

María del Carmen Fuentes

En el año 2012, se celebró el 40 aniversario de la *Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural*<sup>1</sup> adoptada por la Conferencia General de la UNESCO celebrada en París en 1972.

Pese a la importancia de este documento, ratificado por 188 Estados Partes -el Perú lo ratificó el 24 de febrero de 1982- el patrimonio mundial estaba clasificado solamente en cultural y natural, así leemos en el *Artículo 1*:

*A los efectos de la presente Convención se considerará "patrimonio cultural":*

- *los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia,*
- *los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia,*
- *los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico.*

El concepto de patrimonio cultural desde entonces, ha variado mucho y ya no se limita a lo que hoy conocemos como patrimonio material o tangible, el patrimonio cultural es además inmaterial o intangible, y si queremos más precisión, hablaremos de patrimonio industrial, patrimonio histórico, patrimonio tradicional o vernáculo, patrimonio sub acuático, tesoros humanos vivos, etc. y en la actualidad para la mayoría de ellos existe un documento internacional que los tutela y vela por su salvaguardia.

### **¿Desde cuándo se hace referencia al Patrimonio inmaterial en los documentos internacionales?**

La primera vez que se menciona al patrimonio inmaterial es en la *Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales*<sup>2</sup>, en México 1982. Este documento tuvo entre sus principales aportes -además de una nueva definición de cultura- el concepto más amplio de patrimonio cultural:

*“El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan un sentido a la vida. Es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo: la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas” (Principio 23)*

<sup>1</sup> <http://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf> [Consulta: 04.04.2015]

<sup>2</sup> [http://portal.unesco.org/culture/es/files/35197/11919413801mexico\\_sp.pdf/mexico\\_sp.pdf](http://portal.unesco.org/culture/es/files/35197/11919413801mexico_sp.pdf/mexico_sp.pdf) [Consulta: 04.04.2015]



Si bien en México la definición de patrimonio cultural englobaba también al patrimonio intangible y era mencionado por vez primera en un documento de difusión internacional, fueron varias las iniciativas emprendidas años atrás. En 1946 se crearon los Consejos de Museos y de la Música, y proyectos sobre la diversidad cultural en Asia y África sentaron las bases para el desarrollo de las políticas de la UNESCO en el ámbito del patrimonio cultural. En 1972, la UNESCO inició un plan de estudio de los idiomas africanos y las tradiciones orales; posteriormente en 1977 en la Conferencia intergubernamental sobre las políticas culturales también en África, los expertos promovieron que la definición de cultura no se limitara a las bellas artes y el patrimonio, sino que incluyese las creencias, la cosmología y los sistemas de valores.

América no estuvo ajena a esta motivación, en 1973 Bolivia evidenció la necesidad de proteger el folklore y años más tarde, en 1978, en la Declaración de Bogotá adoptada por la *Conferencia intergubernamental sobre las políticas culturales en América Latina y el Caribe*<sup>3</sup>, se afirmaba que la autenticidad cultural debía basarse en el reconocimiento de todos los componentes de la identidad cultural. Es por todos estos antecedentes que la Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales es de significativa importancia.

El 15 de noviembre de 1989, La Conferencia General de la UNESCO, con motivo de su 25ª reunión adoptó la *Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular*<sup>4</sup>, en este documento se establecía como formas de la cultura tradicional y popular “a la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes”.

Diez años más tarde, el Consejo Ejecutivo de la UNESCO, adoptó el reglamento relativo a la *Proclamación de las obras maestras del patrimonio oral e inmaterial de la humanidad*, proyecto que fuera instaurado en 1997, y que tenía entre sus objetivos inventariar el patrimonio oral e inmaterial de la humanidad para establecer una lista, además de crear el compromiso de los estados de poner en marcha un plan de promoción y de salvaguardia de la obra maestra inscrita.

Es recién el 17 de octubre de 2003 que en la Conferencia General de la UNESCO, en su 32ª reunión, celebrada en París, en la **Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial**<sup>5</sup> se define el patrimonio cultural inmaterial:

*“Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a*

<sup>3</sup> <http://unesdoc.unesco.org/images/0009/000974/097476sb.pdf> [Consulta: 04.04.2015]

<sup>4</sup> [http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL\\_ID=13141&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13141&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html) [Consulta: 04.04.2015]

<sup>5</sup> <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf> [Consulta: 04.04.2015]

*promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana [...]”*  
(Artículo 2°, numeral 1)

En este segundo artículo, además se precisaba los ámbitos en los que se manifestaba el patrimonio inmaterial:

- a) *tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio*
- b) *artes del espectáculo;*
- c) *usos sociales, rituales y actos festivos;*
- d) *conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;*
- e) *técnicas artesanales tradicionales.*

En la Convención, vigente desde 2006, son importantes las acciones de salvaguardia del patrimonio cultural en los planos nacional e internacional, entendiéndose por “*salvaguardia*” a las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos. (Art. 2°, numeral 3)

En el plano nacional, cada Estado Parte debería lograr la participación de las comunidades, los grupos e individuos que crean, mantienen y transmiten ese patrimonio inmaterial e integrarlos activamente a la gestión del mismo.

En el plano internacional, se propuso la “*Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad*” y la “*Lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad que requiere medidas urgentes de salvaguardia*”.



**Fiesta indígena del culto a los muertos - México**

Incorporada a la Lista representativa del patrimonio inmaterial en 2008.

Imagen: <http://fotos.starmedia.com/imagenes/2011/11/dia-muertos-mexico-2.jpg>

[Consulta: 04.04.2015]

Las obras maestras del patrimonio oral e inmaterial de la humanidad, proclamadas hasta entonces, quedarían incluidas en esta lista y después de la entrada en vigor de la Convención en 2006 no se efectuaría ninguna otra Proclamación. Así las Proclamaciones de 2001, 2003 y 2005 establecieron una lista de 90 ejemplos sobresalientes del patrimonio inmaterial en el mundo que se incorporaron a la Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en 2008. Desde 2009 hasta 2014 se inscribieron 224 expresiones culturales.

Por último, en octubre de 2005 la *Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales*, adoptada en París, “reconoce la importancia de los conocimientos tradicionales como fuente de riqueza inmaterial y material, en particular los sistemas de conocimiento de los pueblos autóctonos y su contribución positiva al desarrollo sostenible...”

Esta Convención —a la que el Perú deposita su adhesión al año siguiente— es importante pues en ella se precisa entre sus objetivos, reafirmar la importancia del vínculo existente entre la cultura y el desarrollo para todos los países, en especial los países en desarrollo. Además se establecen medidas para promover, pero también para proteger las expresiones culturales.

### ***El patrimonio cultural inmaterial en el Perú.***

Del mismo modo que en el entorno internacional, en la legislación peruana sólo se consideraba patrimonio cultural a las expresiones materiales. Es recién en la Constitución de 1979<sup>6</sup> que en el capítulo IV de la Educación, la Ciencia y la Cultura se precisa:

*“El Estado preserva y estimula las manifestaciones de las culturas nativas, así como las peculiares y genuinas del folklore nacional, el arte popular y la artesanía”*  
(Artículo 34°)



#### **El Chaccu-Perú**

Forma ritual de rodeo, captura y esquila de vicuñas. Declarada Patrimonio Cultural de la Nación el 23.06.2003

Imagen: <http://goo.gl/IdaWgD> [Consulta: 04.04.2015]

<sup>6</sup> <http://www4.congreso.gob.pe/comisiones/1999/simplificacion/const/1979.htm> [Consulta: 04.04.2015]



En 1984 se promulgó la Ley 24047 denominada *Ley General de Amparo al Patrimonio Cultural de la Nación*, la que fuera muy discutida; en ella si bien es cierto sólo se hacía referencia al patrimonio cultural mueble e inmueble, se encargaba al Instituto Nacional de Cultura de proteger las *manifestaciones orales y tradicionales del país*.

A partir de entonces el Instituto Nacional de Cultura, creado en 1971 como Organismo Público descentralizado del Ministerio de Educación, fue el encargado de declarar como patrimonio cultural a instrumentos musicales, danzas tradicionales, fiestas, rituales, etc. responsabilizando a esta institución la custodia de estas manifestaciones.

*En junio de 2004 esta Ley fue derogada y en agosto se promulgó la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación<sup>7</sup>, aquí se reconoce como Bienes Inmateriales de la Nación a:*

*“[...] las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones, expresadas por individuos de manera unitaria o grupal, y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad, como expresión de la identidad cultural y social, además de los valores transmitidos oralmente, tales como los idiomas, lenguas y dialectos autóctonos, el saber y conocimiento tradicional, ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales, tecnológicos, folclóricos o religiosos, los conocimientos colectivos de los pueblos y otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural”. (Título I, capítulo. I, Artículo 1º, numeral 2)*

El 1 de junio de 2005, el Congreso de la República promulgó la Resolución Legislativa 28555, aprobando la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003. Como Estado Parte se compromete a:

- a. adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio;*
- b. entre las medidas de salvaguardia..., identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes. (Capítulo 2, numeral 11)*

Desde 1986 —cuando funcionaba el Instituto Nacional de Cultura, fusionado por absorción al actual Ministerio de Cultura en octubre de 2010— hasta el mes de agosto de 2015, son 181 las expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial que han sido declaradas Patrimonio Cultural de la Nación. Las declaratorias del patrimonio cultural inmaterial están normadas por la Resolución Ministerial 080-2011 del 03 de marzo de 2011.

Están clasificadas en las categorías siguientes:

- *Lenguas y tradiciones orales,*
- *Fiestas y celebraciones rituales*
- *Música y danzas*
- *Expresiones artísticas plásticas: arte y artesanía*

<sup>7</sup> <http://goo.gl/JjqlzV> [Consulta: 04.04.2015]

- *Costumbres y normativas tradicionales*
- *Formas de organización y de autoridad tradicionales*
- *Prácticas y tecnologías productivas*
- *Conocimientos, saberes y prácticas como la medicina tradicional y la gastronomía*
- *Los espacios culturales de representación o realización de prácticas culturales*



La festividad del Señor de los Milagros, declarada Patrimonio Cultural de la Nación el 27.10.2005 tiene como centro la procesión y expresa la integridad de diversas tradiciones culturales alrededor de un culto de más de 300 años celebrado en el mes de octubre.

Imagen: <http://goo.gl/7tPufi> [Consulta: 13.08.2015]

Además, el Ministerio de Cultura, distingue a personas naturales o jurídicas con alguno de los reconocimientos siguientes:<sup>8</sup>

- *Personalidad Meritoria de la Cultura, otorgada en el campo de la investigación, transmisión, conservación, rescate y salvaguarda del Patrimonio Cultural inmaterial, así como la creación académica, intelectual y en el campo de la creación e interpretación artística diversa.* Este reconocimiento fue entregado en mayo de 2014 al profesor Leonidas Casas Ballón, al lingüista Rodolfo Cerrón-Palomino y al antropólogo James Regan Mainville, S. J.
- *Repositorio vivo de la Memoria Colectiva, otorgada a personas naturales o colectividades que son testimonio singular de una expresión lingüística, histórica, artística, tecnológica, según los casos.* Este mérito fue recibido en marzo de 2015 por los maestros artesanos: Manuel Said Breña Martínez, imaginero de Huancavelica; Aurelio Mamani Huamán, ceramista de Lampa, Puno; Antonio Víctor Valentín Ortega, tejedor de tapices de Piscobamba, Ancash; Gerardo Ochoa Morales, hojalatero de

<sup>8</sup> Resolución Ministerial N° 080-2011-MC del 03 de marzo de 2011 aprobando la Directiva N° 001-2011/MC y la Resolución Ministerial N°103-20133-MC del 24 de marzo de 2011 modificando el artículo 11° de dicha directiva.

Huanta, Ayacucho; Elena Valera Vásquez, pintora y artista shipiba de Ucayali y Oscar Gelacio Salomé Rojas, tejedor de Hualhuas, Junín.

- *Medalla de Honor a la Cultura Peruana, otorgada en el campo de la creación e interpretación artística diversa, cuya destacada obra, labor y/o aporte haya sido de trascendencia nacional y/o internacional*”, como la que recibiera el guitarrista Raúl García Zárate en 2005.

Algunas expresiones, además de ser reconocidas como Patrimonio de la Nación, hoy integran la Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, en dos de los casos compartiendo la designación con países limítrofes. Estos son:

1. El patrimonio oral y las manifestaciones culturales del pueblo Zápara (Perú y Ecuador) 2008
2. El arte textil de Taquile, 2008



**1 El arte textil de Taquile- Puno**

Una de las prendas más características es el cinturón-calendario, que representa los ciclos anuales asociados a las actividades rituales y agrícolas conservando aún motivos prehispánicos. Imagen: María del Carmen Fuentes, 2008.

**2 La Danza de las Tijeras -Apurímac, Ayacucho, Huancavelica**

Danza ritual donde el bailarín o “Danzak” realiza una serie de pasos y acrobacias para competir con otro danzante. Imagen: <http://goo.gl/GUOpXe> [Consulta: 04.04.2015]



3. La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades aymaras en Bolivia, Chile y Perú (2009)
4. La Huaconada de Mito, 2010
5. La danza de las tijeras, 2010
6. Peregrinación al Qolluriti, 2011
7. Eshuva, los rezos cantados en Harákmbut del pueblo Huachipaire, 2011,

perteneciendo esta última a la lista que requiere salvaguardia urgente.

