

SABOR Y SABER / THE TASTE OF KNOWLEDGE

LIMA DULCE, AZUCAR, CLAVO Y CANELA...

LIMA: SUGAR, CLOVE AND CINNAMON

Por / By Verónica Sáenz

Si hay una ciudad en América donde el azoocar alcanzó— la categoría de delicioso manjar fue Lima, tanto es así que durante el virreinato la muy noble "Ciudad de los Reyes" era el mayor consumidor de este producto en toda la colonia española. Sin embargo, no solamente se arraigaron en los paladares criollos los finos y celestiales manjares de los conventos que trajo la conquista -como el maná-, sino que además el compendio de diferentes culturas aportó sus sabores, que se convirtieron con el tiempo en los tradicionales dulces limeños.

Cuando caía la tarde, en la Lima de antaño de calles estrechas y empedradas, se escuchaban los dulces pregones. En una mano el farol y en la otra su canasta, el vendedor de esas masitas llamadas revolución caliente entonaba su canción:

"revolución caliente, música para los dientes, con azúcar, clavo y canela para rechinar las muelas. Por esta calle me voy, por la otra me doy la vuelta, el que me quiera comprar que tenga la puerta abierta".

No sólo esta exquisitez se vendía en las calles sino también el sanguito de pasas, dulce untuoso en forma de cerrito y adornado con un colorido de lentejuelas -preparado con harina de maíz, manteca, cáscara de naranja y azúcar negra en bola llamada chancaca- que los morenos llevaban equilibrando sobre su cabeza en una tablita, ofreciéndola con endiablado dulzor al compás de su paso bailado. O las negras picaroneras quienes pregonaban "aquí están los picarones calentitoos...", esas manos que habían transformado los buñuelos de origen árabe en picarón, sustituyendo la harina de trigo por el camote y el zapallo, bañándolo después de freirlo con una miel caliente elaborada de chancaca, canela, clavo de olor, hojas de higo y

Lima, the City of Kings, probably has the sweetest tooth of any city in the Americas. In fact, during the era of the Vice-regency, Lima consumed more sugar than any other Spanish colony. But the Creole palate did limit itself to the exquisite sweets brought over by the Conquest and baked in the convents—like manna—Peru's dessert tradition absorbed a wide range of influences from many cultures to produce a vast variety of what are now traditional Lima desserts.

As evening would draw in, the narrow cobbled streets of colonial Lima would fill with the song of street sellers called pregoneros. The sweetseller would clutch a lantern in one hand and his basket in the other before bursting into song to entice the neighbors into buying *Revolución Caliente*, a kind of sweetbread:



"Revolución caliente, music for your teeth, with sugar, clove and cinnamon to make your molars rattle. I'm going down this street and I'll turn down the next one, open your doors if you want to buy."

Of course, this wasn't the only dessert sold on the streets. There was also the *Sanguito de*

Pasa, a hill-shaped sweet decorated with spangles that was made from corn flour, fat, orange peel and brown sugar called *chancaca*. Blacks would balance the trays on their heads, offering their wares as they swayed down the street.

There were also *picaroneras*, the ladies who fried pancakes called *picarones*, chanting "Come and get your hot *picarones*". The *picarones* were made from sweet potato or squash, fried and drenched in *chancaca* honey and seasoned with cinnamon, cloves, fig leaves and orange peel. There was no doubt the blacks who came to Peru stamped their influence on Lima's dessert tradition.

These days, *Revolución Caliente* is just a memory, while

cáscara de naranja o membrillo. Definitivamente, la raza negra le dio al dulce limeño su toque de sabor.

Actualmente la revolución caliente sólo perdura en el recuerdo, mientras que los pregones y otros dulces se han perdido en el tiempo. No obstante, el picarón puede ser saboreado en los barrios tradicionales limeños, al igual que el sanguito y otra variedad de postres clásicos como el frejol colado -azúcar, leche y frejol-, el ranfañote -pan, queso, miel, nueces y coco- el arroz con leche -pisco, pasas, leche y arroz- y el arroz zambito -chancaca, coquitos, nueces molidas, pasas, vino dulce, canela y mantequilla. También perduran recetas de origen incaico, como la mazamorra morada -maíz morado, harina de camote y frutas secas-; algunas de cuidada elaboración como el champús -maíz pelado, piña, hojas de naranja, gotas de ámbar y almíbar de chancaca- y otras cuyo nombre ya anticipa la exquisitez, como el bien me sabe -almíbar, leche de coco, yemas y azúcar, servido sobre biscotelas humedecidas en vino moscatel y espolvoreadas con canela. Cuántas delicias ... hoy pueden encontrarse en las diferentes dulcerías que guardan los secretos de antaño. En Magdalena encontramos la dulcería ÇSanta RosaÈ (calle Prado 1823) y en La Victoria ÇEl ChalaquitoÈ (cuadra 2 de Bausate y Meza) y otras más que afortunadamente están rescatando los sabores de esa Lima de farol.

