



*Limonmanta tejaskuna, Ica llaqtapa  
miskin riqsisqa, Perú suyupí*

Futuq: Edward Alba / Universidad Le Cordon Bleu

Uchuy qillqa

# Perú suyupa miskinkuna

Manaraq español runakuna Americaman chayamuchkaptin manan azucarta riqsikurqachu, ichaqa cronitas runakuna ninku ñawpa Perú suyu runakunaqa miski kawsaykunatam mikurqaku frutakunamanta hinaman sacharikawkunamanta paqarimuqta.

Chayraykum qawisqa ruwakuyta ruwarqaku, kayqa intipa rupayninwanmi ima kawsaykunatapas kankachirqaku allin miski kananpaq, chaynatan oqa hinaman apichuta kusasqa kaptin miskin llusqirqa; cronista yachakuq Fernández de Oviedo (1526) chaynantan riqsiykachin:

“...allinpuni chaykuna yanusqa kanku, kankaskaqa allin mikuymi huknin kaqqiqa castaña allin rurumanmi yachakun...vinuwan utaq kankasqapas tutapiqa allinmi, mankapipas allinmi kakun...tunpa chiri chirilla. Apichuqa aswan llanpun ratakuq...”

Ñawpa Perú Suyupiqqa intipa rupayninmanmi rurukunata urqukurqa chaymantaqa miski apita ruwakurqa apis nispan suti-charqaku, wakinkunaqa kunan mikukuchkankuraqmi, kulli api ancha riqsisqa chaytaqa kulli saramanta ruwaku, Perú suyu ancha

riqsisqa kawsaynin chayman miski piña, kapulita muruykunku, apichu akuwan pipunku. Kunan punchawkunaqa kulli apitaqa anis, clavo, kanelawan churanku azucarwan miskichinku, Perú suyupi ancha munasqa miski mikuy hina riqsichikuspa.

Antúnez de Mayolo (1981) willakun Perú suyupiq abejaspa miskin utaq tuku ancha munasqa karqa, kay miskiqa abejas mana awqas sikipi kaqniyuqkuna ruwarqa. chaynallataq willakun chuchawpa qaranta timpuchispa munay chankakata ruwarqaku. Hinaman miski qarabita puka yuraq mullipa rurunmanta urqurqaku, chayta allinta puquchispaqa aqañan qispirqa. chaynallataq algarrobo karqa, kay sachaca Perú chinchka kaqniyim mirarqa, chaymanta miski piputa ruwanku, kunan punchawkunapiqa algarrobina sutiwan riqsinchis.

Americaman español runakuna chayamusqanwanmi azucarpas chayamun chaynallataq tukuy niraq ancha miski Europa suyupi waykukusqanpas, ancha mañarikusqa Perú suyupi aristocracia kawsaywan. cronista yachakuq Xavier Domingo willakun “yaqa llapallan monqa wasikunapi lliw Iberoamérica kaqkunapi ñawpa wata siglos XVII y XVIII kayninpi, achka qullqitan ruwarqaku tukuy niraq rantinakuywan wakin karqaku, tanta wasikuna, miski ratiy wasikuna, conservería kaqkunapas”.

Munqakuna convento wasimanta ruwarqaku

hinaspapas rantichikurqaku tukuy mikunakunata kay español ñawpa ruwasqanku usuta, ancha mikuykunata munachispa pin rantiq munaqkunata kay ruwayqa ñawpa wata siglo XIX chaykaman ruwakurqa.

Anacha riqsiqa waykuq Gloria Hinostraza willawanchik “conventos wasikunaqa karqa colonia ancha riqsisqa ayllukuna wawankunata kacharqaku allin yachachisqa hinallataq amachasqa lliw tiksimumyupi sasa-chakuymanta, qapaq kayninta mana chinkaspa. Sapankama hatun celdawan karqaku, yanukunankupaq, puñunankupaq, ispakunakupaq. Achka indígenas hinaman yana esclavas paykunapa karqa. Chayraykun convento ukupi aswan mikunakunapi mestizaje ruwakurqa, iskaynin tiksimumyantanan yanukuynin tupaykunku, waykuy yachasqankuta yachachikurqaku hinaman musuq kawsaykuna sapankamamanta. Munqakuna qapaq ayllukunapa wawankunan karqa, yana esclavankunata hinallataq sirvienta indigenakunata apanku, pikunan ancha truwiki ruwaqkunanan karqaku, paykuna pura may kawsay riqsisqanta qunakuspa.