8. Conocimientos, técnicas y rituales vinculados a la renovación anual del puente Q'eswachaka, 2013
9. La fiesta de la Virgen de la Candelaria en Puno (2014)

El Perú posee un rico patrimonio cultural inmaterial, cada provincia tiene un calendario de celebraciones que incluye las normas y organización de cada fiesta, las danzas y la música tradicionales, acompañadas de platos y bebidas típicas; todas estas manifestaciones transmitidas de generación en generación lo que les infunde un sentimiento de identidad y continuidad. No obstante, como afirma el antropólogo Xavier Roigé<sup>9</sup> *“la noción de patrimonio inmaterial es compleja y alude a un conjunto de expresiones culturales y sociales que, heredadas de sus tradiciones, caracterizan a las comunidades, pero que son efímeras y, en consecuencia, particularmente vulnerables”* por ello deberían estar entre las prioridades de la política cultural de nuestro país.

La migración a las ciudades y la globalización, son algunos de los peligros a los que se ve expuesto el patrimonio inmaterial. La globalización, por otro lado -como se señaló en la Declaración de Estambul en 2002- podría ayudar a su difusión a través de las nuevas tecnologías de la información y de la comunicación.

El hecho que nuestro patrimonio forme parte de la Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, no sólo debería ser un orgullo para todos los peruanos y para los grupos o comunidades que los propusieron en particular, debería además contribuir a tomar conciencia de su importancia para valorarlos y sobre todo nuestro compromiso para conservarlos.



La gastronomía peruana a la espera de integrar la Lista Mundial de Patrimonio Inmaterial

Imagen: <http://goo.gl/Ru8C6g> [Consulta: 04.04.2015]

<sup>9</sup> Conferencia del doctor Xavier Roigé, doctor en Antropología por la Universidad de Barcelona en el Museu Valencià d'Etnologia el 03 de mayo de 2012.



---

## Bibliografía

UNESCO. *Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural*, París, 1972.

- *Conferencia intergubernamental sobre las políticas culturales en América Latina y el Caribe*, Bogotá 10-20 enero, 1978
- *Declaración de México sobre los Principios que deben regir las Políticas Culturales*, (MONDIACULT), México 1982
- *Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular*, París 1989
- *Declaración de Estambul*, Estambul 2002  
Disponible en:  
[http://www.congreso.es/docu/docum/d docum/dosieres/sleg/legislatura\\_10/spl\\_70/pdfs/31.pdf](http://www.congreso.es/docu/docum/d docum/dosieres/sleg/legislatura_10/spl_70/pdfs/31.pdf)  
[Consulta: 04.04.2015]
- *Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, París, 2003
- Listas del patrimonio cultural inmaterial y Registro de mejores prácticas de salvaguardia.  
Disponible en: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00107>  
[Consulta: 04.04.2015]

## LOS DRONES Y EL PATRIMONIO EDIFICADO DEL PERÚ

Samuel Amorós



Antigua capilla de Talambo en la provincia de Chepén, región La Libertad. El uso de drones constituye una realidad que abre insospechadas ventajas en el estudio y protección del patrimonio cultural inmueble de la nación. Imagen: Silvia Depaz, Agencia Andina, 2014. <http://goo.gl/Wb9TcC> [Consulta: 18.07.2015].

Las palabras “dron” (en singular) y “drones” (en plural) provienen de una adaptación al español del sustantivo inglés *drone*<sup>1</sup>. Sin embargo, se trata de términos que hasta ahora no han sido reconocidos por la Real Academia de la Lengua Española, tal y como sucede con la mayoría de las denominaciones y expresiones idiomáticas, que rápidamente son adaptadas por el uso coloquial, para finalmente ser recogidas por las entidades oficiales, que acaban formalizando un hecho consumado<sup>2</sup>.

Sin importar cómo sean llamados, propiamente se trata de vehículos voladores no tripulados que suelen ser manejados a control remoto, por lo cual pueden incluir una cámara para poder maniobrarlos con mayor facilidad, evitando así la necesidad de un contacto visual directo de parte de quien los opera. Inclusive, casi pueden lograr una

<sup>1</sup> Propiamente se utiliza para designar al zángano de las hormigas, avispas y abejas, que como es conocido tienen un corto vuelo y una vida breve. Por extensión, también es llamado *drone* el zumbido que provocan al mover las alas, produciéndose así el enlace con los actuales vehículos voladores.

<sup>2</sup> Una alternativa para denominarlos, dentro de los linderos oficiales de la lengua española, es la de Vehículos Aéreos no Tripulados (VANT). Pese a ello, prefiero usar para este texto el término dron.



completa autonomía mediante el uso de un software, de sensores y de una señal GPS<sup>3</sup>, que les permiten llegar de un punto hasta otro, para luego volver.

Es necesario aclarar que en general existen dos tipos de drones. El primero corresponde a la forma clásica de un avión y gracias a ello consiguen planear, reduciendo significativamente el consumo de combustible. El otro tipo de dron implica la existencia de un número variable de hélices y de manera similar a un helicóptero, puede mantenerse estático en el aire, constituyéndose en la principal mejoría con respecto al anterior.

Por las ventajas de tienen, fueron y siguen siendo usados en operaciones militares, ya sea para misiones de ataque o para inspeccionar el territorio enemigo en labores de espionaje. Afortunadamente, su empleo actual ha trascendido de aquellas tareas que básicamente propendían a la destrucción y muerte, porque la sociedad civil ha logrado acceder a ellos y los ha transformado en herramientas que no solo facilitan la existencia, sino que hasta son capaces de ayudar a salvar vidas humanas, de manera que los drones pueden ser usados para:

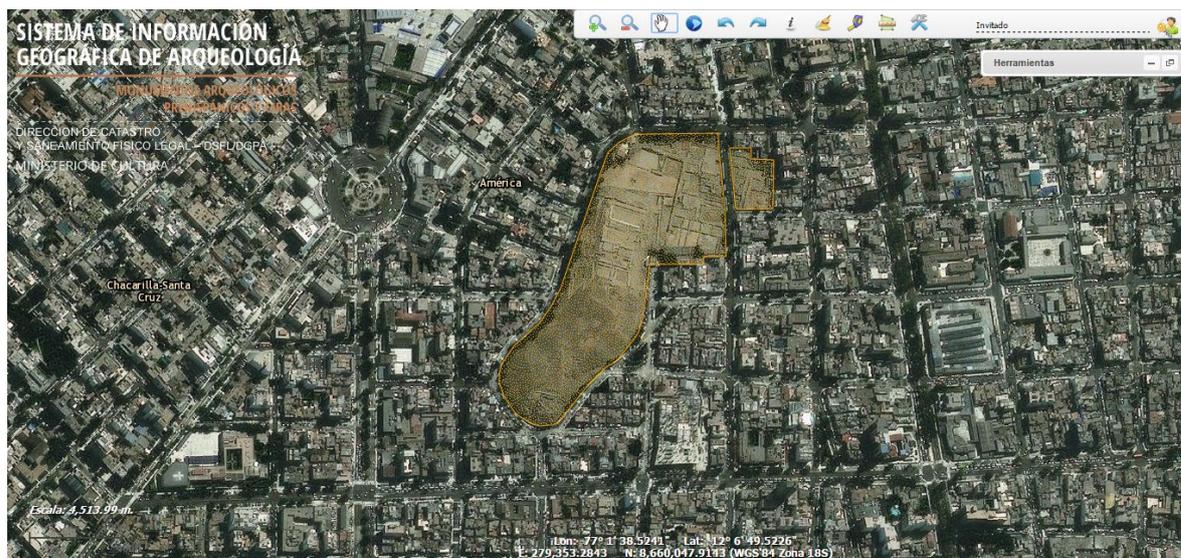
- Sustituir a las personas en misiones de reconocimiento de alto peligro en zonas de desastres, que permiten luego la intervención efectiva y segura de profesionales de salvataje.
- Vigilar sitios de riesgo, como hidroeléctricas, oleoductos, carreteras, centros comerciales y las propias calles de una ciudad.
- En agricultura, los vuelos a baja altura posibilitan el monitoreo del estado de los cultivos en una forma práctica y económica, porque su costo es infinitamente inferior al uso de aviones, que además dependen de buenas condiciones de nubosidad para la resolución de sus vistas.
- Realizar servicios de mensajería, llevando paquetes y documentos sin la necesidad de involucrar personas, tal y como viene promoviéndolo la compañía Amazon.com<sup>4</sup> desde diciembre de 2013, que en 30 minutos o menos ofrece llevar cargas de 2.2 kilos en vuelos de 80 km.
- Hacer llegar internet a todas las regiones del mundo, convirtiendo a cada uno de ellos en un emisor y receptor de la señal, tal y como lo proyecta realizar la empresa Google.
- Tomar vistas a vuelo de pájaro que serían imposibles o extremadamente costosas con otros instrumentos, como grúas, andamios, globos, aviones y helicópteros.
- Inspeccionar el estado de conservación de los bienes monumentales, previniendo los peligros que puedan amenazarlos.
- Elaborar cartografías con la mayor exactitud gracias a la técnica de la fotogrametría, trazando los denominados ortomapas, que son logrados sobre la base de las

<sup>3</sup> Sistema de posicionamiento global (Global Positioning System).

<sup>4</sup> Complementariamente, puede revisarse el siguiente enlace: <http://www.amazon.com/b?node=8037720011> [Consulta: 18.07.2015].

fotografías tomadas desde un dron, cuyas vistas frontales eliminan las distorsiones que ocasionan la perspectiva y la topografía.

Esta última ventaja viene siendo exitosamente usada por el ministerio de Cultura para innovar y perfeccionar significativamente, la forma de registrar la herencia cultural peruana. Esta labor viene siendo efectuado por drones equipados con cámaras, que inicialmente permitieron rastrear los lugares arqueológicos cercanos a las ciudades de Chiclayo, Cusco, Lima y Trujillo, pero ahora el trabajo ha sido ampliado a todo el territorio peruano. Es importante destacar que ya se han logrado los levantamientos pormenorizados de cuando menos 250 sitios, gracias a las fotografías conseguidas por aquellos drones, que sirven de base para el posterior trazado tridimensional. Hasta el momento, los monumentos arqueológicos prehispánicos con ortomapas que pueden ser libremente visualizados en el portal del Sistema de Información Geográfica de Arqueología – SIGDA, del portal del Ministerio de Cultura<sup>5</sup>, son: Avillay, Mateo Salado (un pequeño sector), Calle Norte-Sur (en Pachacamac), Huaca la Merced, Huaca La Luz, Huallamarca, Huantinamarca, Monterrey 1, Monterrey 2, Recinto 47 (Pachacamac), Huaca San Borja, Huaca Santa Catalina, Taurichumpi (Pachacamac) y Templo del Sol (Pachacamac).



Sector de la Huaca Pucllana, en el distrito de Miraflores de la ciudad de Lima. Vista obtenida haciendo uso de la página web del Sistema de Información Geográfica de Arqueología – SIGDA.  
Imagen: <http://sigda.cultura.gob.pe/> [Consulta: 18.07.2015].

La campaña para el uso de esta tecnología de punta viene siendo realizada desde el año 2014, con la finalidad de elaborar un catastro detallado de los bienes inmuebles existentes y detectar todos aquellos de los cuales se presume o inclusive se ignora su existencia. Si bien se trata de una labor de máxima importancia, las limitaciones del presupuesto nacional dedicado a la cultura y peor todavía, de su conservación, entorpecen notablemente los resultados. Tengamos en consideración que el costo de cada dron fluctúa entre los \$ 1,500 hasta los \$ 20,000, sin contar los gastos que implican

<sup>5</sup> <http://sigda.cultura.gob.pe/> [Consulta: 18.07.2015].

su mantenimiento, sin el cual se reduce significativamente su tiempo de vida útil. Siendo limitado el número de drones empleado, no es posible cubrir un área importante del país, quedando sin protección ni registro amplias e importantes regiones. Es una tarea que implica convencer al estado peruano de la trascendencia del patrimonio cultural, una complicada labor que debe enfrentar estereotipadas y anacrónicas concepciones del progreso, obtusamente encasilladas en la explotación minera que rinde rápidos dividendos, frente a cualquier otra opción.

En medio de esta difusa perspectiva, el esfuerzo que realiza el Ministerio de Cultura, por medio de la Dirección de Patrimonio Arqueológico Inmueble y la Dirección de Catastro y Saneamiento Físico Legal, es a todas luces digno de encomio. El propio diario New York Times, en su reportaje “The race to record the ruins” ha destacado la novedad y señala que el Perú, a pesar de ser un país en desarrollo con una amplia y crítica problemática, viene implementando a los drones como una herramienta de modernidad que le permite catalogar y proteger su patrimonio edificado, poniéndolo por delante de otras naciones similares<sup>6</sup>.