Y como si estos dulces fueran pocos, en el mes de octubre cuando se celebra la famosa procesión del Señor de los Milagros -cuyos fieles se visten con un hábito morado- se vende el famoso turrón de Doña Pepa. Cuenta la leyenda que tiempo atrás Doña Pepa -negra esclava- había sido libertada porque sufría de artritis y el Cristo "morado" de Pachacamilla la sanó. En sueños Doña Pepa recibió la receta de su dulce, la cual preparó agradecida para honrar el favor recibido. Es por eso que los limeños, orgullosos, dicen que en Lima hasta Cristo tiene su dulce.

DULCES CONVENTOS

En tiempos de la colonia las manos santas de los conventos, portadoras de la tradicional repostería española, deleitaban a la sociedad virreinal con sus manás de almendras o de coco, la pasta de leche, las empanaditas dulces y los alfajores de chirimoya. Gracias al afán por continuar con esta tradición, las recetas aún no se han perdido, es por ello que usted puede saborearlas en el Convento de Santa Clara en Barrios Altos (Lima) fundado en 1606, en la residencia de las madres de María Inmaculada (Av. El Polo 375, Lima), o en el Monasterio de las Madres Carmelitas Descalzas (Jr. Jauja 1100, Lima) quienes preparan unos deliciosos limones rellenos de manjar blanco. ■

the pregoneros' chants have disappeared along with many of the traditional desserts. Nevertheless, picarones can still be sampled in traditional Lima neighborhoods together with the sanguito and a variety of other classic desserts like frejol colado (sugar, milk and beans), ranfañote (bread, cheese, honey, nuts and coconut), arroz con leche (raisin-filled rice pudding cooked in pisco grape brandy) and its variant arroz zambito (chancaca honey, crushed nuts, raisins, sweet wine, cinnamon and butter).

Some recipes have even survived from Inca times, like the mazamorra morada (purple maize jelly with sweet potato flour and dried fruits), other more complex recipes like champu (corn kernels, pineapple, orange leaves, amber drops and chancaca syrup), plus others whose name hint at their irresistible taste like the bien me sabe (literally, "it tastes good", made from syrup, coconut milk, egg yolks and sugar served over biscuits soaked in dessert wine and sprinkled with cinnamon).

This dizzying variety of delights can be found at several traditional sweet shops that jealously guard the secrets of yesteryear. The district of Magdalena is home to the Santa Rosa sweetshop (1823 Prado Street) and La Victoria features El Chalaquito (second block of Bausate y Meza), plus others that thankfully have rescued many of old Lima's flavors from oblivion.

And if these desserts weren't enough, during the month of October, when purple-clad Peruvians celebrate the procession of the Lord of Miracles, sweet sellers wheel around trays of Turrón de Doña Pepa. Legend has it that Doña Pepa, a black slave, was freed because she was cured of arthritis by the image of Christ of Pachacamilla, the inspiration of the Lord of Miracles festival. Doña Pepa then discovered the recipe of her dessert in a dream, which she then prepared in gratitude for having been healed. This is why Lima residents claim with pride that in Lima, even Jesus Christ has His dessert.

SWEET CONVENTS

In the colonial era, the nuns cloistered in the convents, having learned the traditions of Spanish pastry-making, delighted society during the times of the Vice-regency with their almond or coconut manna bread, the milk-based pasta de leche, sweet pies and custard apple pastries called alfajores.

Thanks to efforts made to keep the tradition alive, these recipes live on today, and can be tried at the Santa Clara Convent in the Lima district of Barrios Altos, founded in 1606; the residence of the Mothers of Maria Inmaculada (Av. El Polo 375, Lima); or in the Monastery of the Madres Carmelitas Descalzas (Jr. Jauja 1100, Lima), who are famous for their delicious sweet lemons filled with the manjar blanco cream. ■