Por lo pronto, el ministerio de Cultura también viene realizando jornadas de capacitación, destinadas a los especialistas de las direcciones desconcentradas de cultura del Perú, que implican cursos de fotografía aérea con el uso de drones, así como la digitalización tridimensional y topografía digital.



Sarcófagos en el cerro el tigre, anexo de San Jerónimo, distrito de Jazán de la provincia de Bongará, región Amazonas.

Imagen: Agencia Andina <http://goo.gl/d0HGtJ> [Consulta: 18.07.2015].

De otra parte, el uso de un dron permitió fotografiar por primera vez a los sarcófagos pertenecientes a la cultura Chachapoyas, en el complejo arqueológico de San Jerónimo, en una zona de pronunciados abismos situada en el cerro El Tigre, en la provincia de Bongará, de la región Amazonas. Cada sarcófago alcanza en promedio los 1.50 m de alto y hasta el momento se han registrado 35 de ellos. Los investigadores

piensan que en conjunto correspondería a un enterramiento de élite dedicado a niños. De esta manera, también fue posible establecer su estado de conservación en un lugar cuyo acceso es bastante difícil, no solo por la topografía, sino por la densa vegetación de la zona de selva alta.

<sup>6</sup> El reportaje puede ser visualizado en el enlace: <http://goo.gl/jnYrHd> [Consulta: 18.07.2015].

Aunque se trata de otra realidad, en un lugar emblemático como la prehispánica ciudad Chimú de Chan Chan, se ha venido ejecutando el registro fotográfico de con el auxilio de dos drones. Las nuevas vistas servirán para sustituir los antiguos planos con los que hasta ahora se trabajaba, por modelos tridimensionales de alta calidad, reduciendo hasta en un 60% las anteriores labores de registro.



El uso de drones ha permitido actualizar la información de la ciudad prehispánica de Chan – Chan, así como alertar a las autoridades de intrusos en sus linderos.

Imagen: <http://cde.peru21.pe/ima/0/0/2/3/5/235953.jpg> [Consulta: 18.07.2015].

Pero el empleo de los drones no debe reducirse a realizar los mapas de los lugares arqueológicos, porque su propia capacidad para fotografiar lugares inaccesibles sin el empleo de andamios y grúas, los convierte en la herramienta perfecta para registrar los detalles de las fachadas de los inmuebles patrimoniales, permitiendo así la representación exacta del mínimo detalle.

Paralelamente, también se están usando a los drones en tareas de vigilancia, que permiten detectar la intromisión de saqueadores en áreas monumentales e inclusive alertar la amenaza de la explotación minera o de la especulación urbanística sobre los más de 10,000 lugares que hasta ahora no cuentan con ningún tipo de protección. De esta manera se podrían paralizar y tal vez hasta erradicar los intentos de explotación comercial sobre superficies patrimoniales.

Pareciera abrirse una luz que permite abrigar una tibia esperanza, no solo de acelerar la lenta catalogación de nuestra herencia edificada, sino de conseguir una vigilancia y supervisión efectiva. La última palabra depende de nuestras autoridades, pero al mismo tiempo, también se hace precisa la elaboración y promulgación de una ley efectiva que reglamente el uso de los drones en nuestro país, no solo para que señale las directivas de su empleo en el patrimonio edificado, sino para la sociedad en general, porque la privacidad e integridad física de cada uno de nosotros podría verse amenazada por un uso indiscriminado e informal.



## INNOVACIONES EN TÉCNICAS DE ACABADOS PARA LA CONSERVACIÓN Y RESTAURACIÓN EN TIERRA: INTERVENCIÓN EN EL COMPLEJO ARQUEOLÓGICO MATEO SALADO (LIMA, PERÚ)

Santiago Morales Erroch y Pedro Espinoza Pajuelo

### Introducción

Desde el año 2007 el hoy Ministerio de Cultura del Perú emprendió la recuperación y puesta en valor del complejo arqueológico Mateo Salado, ubicado en El Cercado de Lima (departamento y provincia de Lima, Perú). A pesar de su extensión, monumentalidad y relevancia para la investigación científica y el desarrollo comunitario, el complejo arqueológico permaneció durante decenios en el más completo abandono, estando sujeto a afectaciones por causa de cultivos, huaqueo y ocupaciones ilegales. Actualmente se viene revirtiendo esta situación a través de la investigación, conservación – restauración y la habilitación de visitas del conjunto, y mediante la sensibilización de la población del entorno hacia el patrimonio cultural.

En este marco, los trabajos del Ministerio de Cultura en Mateo Salado, han obtenido novedosos datos de investigación y han desarrollado innovaciones en cuanto a conservación – restauración. Las excavaciones en las pirámides A (2007 – 2008) y B (2008 – 2010) han permitido un acercamiento a la complejidad de las sociedades que ocuparon el valle bajo del Rímac en periodos prehispánicos tardíos, lo que cuestiona los supuestos arqueológicos sobre una supuesta simplicidad de aquellas. A nuestro parecer, es claro que estos supuestos parten de una trasposición acrítica de la información de las fuentes etnohistóricas, que es retrotraída hasta el Intermedio Tardío sin mayor análisis y forzando a que la interpretación arqueológica necesariamente se le ajuste. Por otra parte, se ha impulsado el paulatino desarrollo de técnicas de intervención óptimas en conservación – restauración en tierra, que maximizan la eficiencia de la intervención estructural y la presentación final del monumento observando criterios de autenticidad y mínima intervención. Por último, la habilitación de visitas permitirá un recorrido por el interior de las pirámides de Mateo Salado observando la debida protección de las estructuras y habiéndose diseñado además un recorrido amable para con el entorno arqueológico y pautado con miradores y descansos para una mejor comprensión y disfrute del visitante.

El Ministerio de Cultura prosigue con la puesta en valor del complejo arqueológico Mateo Salado, habiéndose intervenido recientemente la Pirámide E, la más pequeña y peculiar de las cinco que lo conforman en términos arquitectónicos. Los avances hechos hasta el momento, nos han permitido obtener nueva información sobre las técnicas constructivas Ychsma y la reocupación funeraria inca del monumento. De igual modo, la problemática particular de conservación y restauración en dicha pirámide, nos ha llevado también a la implementación y refinamiento de las técnicas de acabado.

**1. El complejo arqueológico Mateo Salado: Descripción e intervenciones recientes.** El Complejo Arqueológico Mateo Salado se encuentra ubicado en el



Cercado de Lima, colindante a los distritos de Pueblo Libre y Breña, siendo notable por su gran extensión y monumentalidad. Se trata de un centro administrativo y ceremonial Ychsma (1100 - 1450 d.C.) con reocupación inca, el cual cubre una extensión total de 17 hectáreas. Está conformado por cinco pirámides escalonadas construidas en tapia, así como por remanentes de una muralla perimetral que encerró a los tres edificios más grandes de la zona (las pirámides A, B y C) y un camino amurallado que lo interconectó con el complejo arqueológico Maranga.

Desde el año 2007, se han intervenido con fines de puesta en valor las pirámides A y B, las más grandes del complejo. Los trabajos en la Pirámide B, dirigidos por el segundo de los autores, fueron iniciados en el año 2008 y culminados en setiembre del 2010. Allí se constató que en los casos de estructuras masivas como terrazas y plataformas, las tapias actuaban como un revestimiento de rellenos internos de tierra arenosa y guijarros, dispuestos en emparrillados de cantos rodados con poco o ningún mortero de cohesión. Esto ocasionó graves problemas estructurales en el edificio, puesto que al colapsar las tapias de revestimiento, los emparrillados y sus contenidos caían en cadena. La intervención fue entonces dirigida en primera instancia a solucionar estos problemas estructurales. Sin embargo, conforme el trabajo se desarrolló más allá del tema estructural, se hizo necesario lograr una presentación final de zonas restauradas que fuese más acorde con los originales y que no destaque sobre estos. En tal sentido, desde el año 2010 el primer autor se incorporó al proyecto para trabajar este y otros aspectos de conservación – restauración que requerían ser mejorados y hacerse más eficientes. Fue en este contexto que se desarrolló la técnica que es motivo del presente artículo.

- 2. Antecedentes de Intervención.** Desde hace varios años atrás, la intervención en tapias prehispánicas de la costa central peruana se ejecuta empleando adobe para reintegrar los faltantes, sean estos ubicados en la base, a medio cuerpo, o constituyendo la parte superior de un muro. El uso del adobe se generalizó debido a que su composición permite una adecuada unión con la tapia, al estar ambos constituidos por tierra. También primó la idea de un trabajo más fácil y rápido; así como una adecuada reversibilidad y diferenciación con el original. Sin embargo, debemos advertir que la prioridad dada a estos criterios variaba según cada proyecto y cada especialista en particular, y, peor todavía, no siempre fueron tomados en cuenta.

Diversas experiencias se han sucedido en los proyectos que han aplicado este tipo de reintegración sin llegar a estandarizarse la propuesta técnica, adecuándose cada uno a los materiales disponibles, sean estos tierra para mortero o adobes de diverso tamaño según el proveedor al que se acudiera, sin dejar de mencionar la manera de disponer los adobes en el faltante en relación a la experiencia o no del personal involucrado y, por supuesto, con un nulo o escaso informe de lo actuado.

Por lo tanto, pueden observarse proyectos que han empleado adobes comprados y traídos de una determinada cantera, los cuales han sido unidos con morteros de tierra obtenida de una cantera distinta, apreciándose en líneas generales que las tierras han



sido usadas sin experimentación previa sobre sus componentes a fin de asegurar la adherencia y disminuir el agrietamiento.

También se han dado experiencias con adobes de tamaños muy diversos, los cuales varían desde pequeños, de .20 x .10 x .10 m., a los más grandes, de .45 x .22 x .14 m., llegándose a emplear diferentes dimensiones de adobes dentro de un mismo proyecto de intervención.

Asimismo, se hicieron reintegraciones sin orden, usadas para llenar los vacíos en los muros. Estas devinieron en empíricas e irregulares albañilerías de adobe, las cuales intercalaban indistintamente adobes de cabeza y/o sogá, construyéndose muros inclinados a fin de imitar la inclinación del paramento. Igualmente, en éstos se hizo un uso indiscriminado de adobes cortados a la mitad (o incluso a la medida que la creatividad dicte) y con juntas de grosor exagerado (hasta 6 centímetros) y/o variable hasta en un mismo muro intervenido.

Sin embargo, últimamente han surgido intervenciones (pocas aún) que desarrollan un trabajo basándose en el conocimiento adecuado del empleo de la tierra como material de construcción y su uso en la restauración del tapial.

**3. Lineamientos guías.** Nuestro trabajo de restauración se enmarca en una propuesta integral de puesta en valor del patrimonio arqueológico y, como tal, contiene un sustento legal y teórico sobre el cual se basan y se desarrollan los criterios y los aspectos técnicos que guiarán la propia intervención.

**3.1. Aspectos legales.** Los antecedentes normativos que sustentan este Informe pueden encontrarse en diversos documentos nacionales e internacionales. Siendo los más resaltantes:

- La Constitución Política del Perú: Art. 21. La Ley 27721, del 2002, que declara de interés nacional el inventario, catastro, investigación, conservación, protección y difusión de los sitios y zonas arqueológicas del país.
- Ley 28406, del 2004, que modifica el Art.1 de la Ley 27721.
- Ley 28296 “Ley General del Patrimonio Cultural”.
- La R.S. N° 004-2000 “Reglamento de Investigaciones Arqueológicas” que define a las Zonas Arqueológicas Monumentales (como Mateo Salado), y que en sus artículos 3 y 24 hace mención a la calidad de sitios considerados Patrimonio Cultural de la Nación y a la necesidad de realizar acciones de conservación en los proyectos arqueológicos.
- La R.D.N. N° 019/INC del 08 de enero del 2001, que declara Patrimonio Cultural de la Nación a la Zona arqueológica Monumental Mateo Salado.
- Inscripción del sitio Mateo Salado en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP) realizado en las Partidas Registrales N°40054413 (asientos D00001 y D00002) y N°40057528 (asiento D00003).
- “Carta de Atenas”, CIAM 1931.



- “Carta de Nueva Delhi” o “Recomendación que define los principios internacionales que deberán aplicarse a las excavaciones arqueológicas”, UNESCO 1956.
- “Carta de Venecia” o “Carta Internacional sobre la Conservación y la Restauración de Monumentos y Sitios”, 1964, adoptada por ICOMOS en 1965.
- “Declaración de México sobre las políticas culturales”, UNESCO 1982.
- “Carta Italiana de 1987 de la Conservación y Restauración”.
- “Carta Internacional para la Gestión del Patrimonio Arqueológico”, ICOMOS 1990.
- “Documento de Nara sobre la Autenticidad” Convención del Patrimonio Mundial 1994.
- “La Carta de Burra, para sitios de significación cultural”, ICOMOS Australia 1979 (última actualización el 26 de noviembre de 1999).
- “La Carta de Cracovia” Principios para la Conservación y Restauración del Patrimonio Construido”, Conferencia Internacional sobre Conservación, Cracovia, 2000.
- “Declaración de la UNESCO relativa a la destrucción intencional del Patrimonio Cultural”, UNESCO 2003.
- “Declaración de Xi’an. Sobre la Conservación del Entorno de las Estructuras, Sitios y Áreas Patrimoniales”, ICOMOS 2005.

**3.2. Base teórica.** El plan de intervención se sustenta teóricamente en la denominada “*Teoría de la Restauración Arqueológica*”, argumentada en el siglo XIX por Raffaele Stern. Esta se caracteriza por la recomposición del monumento, la precisa distinción entre las reintegraciones y las partes originales, así como un exacto y detallado registro del documento. Esta teoría da sustento a otras concepciones, como la “Teoría de la Restauración Científica”, siendo asimismo el sustento sobre el cual se ha desarrollado la normativa internacional relacionada al tema (González-Varas 2005). Otro documento de sustento teórico para los trabajos planteados en este artículo es la “*Carta Italiana de 1987*” (o “Carta de 1987 de la Conservación y Restauración de los Objetos de Arte y Cultura”), texto coordinado por el académico Paolo Marconi y que corrige algunas deficiencias de las cartas italianas precedentes.

**3.3. Criterios de intervención.** Los sitios arqueológicos están compuestos por una diversidad de evidencias materiales (bienes culturales) que le otorgan, en conjunto, el carácter de Patrimonio Cultural. El Bien Cultural es, a la vez, expresión material del pasado y referente actual del legado histórico de la humanidad. Sólo puede ser apreciado si se entiende como expresión tangible del proceso social que lo formó.

La Restauración debe facilitar la lectura de los Bienes, a fin que los contextos sociales del pasado sean entendibles hoy, brindando así a la humanidad un medio para reconocer los procesos que le dieron forma y avanzar en la búsqueda de una sociedad más justa y tolerante. La Restauración, por tanto, no interviene únicamente sobre la materia, sino sobre la memoria histórica de la sociedad; por ello los tratamientos no deben alterar la autenticidad y originalidad del documento.

Bajo esta perspectiva, el tratamiento propone la conservación de las evidencias mediante su consolidación. Los tratamientos tendientes a la restauración se aplican sólo para garantizar la conservación del Bien y/o recuperar su legibilidad en beneficio de la Puesta en Valor.

El tratamiento plantea que la técnica ha de ser reversible, respetando la autenticidad y diferenciándose del original. Se propone el uso de materiales similares al original y un mínimo uso de materiales sintéticos, procurando que la diferenciación sea técnica y estética. Igualmente, la intervención debe respetar la irregularidad de las superficies, por ser expresión de la técnica original de edificación

De acuerdo a lo expuesto, la Puesta en Valor involucrará una interacción entre la sociedad y el Bien Cultural, entre el presente y el pasado. Por ello se entiende que la Restauración, dirigida a la Puesta en Valor, debe plantear un trabajo de concientización y acercamiento de la sociedad a su historia, educando mas no adoctrinando.

**3.4. Consideraciones técnicas.** Se plantean consideraciones técnicas que aunadas a los criterios de intervención norman el trabajo a desarrollar. Estas consideraciones se detallan a continuación.

- Los componentes originales son parte constitutiva del documento arqueológico. Su reemplazo sólo se dará en beneficio del elemento arquitectónico del que forma parte, y de acuerdo a criterios estructurales en función de la restauración. Esta acción debe ser registrada adecuadamente.
- Los elementos arquitectónicos deberán conservar la huella del tiempo, siempre que ello no involucre o afecte estructuralmente al elemento o elementos cercanos.
- Los elementos arquitectónicos conservarán su aplomada irregular característica siempre que esta no produzca problemas estructurales. No se busca generar aplomos rígidos que vayan en contra de la arquitectura original del sitio.
- Los elementos arquitectónicos tendrán un tratamiento que consolide sus componentes, conservando en su imagen el paso del tiempo.
- Los elementos arquitectónicos recompuestos tenderán a reflejar formalmente la imagen original del sitio.
- Los morteros nuevos se componen básicamente de agua, tierra y arena fina o gruesa. Las cantidades a usar son determinadas en campo de acuerdo a la composición de la tierra y la cantidad de humedad necesaria.
- Las excavaciones, de ser el caso, serán cubiertas con desmontes de excavación cernidos y señalizadas con etiquetas de cierre.
- Los componentes nuevos deben ser diferenciados para su reconocimiento.
- Las secciones restauradas no deben resaltar sobre el original: deben ser reconocibles pero manteniéndose en un segundo plano.

- Las secciones restauradas no pueden presentar superficies rígidas que alteren el documento en relación a la originalidad de su arquitectura y la autenticidad del dato arqueológico.

**4. T-RAMT.MS: Técnica para la reintegración y acabados en muros de tapia.** La técnica desarrollada en Mateo Salado innova en la intervención de restauración sobre tapias prehispánicas. Sustentándose en los lineamientos guías, se diseñó una intervención basada en el empleo de mampostería de adobe como soporte, así como en la aplicación de un acabado manual en tierra, los cuales permiten estabilizar la estructura y presentarla al público sin sobresalir ni afectar al original, permitiendo además una adecuada reversibilidad de lo actuado. Esta técnica tiene su precedente en la técnica RXCR (reintegración por celdas de relleno) la cual replanteó técnicas tradicionales de construcción en beneficio de la conservación del bien (Morales, 2004 y 2005)

La denominación para esta y otras generadas en nuestra investigación será nombrando la generalidad técnica con la letra “T”, siguiendo luego la sigla de la denominación particular “RAMT” y terminando con la sigla del sitio intervenido. Como se aprecia, nuestra investigación tiene una parte general que es la técnica misma, pero a la vez hace mención al sitio o caso específico de intervención, considerando que si bien la técnica puede emplearse en otros sitios o casos similares debe esta adecuarse a cada lugar, planteándose quizá diferencias en la problemática a tratar.

El procedimiento técnico involucra el registro inicial del área a intervenir, para luego proceder a su limpieza a fin de facilitar la posterior adherencia de los materiales. Si se considera que la limpieza podría afectar la estabilidad se deberá apuntalar o realizar la acción necesaria que garantice la seguridad del personal y la preservación de la evidencia. Culminada esta etapa se procede a recomponer el faltante mediante una mampostería de adobes unidos con argamasa de barro. Esta reintegración presentará las siguientes características generales:

- Empleo de adobe y albañilería sustentada en los requerimientos de la Norma Técnica E.080. Igualmente se recomienda la lectura de la Norma Técnica E.030 y el manual sobre “Selección de Suelos y Métodos de Control en la Construcción con Tierra – Prácticas de Campo” publicado por el CYTED y PROTERRA.
- Juntas de mortero con un máximo de 2 centímetros de espesor.
- Mortero de junta de la misma calidad de composición que los adobes.
- La mampostería debe tener siempre hiladas horizontales niveladas en su base; solo se permite la variación de su hilada superior a fin de que esta se amolde a la línea del paramento o cabecera original.
- Los adobes deben mantener su dimensión original en las hiladas de base para garantizar la estabilidad de la obra.
- La mampostería debe plantearse a una profundidad mínima de 2 cm en relación a la cara del paramento. Esto permitirá tener el espacio necesario para hacer los enlucidos y acabados (RAMT2).

- Debe tenerse especial cuidado en controlar la humedad y el secado de la obra.
- En lo posible a cada paño le corresponderá una sección de mampostería.
- Debe considerarse respetar la inclinación o aplomo original del muro al momento de elevarse los muros de adobe.

Se ha considerado plantear dos procedimientos particulares al interior de la técnica, enfocados a la problemática particular que presentan los paramentos y las cabeceras.



Apuntalamientos y mampostería de soporte de la *T-RAMT*, Complejo Arqueológico Mateo Salado, ubicado en el Cercado de Lima.  
Imagen: Santiago Morales, 2010.

**4.1. *T-RAMT1.MS*: Paramentos.** Luego de terminado el soporte de adobe debemos tener un mínimo de 2 centímetros de diferencia entre la superficie del paramento original y la superficie del soporte de adobes. De este espacio debemos usar un máximo de 1.5 centímetros para el pañeteado y acabado, a fin de que la reintegración quede finalmente a una profundidad de 0.5 centímetros.

El procedimiento para la intervención de paramentos conlleva los siguientes pasos:

- Limpiar y perfilar el borde del paramento original.
- Aplicar una primera capa de barro (pañeteado o enfoscado) que cubra el muro de adobes. Esto servirá como soporte que debe tener un grosor máximo de 1.2 centímetros. Es importante dejar que esta capa se seque naturalmente: no debe ser alterada con badilejos, ni alisada, ni comprimida.



Acabado manual en bordes, Complejo Arqueológico Mateo Salado, ubicado en el Cercado de Lima.  
Imagen: Santiago Morales, 2010.

- Antes que la capa termine de secar, debe ser corregida para que no exceda la medida de grosor planteada, es decir, que no sobresalga del original pasando a un primer plano. Considerar además que se debe respetarse la sinuosidad del paramento original.



Mamostería ubicada a 2 centímetros hacia el interior del paramento original, Complejo Arqueológico Mateo Salado, ubicado en el Cercado de Lima.  
Imagen: Santiago Morales, 2010.

- Aplicar una segunda capa de barro con mayor cantidad de agua. Esta capa cubre las grietas e imperfecciones y se aplica con la mano para mantener una superficie irregular.
- Una vez seco, corregir el perfilado del paramento original con el fin de mantenerlo visible.
- Aplicar una tercera capa de barro aún más líquido. Esta capa se aplica con brocha, cierra últimas imperfecciones y brinda la textura de acabado deseada. Se aplica de forma irregular.
- La profundidad final de la reintegración, en relación al paramento original, estará en un margen mínimo de 0,5 centímetros.
- Una vez seco y si fuera necesario marcar líneas de un máximo de 1 centímetros de profundidad para diferenciar los paños del tapial. Esto es importante pues sino se estarían generando muros continuos y largos que no corresponden a la arquitectura del lugar. Considerar que en muros adosados debe notarse esta diferencia y estos muros no deben aparecer como si fueran un solo bloque indicando una lectura distinta del documento.



Cortes realizados para recuperar las líneas de separación de paños, Complejo Arqueológico Mateo Salado, ubicado en el Cercado de Lima  
Imagen: Santiago Morales, 2010.

**4.2. T-RAMT2.MS: Cabeceras.** La particularidad en la problemática de las cabeceras de tapia, la mayoría erosionadas, nos ha hecho plantear una intervención que contempla las siguientes consideraciones:

- El grosor de capa a aplicarse sobre el muro de adobes no deberá exceder, preferentemente, los 10 centímetros de altura.

- La altura deseada se logrará mediante la aplicación de capas de barro en tandas que no exceden en grosor los 2 centímetros, antes que llegue a secarse la mezcla se debe aplicar la siguiente tanda hasta lograr la altura deseada. En cada tanda pueden añadirse terrones o fragmentos de adobe. Las tandas no deben alisarse ni comprimirse.
- De ser el caso, corregir la forma y sinuosidad, para lo cual es adecuado rebajar o rellenar las partes que se consideren convenientes.
- Una vez lograda la altura deseada, aplicar una capa de barro aguado a fin de cerrar grietas e imperfecciones.
- Finalmente, si fuera necesario aplicar una capa de “pintura” (barbotina) que uniformice la tonalidad.



Área intervenida con la *T-RAMT*, terminada, Complejo Arqueológico Mateo Salado, ubicado en el Cercado de Lima.

Imagen: Santiago Morales, 2010.



Inicio de los trabajos de intervención con la *T-RAMT*, Complejo Arqueológico Mateo Salado, ubicado en el Cercado de Lima.

Imagen: Santiago Morales, 2010.



## 5. Conclusiones

- A) Los resultados de la *T-RAMT* han sido óptimos y se ha logrado que la reintegración se aprecie en un segundo plano y a la vez se integre visualmente con el edificio, armonizando sin competir ni en el plano ni en la estética con las evidencias originales
- B) Debe considerarse siempre que la experimentación inicial es necesaria para asegurar el adecuado empleo de la técnica.
- C) Asimismo, es importante que el personal involucrado conozca o sea capacitado en el apropiado uso de la tierra como material de construcción y su empleo en la restauración.
- D) Es imprescindible que toda intervención técnica considere inicialmente su sustento teórico y no viceversa, pues esta será la única manera de comprender cómo será el trabajo y qué haremos y qué no al interior de los planes de restauración.

## 6. Bibliografía.

- Brandi, Cesare. *Teoría de la Restauración*, Madrid: Alianza Editorial, 2002.
- Capitel, Antón. *Metamorfosis de Monumentos y Teorías de la Restauración*, Madrid: Alianza Editorial, 2009.
- González-Varas, Ignacio. *Conservación de Bienes Culturales: Teoría, Historia, Principios y Normas*. Madrid: editorial Cátedra, 2005.
- Morales, Santiago. Restauración de monumentos arqueológicos de adobe. Una técnica alternativa de intervención. En: *Actas del VII Congreso Internacional de Rehabilitación del Patrimonio Arquitectónico y Edificación*. Lanzarote: CICOP, 2004.
- Morales, Santiago. Propuesta Técnica para la Restauración de Arquitectura Arqueológica de Adobe en la Costa Central del Perú. En: *Terra Em Seminario*. Lisboa: Escola Superior Gallaecia de Portugal y Argumentum Editores, 2005.
- Neves, Celia y Obede Borges. *Técnicas de Construcción con Tierra*. Bauru: FEB, UNESP, PROTERRA, 2011.



## LA INSEGURIDAD CIUDADANA EN PIURA, 1868-1878

Gleydi Sullón Barreto

*“¿Quién podría tranquilo lanzarse en un camino? El imprudente viajero se vería intempestivamente asaltado por una turba de bandoleros que a la voz de ¡alto! Le intimará con puñal al pecho, la bolsa o la vida”.<sup>1</sup>*

Con esas palabras, el 18 de marzo de 1874, el periódico El Ferrocarril de Piura daba cuenta a la comunidad local del clima de inseguridad que se vivía, y de la que no se libraban ni transeúntes ni viajeros.

El presente trabajo analiza la situación referida a la seguridad ciudadana en Piura en los años de 1868 a 1878, a través de expedientes judiciales, artículos de periódico y la normativa vigente sobre la organización del servicio de policía en los departamentos del Perú, correspondientes a esos años. Piura no estuvo exenta de robos y asaltos provocados por bandas organizadas o individuos armados: la documentación hallada en el Archivo Regional de Piura (ARP) —de la que presentaremos una aproximación cualitativa— permite conocer que en aquellos años hubo denuncias por delitos de asalto, robo y abigeato, situación que evidencia el poco resguardo y la escasa seguridad de la ciudad, aldeas, pueblos, caminos y haciendas.

Se contaban entre las víctimas funcionarios públicos, comerciantes, hacendados, y gente que practicaba diversos oficios comunes: zapateros, sombrereros, arrieros, labradores. La forma como se procedía era a mano armada sorprendiendo a las víctimas al interior de sus casas o de sus establecimientos, o aprovechando la ausencia de los dueños. También existió la modalidad de los asaltantes de caminos.

Son muchos los testimonios que revelan la situación crítica que vivió la comuna piurana entre 1868 y 1878, a las publicaciones aparecidas en los periódicos, se sumaba también las denuncias de los afectados, y el parecer de las autoridades locales. En mayo de 1868 Mariana Chero denunciaba ante el juzgado de primera instancia de Piura, un robo a mano armada en el que había resultado herido su hermano. La víctima reclamaba no sólo por la gravedad del delito, sino por la incapacidad de las autoridades políticas y policiales para hacer frente a la delincuencia. En estos términos se dirigía a la autoridad competente:

*“Como en las actuales circunstancias en que se halla el departamento, las autoridades que debían de velar por el orden público se desentienden de los hechos que suceden casi diariamente en la ciudad [...] los criminales se hallan paseando libremente sin que nadie les diga nada [...] me veo en la necesidad de acudir a usted denunciando este hecho a fin de que usted se sirva dictar la providencia más conforme que exige la naturaleza de esta causa que no debe quedar impune”<sup>2</sup>.*

<sup>1</sup> El Ferrocarril de Piura. Piura, miércoles 18 de marzo de 1874. Año I, N° 10, p. 1.

<sup>2</sup> Archivo Regional de Piura (en adelante A.R.P.). Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868–1875). Legajo 257, expediente 5594, año: 1868.



Esta realidad evidencia no sólo el clima de violencia que imperaba en el departamento con poco más de 100.000 habitantes<sup>3</sup>, sino también la crisis moral que afectaba a buena parte de sus ciudadanos. En 1869 el presidente de la corte superior de justicia de Trujillo, doctor Villaverde, manifestaba su preocupación al respecto, entendiendo que Piura era ya célebre “*por los frecuentes delitos que se han cometido y se cometen de un tiempo a esta parte, amenazando terriblemente el tráfico y comercio*”. En su opinión, la sociedad entera se hallaba “*alarmada con la perpetración de tenebrosos homicidios y salteadores en los caminos*”, que alteraban la paz y la tranquilidad de las familias piuranas, y sobre todo porque en muchos casos reinaba la impunidad, “*siendo que el número de reos juzgados como ausentes es superior en nuestras provincias*”<sup>4</sup>.

Las guerras civiles (del contexto nacional) habían dejado al pueblo en una situación de incertidumbre manifestada en la pérdida de autoridad de los gobernantes; la pobreza y la falta de hábitos de trabajo entre la gente, la relación a veces accidentada entre colonos y hacendados, las luchas reivindicativas de algunos indígenas, el grado de confraternidad entre cierta gente pobre y los bandoleros que actuaban como sus protectores<sup>5</sup>; la manifiesta inseguridad en la vigilancia de las cárceles, la impunidad en varios casos, causas seguidas contra reos ausentes; otras, declaradas prescritas, y la necesidad de una reforma del código penal vigente permiten entender el clima de inseguridad de aquellos tiempos, una realidad que revela —aunque con otras características—, que las preocupaciones actuales relacionadas con este tema, inquietaron también a los hombres y mujeres de Piura de la segunda mitad del siglo XIX.

### **Marco social y político de Piura**

Para los años que estudiamos, Piura había dejado de ser provincia litoral y se había constituido en departamento por ley de 30 de marzo de 1861; comprendía, entonces, tres provincias: Piura, Paita y Ayabaca y se incluía dentro de su jurisdicción Tumbes, como distrito de la provincia de Paita. En lo judicial, la ciudad de Piura no contaba con una corte superior de justicia, y se hallaba integrando el distrito judicial de La Libertad, pero sí existía un tribunal de justicia donde se seguían las causas civiles o criminales en primera instancia; esto hasta 1875 en que el gobierno de Manuel Pardo por resolución suprema de 24 de diciembre creó la corte superior de Piura.

El alumbrado eléctrico aún no había llegado a nuestra ciudad, faroles a kerosene proporcionaban la luz pública. Éstos se encendían al caer la tarde y se apagaban al amanecer. Los vecinos debían pagar por este servicio que, al parecer, no siempre satisfacía la demanda del alumbrado, ya fuera porque no todos los faroles instalados se encendían o porque el tiempo de iluminación era bastante reducido. Así lo hizo notar un editorialista del periódico *El Ferrocarril de Piura* en marzo de 1874:

<sup>3</sup> Para una aproximación al problema demográfico del Perú en el siglo XIX, véase: Paul Gootenberg, 1995: 5-16. Disponible en: <http://archivo.iep.pe/textos/DDT/ddt71.pdf> [Consulta: 06.08.2015]

<sup>4</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 259, exp. 5626, año: 1869.

<sup>5</sup> Sobre el problema de las montoneras y el bandolerismo en Piura, véase, respectivamente: Juan Paz Velásquez, 2002: 42-44; Reynaldo Moya Espinoza, [s. a]: lib. V, tomo II, p. 1378.

“¿Hay alumbrado? —se preguntaba— [...] sólo estamos viendo los ganchos y los faroles [...] si alguna vez se encienden los faroles es tan sólo por corto tiempo y en corto número, como si quisiera presentarnos la alcaldía la muestra del alumbrado”.<sup>6</sup>

Esta información resulta importante para entender el hecho de que el mayor número de asaltos y robos se cometieron aprovechando la oscuridad de las calles. En marzo de 1876 el agente fiscal de apellido Herrera expresaba que “casi siempre los bandidos realizan sus inicuos planes a la sombra de las tinieblas y sin que persona alguna los observe para eludir de este modo la acción de la justicia”<sup>7</sup>.

La oscuridad dificultaba también la captura de los malhechores y facilitaba la fuga de los reos: el 3 de enero de 1874 *El Ferrocarril de Piura* informaba de la fuga de un preso nombrado “Manuel Benites (a) gallina”, quien “aprovechando la oscuridad de la noche y la dificultad de ser perseguido por los barrancos del río”, había fugado de la cárcel, burlando la presencia de los vigilantes<sup>8</sup>. Piura seguirá contando con el alumbrado a kerosene hasta el 1º de enero de 1919 en que se inaugurará el servicio de alumbrado eléctrico<sup>9</sup>.



Esquina de las calles Ica y Arequipa de la ciudad de Piura en 1900.

Imagen: Armando Arteaga, <http://photos1.blogger.com/blogger/4820/1756/1600/PIURA8.jpg> [Consulta: 29.06.2015]

En cuanto al servicio de agua, el abastecimiento era limitado por cuanto no existían pozos suficientes para su extracción (del río Piura), ni bombas de agua para impulsar el líquido hasta la superficie. En este sentido conviene anotar que en 1874 el problema se vio un poco aliviado cuando el gobierno de Pardo y Lavalle obsequió a la municipalidad

<sup>6</sup> *El Ferrocarril de Piura*. Piura, miércoles 4 de marzo de 1874. Año I, Nº 8, p. 2.

<sup>7</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 1, fechas extremas: 7-III-1876 / 9-VI-1900.

<sup>8</sup> *El Ferrocarril de Piura*. Piura, 3 de enero de 1874, p. 4.

<sup>9</sup> Para una aproximación a los inicios del alumbrado eléctrico en Lima, véase: Jorge Basadre, 1970, t. XI: 243-244.



una bomba a vapor de gran utilidad para la extracción del agua, aunque este líquido no llegaba directamente a las casas: transportada a lomo de mula el agua era vendida públicamente a un costo “de tres a cuatro reales la botija de 24 galones”<sup>10</sup>, considerándose —para ese tiempo— un precio bastante alto en comparación con el de otros alimentos<sup>11</sup>.

El transporte en la ciudad con la presencia de arrieros no formalizados; el poco cuidado de pistas y veredas, y el problema de la limpieza pública se sumaron también a la preocupación de los vecinos piuranos del siglo XIX. Hasta 1874 los arrieros no estaban organizados como gremio y cada quien trabajaba de modo independiente, sin control ni vigilancia, lo que originaba ciertos abusos por parte de los transportistas en relación con el traslado y la entrega de las mercaderías que les eran confiadas. Ante tal situación el municipio piurano emitió una resolución el 24 de marzo de 1874 por la que creaba el gremio de arrieros: todo arriero que ejerciera su oficio en la provincia de Piura estaba obligado a inscribirse en la municipalidad, y previo pago del boleto de afiliación quedaba habilitado para ejercer de manera legal dicho oficio. Se entiende que quienes hicieran caso omiso a los términos de esa resolución debían ser multados<sup>12</sup>. Por otro lado, la conservación del ornato de la ciudad y la limpieza pública que estaban bajo la responsabilidad del municipio recibieron asimismo las críticas de los medios de prensa, como se lee en el Ferrocarril de Piura del 4 de marzo de 1874:

*“Atraviese usted las calles de esta ciudad, si no lleva usted los ojos en los pies, correrá el riesgo de romperse las narices contra veredas tan destruidas como las de la iglesia catedral. ¿Por qué no compondrá las veredas la alcaldía? [y añadía] La basura va en aumento diariamente en proporción directa con la pereza de la honorable y la indolencia de los vecinos”<sup>13</sup>.*

Es este el marco social donde tienen lugar las situaciones de inseguridad ciudadana que recogeremos en este trabajo, aunque cabe señalar que limitaremos nuestro estudio a los delitos contra la propiedad ajena, dejando para otro momento, otras formas de violencia acaso más graves como el estupro contra menores de edad.

### **Organización del servicio de la policía y de otros custodios del orden**

Por decreto de 3 de marzo de 1869 el gobierno central dotó a los departamentos del Perú de jefes de policías o comisarios que, en colaboración con inspectores y celadores, tenían por misión velar por la seguridad de la gente. Entre las tareas asignadas a estos funcionarios se señaló, la vigilancia y el control de las calles y de los establecimientos de libre concurrencia: estaciones, trenes, fondas, hoteles y lugares de diversión. El comisario debía informar al prefecto del departamento de las incidencias suscitadas en el área de

---

<sup>10</sup> La unidad monetaria que se utiliza en la documentación es: reales, pesos y soles. En este trabajo hemos respetado el nombre de la unidad que recoge el documento.

<sup>11</sup> William Lofstrom, 2002: 32-33.

<sup>12</sup> Para las referencias bibliográficas —y documentales— del contexto social de Piura en el tiempo que nos ocupa véase: Gleydi Sullón Barreto, 2004: 479-482.

<sup>13</sup> *El Ferrocarril de Piura*. Piura, miércoles 4 de marzo de 1874. Año I, Nº 8, p. 2.



su jurisdicción<sup>14</sup>. Es así como el 14 de marzo de 1874 el jefe de policía de Paita, José Abelardo Garrido, remitió al coronel Mariano Lorenzo Cornejo, prefecto de Piura, un parte donde le informaba de la incursión efectuada en una casa de las inmediaciones de Querecotillo, en ella se habría sorprendido a unas 20 personas “*entretenidas en el juego de azar*”<sup>15</sup>. Sugería la autoridad que este tipo de reuniones para actividades ilícitas podían ser ocasión de disturbios contra el orden y la seguridad del medio.

Otro decreto, el del 10 de diciembre de 1869 reglamentó la distribución “*del cuerpo de gendarmes de infantería, caballería, celadores y vigilantes*”, y confiaba tal formación a los prefectos<sup>16</sup>. La gendarmería destinada a mantener el orden y la seguridad de la ciudad, debía proporcionar a las autoridades políticas y a los funcionarios de policía, una fuerza permanente, disciplinada y expedita para apoyar las órdenes de la autoridad o las funciones de la policía civil. A Piura le correspondió 92 gendarmes de infantería, 45 de caballería, y 28 vigilantes nocturnos. No se contempló para nuestra ciudad la formación de cuerpos de celadores, que quedaron restringidos a Lima (600) y al puerto del Callao (200)<sup>17</sup>.

En 1873 una ley del 7 de abril autorizaba al poder ejecutivo la organización de las fuerzas de la policía y el establecimiento de comisarías en las capitales de departamento o en los lugares donde el gobierno local creyera conveniente<sup>18</sup>. Unos meses después se formularía el reglamento de la Guardia Civil<sup>19</sup>, que definía a sus miembros como los “*custodios del orden público, encargados de la seguridad de los ciudadanos como los guardianes más inmediatos de sus garantías*”<sup>20</sup>. El artículo 47 de ese reglamento establecía las obligaciones de estos “*custodios*”, entre otras: recorrer las calles, observando con atención lo que pudiese suceder en ellas, prender a los criminales sorprendidos en *in fraganti* delito, contener desórdenes en las vías, conocer a las personas encomendadas a su vigilancia y la ocupación de cada una de ellas, observar la conducta de los vecinos que pudieran presentarse como sospechosos, vigilar la apertura y el cierre de los establecimientos de comercio, detener y poner a disposición del inspector de la sección a toda persona sorprendida en actitud de acechanza delante de la puerta de los establecimientos comerciales, evitar que después de las 12 de la noche se formen grupos en las calles, detener a toda persona que corra a caballo por las calles, y

<sup>14</sup> Decreto 3 de marzo de 1869, organizando el servicio de policía. José Balta, presidente constitucional de la República.

<sup>15</sup> *El Ferrocarril de Piura*. Piura, miércoles 18 de marzo de 1874. Año I. N° 10.

<sup>16</sup> Decreto de 10 de diciembre de 1869, estableciendo la distribución del cuerpo de gendarmes, infantería, caballería, celadores y vigilantes en toda la República. José Balta, presidente constitucional de la República.

<sup>17</sup> Para 1873 la distribución de las fuerzas de la guardia civil y gendarmes de infantería correspondientes al departamento de Piura había disminuido. Véase: decreto de 31 de diciembre de 1873, art. 1° de la distribución de fuerzas de guardia civil y gendarmes de infantería para los diferentes departamentos del Perú.

<sup>18</sup> Ley de 7 de abril de 1873, autorizando al poder ejecutivo para organizar las fuerzas de policía. Manuel Pardo, presidente de la República.

<sup>19</sup> Para ser guardia civil se requería ser mayor de 25 años y menor de 50, saber leer y escribir, gozar de buena salud, no haber desertado de las filas del ejército ni haber sido condenado a pena corporal aflictiva. Tener complexión robusta sin vicio alguno orgánico y una estatura no menor de 165 cm en los departamentos de la costa. Cfr. Decreto 31 de diciembre de 1873, organizando el servicio de policía: cap. IV de los funcionarios de policía.

<sup>20</sup> Decreto de 31 de diciembre de 1873. Reglamento de la guardia civil.



los coches y carros que no vayan al paso ordinario. El incumplimiento de estas normas suponía penas y castigos para los guardias infractores, a quienes se les exigía además observar con rectitud las normas de moralidad<sup>21</sup>.

El problema de la seguridad fue, al parecer, motivo de preocupación por parte del gobierno central, no sólo porque buscó reglamentar y dotar a las ciudades de personal capacitado para su vigilancia, sino porque exigió la colaboración de las autoridades municipales y de los vecinos en su lucha contra los delincuentes. El decreto de 31 de diciembre de 1873 —citado líneas arriba— establecía la organización del servicio de la policía de seguridad en pueblos y ciudades amenazados por malhechores, y contemplaba la organización del vecindario. En este sentido se encargaba a los alcaldes y tenientes alcaldes la creación de la guardia urbana de barrio entre los vecinos que por su conducta, moralidad y circunstancias personales inspiraran confianza entre la gente. Esta guardia de barrio debía trabajar en colaboración con la fuerza pública permanente de policía para *“la conservación del orden, prevención de los delitos y persecución constante de los malhechores”*<sup>22</sup>.

Estas acciones orientadas al control y vigilancia permanente de las casas y de los espacios públicos no surtirían efecto —según el entender de las autoridades— si no se consideraba también la formación moral de los ciudadanos. El decreto de 12 de octubre de 1877 buscó regular el comportamiento de los ciudadanos en el respeto a la ley, y la conservación de las buenas costumbres. Los vecinos debían observar una buena conducta, evitando acciones que de cara a la ley pudieran considerarse deshonestas. La aplicación de penas que iban desde una multa hasta el arresto por varios días procuraba disuadir a los infractores. Este reglamento de moralidad pública exigía a los ciudadanos el respeto por la religión, la observancia de la honestidad y decencia pública en los impresos, pinturas, relieves u otras manufacturas, y la utilización correcta del vocabulario evitando frases o palabras obscenas. Regulaba asimismo el comportamiento de las personas en estado de ebriedad y de quienes eran sorprendidas en juegos de azar o envite; y prohibía las reuniones en las calles de jóvenes armados en bandos<sup>23</sup>.

Estas disposiciones, no obstante, no fueron suficientes para frenar los actos de inseguridad en las casas y calles piuranas, lo que pone en evidencia que algo estaba fallando en la sociedad, es probable que hubiera en el fondo *“una crisis de moralidad”* entre la gente, como lo advirtieron las autoridades de aquel entonces, pero también habría que considerar los efectos de la crisis hacendística que por esos años agobiaron al Perú, y el ambiente social de la ciudad que se veía afectada por *“la pobreza y falta de hábitos de trabajo en las masas del pueblo, un interés agrícola mal entendido en los propietarios de fundos y un sentimentalismo [...] mal aplicado a favor de los delincuentes”*<sup>24</sup>. La práctica —entiéndase en este caso, las acciones delictivas— distaba

<sup>21</sup> Ídem: artículo 47.

<sup>22</sup> Ibidem.

<sup>23</sup> Decreto de 12 de octubre de 1877. Reglamento de moralidad pública y policía correccional.

<sup>24</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 259, exp. 5626, año: 1869.



mucho de las disposiciones legales, contradecía las normas, y se alejaba del “*deber ser*” al que aspiraban las autoridades del momento.

### La inseguridad en Piura

De acuerdo con los expedientes revisados los protagonistas en la comisión del delito eran los malhechores, quienes operaban, por lo general, en la oscuridad y actuaban en complicidad con otros. Casi siempre usaban armas (blancas o de fuego) y no tenían reparo alguno para sorprender y atacar a sus víctimas despojándolas de sus pertenencias. Se entiende que estos hombres —o mujeres— de mal vivir no tenían oficio conocido, y la Justicia los trataba como “*hombres sin ocupación o vagos*”, aunque cabe anotar que hemos encontrado casos en los que los inculpados decían practicar ciertos oficios honestos: José Natividad Durán, a quien se le acusó de haber robado unas mallas de plata declaró por oficio el de matancero de reses<sup>25</sup>, Félix Cantalicio Paz, salteador de caminos en la ruta de Sechura a Piura, se desempeñaba como zapatero<sup>26</sup>, Baltazar Sales, ladrón de bestias, aseguraba ser labrador, José Agurto, acusado de haber robado cierta cantidad de dinero, procedentes de la venta de carne de res, era sastre<sup>27</sup>. Es probable que algunos ejercieran en efecto estos oficios, pero en ese caso no se entendería el que se hallaran involucrados en acciones ilícitas.

Los malhechores no actuaban solos, les hemos encontrado organizados en bandas armadas, lo que les daba ocasión para hacerse los dueños de la situación y de los lugares donde irrumpían, en este caso dejaban a las víctimas en una total indefensión. En mayo de 1868 Mariana Chero (ya citada) denunció haber sido agredida en su domicilio “*por una partida de doce hombres que con puñal en mano eran capitaneados por Juan Benites y Baltasar Bereche*”, como resultado de esa incursión armada fue herido uno de sus hermanos “*habiéndole dado cuatro puñaladas entre ellas una que seguramente le causará la muerte [...]*”<sup>28</sup>. Ante tal intimidación, las víctimas debían huir de sus casas, como sucedió con la familia Chero que por salvar la vida del herido dejaron a los delincuentes como “*dueños de la casa*”. Se sabe que estos facinerosos habían robado “*un pellón*<sup>29</sup> *por un valor de veinticinco reales, dos sombreros blancos a dos reales cada uno y una sortija de oro valorizada en cuatro reales*”<sup>30</sup>, el monto de lo robado no superaba los 33 reales, con lo que podemos observar que el accionar violento de estos malhechores fue verdaderamente desproporcionado.

En otros casos los delincuentes aprovechaban la ausencia de los dueños para ingresar al domicilio, fue lo que le sucedió a Gregoria Parra, comerciante ecuatoriana de 34 años de edad, el 26 de mayo de 1868, cuando hallándose fuera de casa “*en la iglesia como a las ocho de la noche cumpliendo uno de los deberes de religión*”, fue víctima de robo por un

<sup>25</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 258, exp. 5604.

<sup>26</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 259, exp. 5621.

<sup>27</sup> A.R.P. Corte superior de justicia. Causas criminales. Leg.10, año: 1878.

<sup>28</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 257, exp. 5594, año: 1868.

<sup>29</sup> Pelleja curtida que se usa sobre la silla de montar.

<sup>30</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 257, exp. 5594, año: 1868.



monto superior a los 1.500 pesos, en dinero y especies de su tienda de comercio. El testimonio dado ante el juez de primera instancia de Piura revela su indignación: “*cuando regresé de la matriz a mi casa encontré mis puertas abiertas y mis arcas del mismo modo de donde me sustrajeron cuanto tuve propio y ajeno de crédito con que me dedico al comercio*”.

De los efectos sustraídos a Gregoria Parra figuraron alhajas, cadena y aretes de oro; artículos vinculados con la industria textil: ponchos, tocuyo, encajes, ruanes, paños, camisones, fustanes, sábanas, frazadas de bayeta, fustancitos de niñas, calzoncitos chicos, camisoncitos, mantitas de merino; comestibles: cecina, chocolate, azúcar; además de “*cucharas y trinchas de plata*”. Su monto superaba los 1.500 pesos, y parte de ese capital pertenecía a los acreedores<sup>31</sup>. El proceso de investigación duró poco más de seis meses, y en este caso no se logró descubrir al autor o autores de este robo.

Por lo general los expedientes revelan el nombre de los responsables (o sospechosos). De algunos se conserva la descripción física y el apelativo con que eran conocidos: Andrés Solano de 60 años de edad es presentado como de “*estatura regular, pelo y cejas negras, ojos ídem, nariz roma, labios delgados, color prieto, barba lampiña*”, y como señales particulares: “*con una argollita en la oreja izquierda, y con el dedo pulgar menos de la mano derecha*”<sup>32</sup>. De acuerdo con estas descripciones predominaron entre los delincuentes justamente éstos, los de “*estatura regular*”, pelo y cejas negras; los de ojos negros y barba lampiña; y los de color prieto o moreno. La ficha que se conservaba de cada uno de los procesados —donde se consignaba también el apelativo o alias con que eran conocidos en el mundo del hampa— permitía su rápida identificación en otras circunstancias cuando se hallaban cometiendo otro delito: fue lo que sucedió en enero de 1869 cuando gracias a las señas particulares de José de la Cruz Añazco (a) Matatoro, se le pudo reconocer y sindicarlo como el autor del robo de unas reses de propiedad de Manuel Seminario y Besada, quien:

*“supo por don José Ramírez Vilela que el que andaba montado en un caballo tordillo era un tal Matatoro, hombre de malas costumbres que siempre vendía y mataba reses en Molino y que la carne la mandaba despender en Piura, que habiéndole dado [el dicho Ramírez] la filiación de Matatoro, que era manco de una mano y azambado [...] lo pudo reconocer”*<sup>33</sup>.

No obstante, esto no garantizaba la seguridad de los vecinos: muchos de los delincuentes eran reincidentes lo cual sugiere que fueron poco efectivas las penas aplicadas y también la seguridad de las cárceles, pues son numerosas las referencias a reos prófugos, y las quejas de los piuranos cuando aseguraban —como Mariana Chero— que “*los criminales se hallan paseando libremente sin que nadie les diga nada*”<sup>34</sup>.

El ya citado José Natividad Durán era un delincuente prontuariado: estuvo preso por haber sustraído 50 pesos del baúl de su hermana; en otra oportunidad estafó a una mujer

<sup>31</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 258, exp. 5604.

<sup>32</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 259, exp. 5626.

<sup>33</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 259, exp. 5631.

<sup>34</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 257, exp. 5594, año: 1868.

(Dorotea Ruiz) con la venta de un par de zarcillos de oro robados. En la posada de Casimiro Martínez, en Sechura, robó un baúl de uno de los huéspedes; y finalmente se le sorprendió robando —también en Sechura— dos mallas de plata —valorizadas en 70 pesos cada una— al arriero Apolinario Pingo<sup>35</sup>. Aunque el perfil de las víctimas nos presenta personas de toda condición social, origen, profesión y oficio, hubo especial interés —por parte de estos delincuentes— por los comerciantes de tiendas, los transeúntes de caminos y arrieros, y los hacendados. Estos últimos se vieron especialmente afectados bajo la modalidad del abigeato.

José Manuel Mejías fue un temido y conocido abigeo en los años que nos ocupa. Autor del robo que sufrió en septiembre de 1871 don Manuel Seminario y Váscones en su casa de la hacienda Pabur<sup>36</sup>,

*“era un ladrón incorregible, que no habrá dos meses que fue tomado en in fraganti delito [...] con diez y ocho cabezas de ganado cabrío de Eugenio Montalbán [...] que luego fugó e hizo otro robo de cabras en la hacienda de Huapalas [...] y hace dos años [...] este mismo sindicado fue conducido a Piura preso y remitido por el gobernador don Ramón Romero por otro robo de ganado que hizo a Luis Gómez”<sup>37</sup>.*

En la causa seguida por don Manuel Seminario y Váscones contra el dicho José Manuel Mejías consta que este sujeto no sólo se dedicaba al robo de ganado; en la casa hacienda Pabur había sustraído otras especies de valor: *“una montura completa, un freno con piezas de plata, un par de espuelas del mismo metal, un pellón, un par de estribos chapeados, un par de estribos de palo y cincuenta y dos pesos en dinero”*.

De acuerdo con la declaración de testigos, Mejías habría entrado a la casa hacienda en horas de la noche, cuando casi todos dormían. Sobornó a uno de los sirvientes ofreciéndole dinero para que:

*“le señalase dónde estaba la montura del señor don Manuel Seminario para ensillar su bestia que había venido en pelo, que después de alguna resistencia le señaló con el dedo dónde se hallaban y encargándole enseguida [...] que le cuidase los perros para que no ladraran, se dirigió al punto indicado y tomando la montura, el pellón, los estribos (y todo lo declarado) [...] salió y se fue sin haberle dado el dinero prometido”<sup>38</sup>.*

El 9 de agosto de 1872 el juez de primera instancia de Piura, Buena Ventura Gutiérrez, publicaba un edicto citando al reo prófugo ante la justicia:

*“por el presente y en virtud de resultar mérito para continuar contra el reo prófugo José Mejías la causa criminal que de oficio se sigue por abigeato, se le cita, llama*

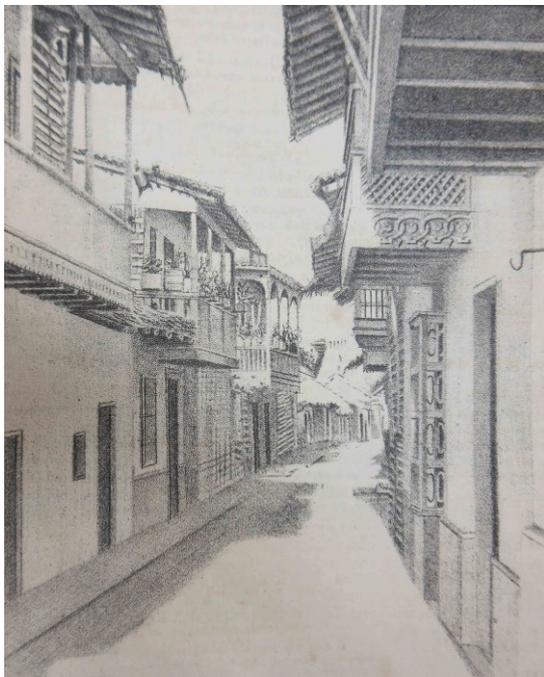
<sup>35</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 258, exp. 5604.

<sup>36</sup> Manuel Seminario y Váscones era hijo de don Miguel Jerónimo Seminario y Jaime y de doña Manuela Váscones Taboada de Seminario, y propietario de la hacienda Pabur del distrito de Morropón. A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 265, exp. 5757.

<sup>37</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 265, exp. 5757.

<sup>38</sup> *Ibidem*.

*y emplaza por este primer edicto para que dentro del término de quince días se presente en la cárcel pública de esta ciudad para estar a derecho*<sup>39</sup>.



Paita, Piura. Calle a fines del siglo XIX.  
Imagen: Revista *El Perú Ilustrado*, N° 129, sábado  
26 de octubre de 1889, p. 861.

Es probable que Mejías no acudiera a tal llamamiento de la autoridad, lo que sí sabemos es que un año después, y en complicidad con dos de sus hijos Manuel y Pedro, José Manuel Mejías participaba en el asalto a la propiedad de Manuel Pérez Cora en el sitio de Tacalá<sup>40</sup>. Como éste, fueron muchos los procesos seguidos contra reos ausentes que derivaban —casi siempre— en la impunidad.

En lo que respecta a los asaltantes de caminos, la documentación revela que las principales víctimas fueron los arrieros. Éstos cumplían un papel importante en la vida económica de Piura, trajinaban con bestias de carga y transportaban las mercaderías que vecinos y comerciantes les confiaban. En la madrugada del 13 de octubre de 1868, cuando se desplazaba de Sechura a Piura, el arriero José del Carmen Sierra fue sorprendido por dos individuos que lo

golpearon y lo despojaron de los bienes propios y ajenos que transportaba. Estos individuos, según la declaración de Sierra, lo obligaron a desmontar y entregar el dinero; y como opuso resistencia lo golpearon y tomaron la alforja:

*“donde iban cuarenta y tres pesos y un reloj del señor cura don Ignacio Vargas Machuca, veintiún pesos de María Pimentel y veinte reales más de encargos, tres varas de género blanco y un par de mangas bordadas y las comunicaciones que conduciría para Piura”*<sup>41</sup>.

Aunque la víctima reconoció a uno de los asaltantes “*que fue José Cantalicio Paz*”, nada pudieron hacer las autoridades para capturarlos.

El problema de estos salteadores de caminos fue denunciado también a través de la prensa escrita. El 18 de mayo de 1874 el periódico *El Ferrocarril de Piura* hizo pública una denuncia efectuada por Manuel Alcedo, quien habiendo emprendido un viaje de Querecotillo a Paita, llevando 404 soles para hacer un pago y emplear el resto en artículos de comercio, fue asaltado a la altura de La Huaca. El hecho ocurrió a las cuatro de la mañana, cuando —según la denuncia de Alcedo—

<sup>39</sup> *Ibidem*.

<sup>40</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 270, exp. 5844.

<sup>41</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 259, exp. 5621.



*“me salieron al camino tres hombres montados a caballo, emponchados, con armas de fuego dos de ellos, y el otro con arma blanca; me intimidaron montando las escopetas para que les diese la plata, dos de los salteadores se apearon y se apoderaron de toda ella a quienes supliqué que no me quitaran la vida”.*

A su llegada a Paita, Alcedo procedió a denunciar el caso, *“y aunque la autoridad política ordenó la persecución de los criminales, nada se pudo conseguir”*<sup>42</sup>. Éste parece haber sido el estribillo en la mayor parte de los casos denunciados: que los malhechores actuaban con total impunidad ante la incapacidad de las autoridades locales, probablemente por la limitación de recursos y el escaso dominio de estrategias para hacer más efectiva la persecución y la captura de los malhechores.

Por último, los expedientes dan cuenta de la modalidad del hurto doméstico, aquel que se cometía al interior de la casa pero que era efectuado por personas allegadas a la familia o que la frecuentaban: amigos, discípulos o sirvientes. Quizás por la forma de proceder y por atentar contra los principios de la lealtad y del respeto no sólo exigía de una condena legal sino sobre todo moral. Una de las víctimas en este sentido fue José María Arellano Gallo: en marzo de 1870 denunció a su sirviente doméstico Guillermo Juárez por haber hurtado de sus arcas la suma de 995 pesos y cuatro cordones de oro chileno, además por haber huido a Lima sin dar cuenta de sus actos. En el testimonio de Arellano Gallo se aprecia cierto dolor por el proceder ingrato de su sirviente, así nos dice:

*“Guillermo Juárez era el sirviente de toda mi confianza, tanto porque le había criado desde sus más tiernos años puesto que él nació en mi casa y le había inspirado desde su infancia todos los nobles sentimientos del honor y del deber, cuanto porque su natural docilidad me había engendrado una confianza ilimitada hasta el extremo de haberle entregado el manejo de mis intereses de la manera más absoluta”*<sup>43</sup>.

Don José María no pudo continuar con el proceso, el 31 de mayo de 1870 firmó su testamento y moriría cuatro días después<sup>44</sup>.

Los casos expuestos revelan que el departamento de Piura de los años de 1868-1878 vivió un clima de inseguridad con la presencia de malhechores, asaltantes de caminos y abigeos, que exponían a sus víctimas al peligro, y aun al riesgo de perder la vida, pues hemos visto que era frecuente que estos individuos actuaran provistos de armas blancas o de fuego, y casi siempre organizados en bandas. Este clima de inseguridad no fue sólo una percepción de las autoridades locales o de la prensa escrita, sino una realidad manifiesta en las denuncias presentadas por los afectados. El gobierno central no fue indiferente a esta problemática, y a través de los prefectos de departamentos buscó reglamentar el servicio de la policía y de otros custodios del orden para garantizar la seguridad, no obstante, nada de ello fue suficiente para frenar los altos índices de robos y homicidios. Es probable que el código de enjuiciamiento penal vigente no respondiera a la realidad: muchas de las causas fueron seguidas contra reos ausentes; otras, por no

<sup>42</sup> *El Ferrocarril de Piura*. Piura, miércoles 18 de marzo de 1874. p. 2.

<sup>43</sup> A.R.P. Expedientes juzgado de primera instancia. Causas criminales. República (1868-1875). Leg. 262, exp. 5701.

<sup>44</sup> Fe de fallecimiento: *“Año del Señor de 1870 en 4 de junio, yo el cura rector y vicario de esta santa iglesia matriz de San Miguel de Piura, di sepultura eclesiástica [...] al cadáver del finado señor don José María Arellano, de edad de 75 años, recibió los santos sacramentos y para que conste lo firmo”*. Rúbrica de Francisco Javier del Villar.



hallarse el cuerpo del delito, libran al sospechoso; hubo causas declaradas prescritas; y también la fuga de reos desde la cárcel.

### **Bibliografía.**

Basadre, Jorge. *Historia de la República del Perú*, tomo XI, Lima: Editorial Universitaria, 1970.

Gootenberg, Paul. *Población y etnicidad en el Perú republicano (siglo XIX): algunas revisiones*. Documento de trabajo, 71. Serie historia, 14, Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1995. Disponible en: <http://archivo.iep.pe/textos/DDT/ddt71.pdf> [Consulta: 06.08.2015].

Lofstrom, William. *Paita y el impacto de la flota ballenera norteamericana en el norte peruano, 1832-1865*. Piura: Caja Municipal de Ahorro y Crédito de Piura – Asociación de Historia Marítima y Naval Iberoamericana, 2002.

Moya Espinoza, Reynaldo. *Breve Historia de Piura*, libro V, tomo 2: República. [S.l., s.n., s.a.].

Paz Velásquez, Juan. *Piura en el Novecientos*. Piura: ediciones Paz Velásquez, 2002.

Sullón Barreto, Gleydi. "Piura en la República hasta la guerra con Chile". *Historia de Piura*, Piura: Universidad de Piura, 2004, p. 389-482.

## AUTORES DE LAS CONTRIBUCIONES



### **Samuel Amorós Castañeda**

Arquitecto en 1993 por la Universidad Ricardo Palma. Cuenta con estudios en la maestría en Historia del Arte en la Pontificia Universidad Católica del Perú. Desde el presente milenio se desempeña como docente en el Área Académica de Historia y Teoría de la Arquitectura de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma. Igualmente, es Director Académico del Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural de la misma casa de estudios. Es miembro del Centro Internacional de Conservación del Patrimonio, sede Perú – CICOP.Perú.

En la última década ha realizado una extensa investigación en fondos documentales y en trabajos de campo, relacionados con la arquitectura limeña del siglo XVIII, enfocándose en la problemática de las moradas, las edificaciones religiosas y el espacio público.

Fue coeditor del libro *Patrimonio, identidad y memoria* (2014), dentro del cual participó con la colaboración titulada: “La casa solariega o la impertinencia de una denominación. Las moradas virreinales de Lima y el surgimiento de un error del siglo XX”. Publicó en la revista *Arquitextos*, de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma los artículos: “5 viviendas modestas en la ciudad que fue de los Reyes” (2009) y “La casa de Esquivel y Jarava de Lima: las leyendas urbanas en una tradición de Ricardo Palma” (2013).

Ha participado en el XII Congreso Internacional de Rehabilitación del Patrimonio Arquitectónico y Edificado, en Bauru, San Pablo, del 21 al 24 de octubre de 2014, con la ponencia “El espacio público creado delante de las iglesias de la Lima virreinal”.

Igualmente, publica periódicamente en las páginas web del Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural y del Centro Internacional de Conservación del Patrimonio, CICOP.Perú, textos vinculados con el estudio y difusión de la herencia cultural peruana.



### **Angela María Cruz Cuevas**

Es Licenciada en Arquitectura por la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma en Lima, Perú. Desde el año 2007 reside en la ciudad de México, donde cursó la Maestría en Arquitectura en el campo de Restauración de Monumentos en el Posgrado de Arquitectura de la Universidad Nacional Autónoma de México. Se tituló en el año 2011, con la tesis denominada: *El Jardín Borda de Cuernavaca, Morelos: historia y restauración*, con la que obtuvo una mención honorífica.

Se ha desempeñado desde el año de 2008 en el despacho de restauración Flavio Salamanca G. y Asociados Arquitectos, del arquitecto mexicano Flavio Salamanca Güemez, como arquitecta en el campo de restauración de monumentos e investigadora. Entre los proyectos donde ha colaborado se encuentran:

En el año 2009, la elaboración del proyecto ejecutivo del programa de arreglo de fachadas en la calle 5 de Febrero. Centro histórico de México. México. En los años 2011-2012, en el proyecto ejecutivo para el rescate de la fachada lateral y creación de atrio lateral de la Catedral de Nuestra Señora de la Asunción. Puerto de Veracruz, México. Entre junio de 2012 y junio de 2014, en la elaboración de dictámenes de evaluación de expedientes para el fondo de apoyo a comunidades para la restauración de monumentos y bienes muebles de propiedad federal. CONACULTA. México. En el bienio 2011-2012, en la elaboración de los proyectos ejecutivos para la restauración de la cúpula, torre campanario y fachadas lateral y principal de la Catedral de Nuestra Señora de la Asunción. Puerto de Veracruz, México. En el 2013, en el proyecto ejecutivo de arreglo de fachadas en la Calzada Santa María. Valle de Bravo, Estado de México. México. Entre octubre de 2013 y junio de 2014, en los proyectos ejecutivos para la construcción de las capillas colaterales y restauración de la nave principal de la Catedral de Nuestra Señora de Asunción. Tuxpan de Rodríguez Cano, Veracruz. Entre julio de 2014 y julio de 2015, en el manejo administrativo de la primera y segunda etapa de la restauración del ex convento de San Martín Obispo, Alfajayucán, Hidalgo, México. Asimismo desde julio de 2014, colabora con el Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural del Perú como investigadora independiente.

Desde el 2015 es miembro del Centro Internacional para la Conservación del Patrimonio, sede Perú, CICOP.Perú



### **Pedro Espinoza Pajuelo**

Arqueólogo por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (Lima). Diplomado en Gestión Cultural, por la Pontificia Universidad Católica del Perú y por la Fundación Ortega y Gasset de Argentina. Egresado de la Maestría en Ciencias de la Religión de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, con tesis en preparación.

Se ha desempeñado en el trabajo de campo arqueológico, la administración pública, la museística y la docencia. Ha sido Jefe de Campo en el Proyecto Arqueológico Caral (1996) y en los proyectos arqueológicos de evaluación, investigación, conservación y puesta en valor realizados por la División de Arqueología del Parque de Las Leyendas, en Lima (2000 – 2006). Ha cooperado también con las actividades realizadas por esta última institución en el marco del Programa de Arqueología Aplicada a la Educación Social. Ha sido ponente en diferentes eventos científicos y de divulgación general, y cuenta con artículos en revistas y boletines especializados. Laboró como profesor invitado en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, en la Universidad Privada de Piura y en el Centro de Formación Turística (CENFOTUR). Desde el año 2000 ha dirigido diversos proyectos arqueológicos de evaluación e investigación. Desde julio del año 2008, es director de los trabajos de puesta en valor que el Ministerio de Cultura peruano desarrolla en el complejo arqueológico Mateo Salado, una de las áreas monumentales prehispánicas más importantes de Lima.

Su campo de interés actual es la gestión del patrimonio cultural (especialmente el arqueológico) con el fin de transformarlo en un factor de desarrollo para la comunidad. Esta temática es particularmente relevante en ciudades como Lima, donde diversas poblaciones de escasos recursos económicos, se han emplazado en torno a sitios históricos que, pese a su potencial cultural, se encuentran en total abandono.



### **María del Carmen Fuentes Huerta**

Arquitecta por la Universidad Ricardo Palma, con estudios completos de Maestría en la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Artes, de la Universidad Nacional de Ingeniería en la especialidad de Restauración de Monumentos.

Ha ejercido la docencia en las carreras de Arquitectura de Interiores del Instituto Toulouse Lautrec y en la Universidad de Ciencias y Artes de América Latina (UCAL). Ha dictado asignaturas vinculadas con la historia del arte en la Pontificia Universidad Católica del Perú, Estudios Generales Letras y las Facultades de Educación y Arte.

Ha sido conferencista invitada sobre temas de arte, arquitectura y urbanismo del Perú en las Universidades San Martín de Porres y Antonio Ruiz de Montoya.

Desde 1984 es docente de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo en la Universidad Ricardo Palma, teniendo a su cargo diversas asignaturas pertenecientes a las áreas Académicas de Expresión y Comunicación e Historia y Teoría de la Arquitectura. En la actualidad dicta los cursos de *Historia y Teoría de la Arquitectura*, y *Conservación del Patrimonio Edificado*.

Es miembro del Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural de la Universidad Ricardo Palma, teniendo a su cargo la Dirección de Desarrollo; de CICOP.Perú y de la Asociación Patrimonio y Sitios.

Es autora de diversos artículos sobre el patrimonio cultural y coautora de la *Guía de Arquitectura y Paisaje de Lima y el Callao*, publicado por la Junta de Andalucía y la Universidad Ricardo Palma en el 2009.

En la actualidad se desempeña como Coordinadora de Movilidad Académica en la Oficina de Relaciones Universitarias de la Universidad Ricardo Palma.



### **Walter León Távara**

Arquitecto y docente en la Universidad Ricardo Palma. Magíster en la Universidad Nacional de Ingeniería. Estudios de docencia universitaria en la Universidad de Lima. Especializado en Teoría, Historia y Diseño de la Arquitectura. Ha publicado ensayos académicos relacionados a su especialidad. Consultor en coaching educativo, productor del programa radial “Palma Mater”, coordinador de eventos internacionales, director de oficina de arquitectura, director fundador del Instituto Cultural Perú Unu Chaska, miembro del Instituto Sattua, colaborador de revistas y conferencista. Miembro del Colegio de Arquitectos del Perú. Docente de la Maestría de Educación por el Arte.

Sólida formación profesional en Arquitectura, con especialización en Historia y Teoría de la Arquitectura nacional e internacional, moderna y posmoderna, Análisis de la Forma y Espacio Arquitectónico. Título de especialización a nivel de Post Grado en Universidad Nacional de Ingeniería. Magíster en Arquitectura, con mención en Teoría de la Arquitectura de la Universidad Nacional de Ingeniería. Estudios de doctorado en Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, por la Universidad Inca Garcilaso de la Vega (2013). Diplomado en Gerencia Pública por la Universidad ESAN (2015).

Experto en: ¿Cómo enseñar ética, capital social y desarrollo en la Universidad? Estrategias de responsabilidad social universitaria. Departamento de Desarrollo Humano de la Organización de los Estados Americanos (OEA), 10 julio de 2007.

Expositor y organizador de importantes eventos académicos a nivel de congresos, seminarios y ciclos de conferencias en universidades de prestigio. Asistente a congresos y eventos internacionales. Amplia experiencia en el desempeño de puestos académicos y administrativos en docencia universitaria. Participación en importantes trabajos de investigación, publicación de artículos en revistas especializadas.

Es miembro del Centro Internacional de Conservación del Patrimonio, CICOP.Perú.



### **Santiago Morales Erroch**

Especialista en restauración, con un master en Rehabilitación del Patrimonio Edificado por el "Centro Internacional para la Conservación del Patrimonio, Sede Central. España" (CICOP.España), así como estudios en la Escuela de Arqueología de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Se dedica a la gestión, puesta en valor e investigación teórica, así como a desarrollar alternativas de intervención técnica para la restauración del patrimonio cultural arqueológico.

Ha diseñado y desarrollado técnicas propias para la restauración de arquitectura de tierra, tanto en adobe, tapia o mixta (tierra y piedra), así como para la adecuada conservación y exposición de perfiles arqueológicos. Su investigación toma como base técnicas de construcción prehispánicas, como los denominados cuartos de relleno o emparrillados, reformulándolas y adecuándolas a un nuevo fin. De tal manera, la investigación se enfoca a realizar una restauración armoniosa de tipo figurativo, que recupera la lectura del patrimonio edificado y preserva de manera contextual el dato arqueológico contenido.

Sus intervenciones incluyen importantes proyectos y monumentos arqueológicos, entre los cuales podemos mencionar: Huaca San Marcos, y los complejos arqueológicos Chavín de Huántar, Bandurria, Mateo Salado, Maranga, entre otros.

Se ha desempeñado como conservador de patrimonio edificado del Complejo Arqueológico Mateo Salado desde el año 2010 al 2014. Actualmente, trabaja como conservador de patrimonio edificado en la División de Arqueología del Patronato del Parque de Las Leyendas.

Es miembro del Centro Internacional de Conservación del Patrimonio, CICOP.Perú.



### **Sandra Negro Tua**

Graduada en 1975 como arquitecta en la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Ricardo Palma, con la tesis *Patrones de asentamiento prehispánico en el valle de Lurín*. Entre 1982 y 1988 obtuvo el Diploma de Estudios Antropológicos y cursó la Maestría en Antropología, ambos en la Pontificia Universidad Católica del Perú.

En el 2007 se doctoró en Historia del Arte y Gestión Cultural en el Mundo Hispánico en la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, España, con la tesis *Historia, arquitectura y arte en las haciendas de la Compañía de Jesús en el virreinato del Perú*.

Es docente ordinaria en la Universidad Ricardo Palma y en la Pontificia Universidad Católica del Perú, donde imparte asignaturas vinculadas con la historia del Perú e historia del urbanismo, arquitectura y arte, tanto europeo como peruano, correlacionando las estructuras ideológicas de las sociedades con sus manifestaciones materiales.

Investigadora de temas vinculados con la historia social, la religiosidad popular, el urbanismo y la arquitectura del Perú antiguo y virreinal. Es autora de varios libros entre los que destacan *El arquitecto indio Juan Tomás Tuyru Tupac* (1995), *Un reino en la frontera. Las misiones jesuitas en la América colonial* (1999) y *Esclavitud, economía y evangelización. Las haciendas jesuitas en la América virreinal* (2005), habiendo sido coeditora de los dos últimos. Fue autora en el equipo que elaboró la *Guía Arquitectónica de Lima y el Callao* (2009). En el 2014 ha coeditado el libro *Patrimonio, Identidad y Memoria*.

Tiene publicados un extenso número de investigaciones sobre temas vinculados con la sociedad virreinal, los patrones de establecimiento y la arquitectura del Perú antiguo, así como de la arquitectura y el arte en el Perú virreinal.

Ha impartido conferencias y dictado clases en distintas universidades de la geografía americana y en España.

En la Universidad Ricardo Palma ha sido Directora de la Escuela Académico Profesional de Arquitectura (2007-2010) y actualmente es Directora de Relaciones Universitarias.

En relación al patrimonio cultural del Perú, es Directora del Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural de la Universidad Ricardo Palma.



Es coordinadora por el Perú del Centro Internacional para la Conservación del Patrimonio CICOP-Perú, de la Red de Arquitectura Vernácula Iberoamericana-Red AVI, de la red SIPA-Seminarios Internacionales de Patrimonio Agroindustrial y de la Red Agroindustrial de la Compañía de Jesús en Iberoamérica.

Es miembro del Instituto Riva Agüero, Escuela de Altos Estudios de la Pontificia Universidad Católica del Perú, miembro de la Academia de Doctores del Perú y miembro de la Academia Peruana del Pisco.



### **Gleydi Sullón Barreto**

Doctora en Historia, en el área de Historia de América, por la Universidad Complutense de Madrid, y magíster en Historia del Mundo Hispánico por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Ha impartido clases en algunas universidades de la región de Piura (Perú) y formó parte del proyecto de publicación de la primera historia de Piura. Como ponente y expositora ha participado en diversos congresos y reuniones científicas, tanto en Perú, como en Argentina, España, Portugal y Austria.

Es autora de varios artículos y capítulos de libros, se ha especializado en el estudio de la inmigración portuguesa al Perú en el siglo XVII, basando sus investigaciones en el análisis de la fuente notarial. Su interés se ha centrado también en los procesos migratorios al Perú, y en el conocimiento de las dinámicas sociales de la Lima virreinal.

Ha colaborado en la evaluación de artículos para revistas científicas: Revista Complutense de Historia de América (2013), Anuario de Estudios Americanos (2014) y Revista de Indias (2015). Actualmente es profesora de Universidad en Piura, miembro del Seminario de Investigación en Historia Moderna de América (Madrid), e investigadora correspondiente del Centro de História d'Aquém e d'Além-Mar (Lisboa).