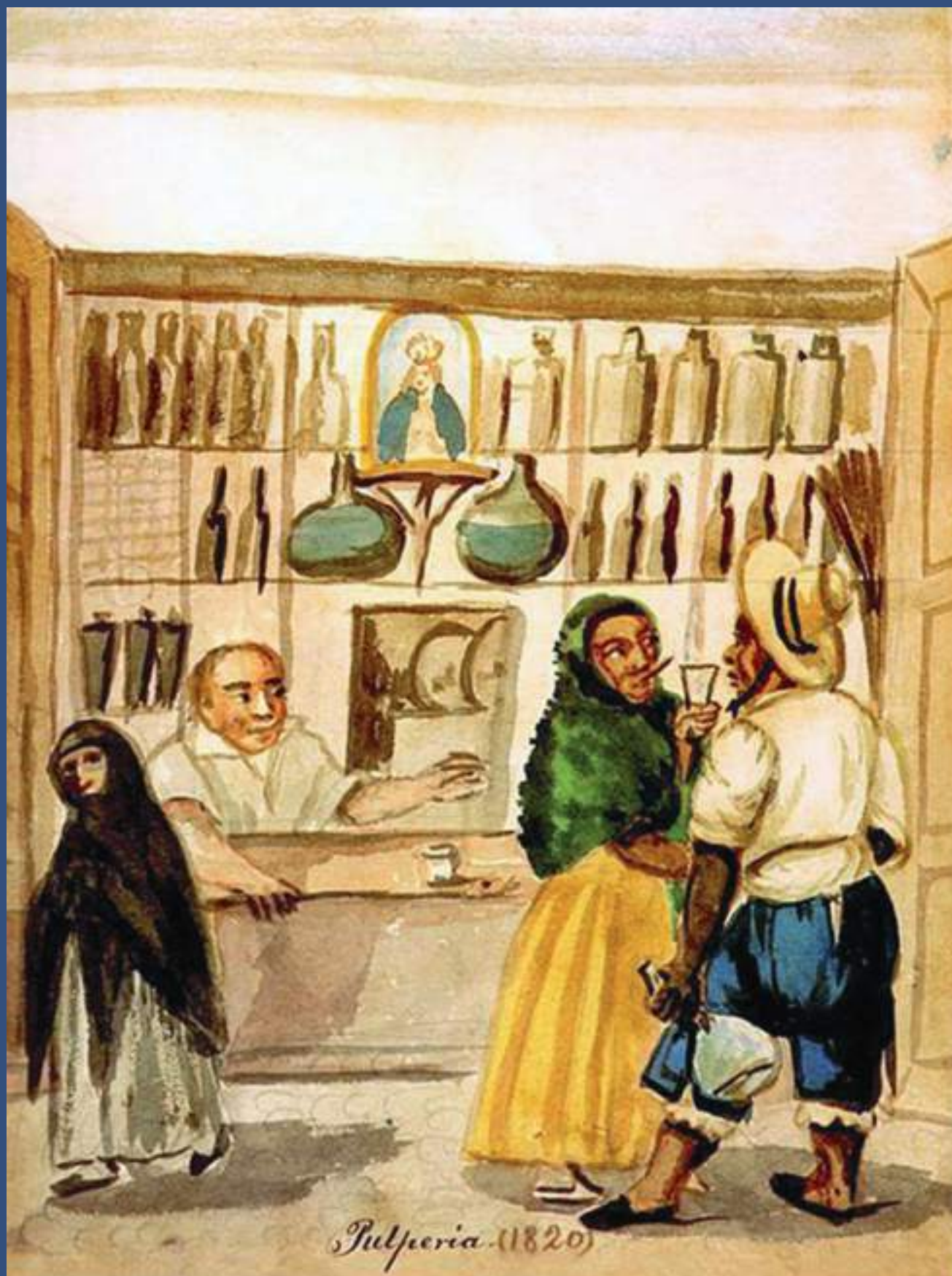
Qawasqanchis hina, conventos wasikuna karqa dulcería colonialpi ancha qullqichaq, kaypim chay watakunapi warmikuna, kikin warmi ruwaykunapi yachachisqa karqaku, maypin miski ruwaykunata, waykuyta tukuy niraq ruwaykunata ruwarqaku.

Ancha qapaq miskikuna kay convento ukupi paqarira, maypin alfajores de viento, arroz con leche almendrasqa, bienmesabe, chapu limeño, encanelado, aguargueros, volador, huevo chimbo, suspiro a la limeña, kulli api hinallataq miski tejas de limón ruwakurqaku, wakillantan kay miski ruwaykunamanta sutichachkanchik.

Kay edición qillqaypi iskaypa pasteleriaspa Perú suyupa sutiriqsisqamanta, imayna ruwakusqanta riqsiykachisun: killu api, limeño miski chaynallataq tejas limonmanta, wata puririyinwan Ica llaqtapa ancha sutiriqsisqan miski ruwayninmi karun, Perú costacaqniyim, kunan punchawkunaqa teqas miskiqa tukuy niraqtaq ruwakun: limonmanta, naranqasmanta, pecanasmanta.

¡Malliykunaykipaq, allinwan mikunaykipaq!

*“Conventos wasikuna karqa  
dulcería colonialpi ancha  
qullqichaq”*



Urquisqanchismanta: Pulperia, acuarela de Pancho Fierro (Lima, 1820).

# Kulli api

## Yaykuqkuna (tawa runapaq):

Kuskapartin	kilo	kulli sara
Iskay	kaspicha	chakra canela
Chunka	sapankama	clavos de olor
Huk	sapan	piña
Huk	sapan	membrillos
1/4	kilo	kapuli
1/4	kilos	tulluchakuna
Pachaq	gramos	kalupi
1/4	kilos	apichu aku
Kuskapartin	kilos	azúcar
Huk	sapan	limón
Huk	cucharada	kanela aku

## Ruwakuynin:

Kimsa litros yakupi kulli sarata qurun-tanwan pakisqata tinpuchina, chapra kanelas, clavo, mebrillos, piñapa qarantawan sara phatanankama.

Suysuna hinaspa tullpaman kutichina, ayllisqa chaki frutaskunata churaspa maypin chullusqaña kanan.

Frutaskuna llapu karpactin, kuchusqa piñata churana chayllaman azucarta churaykuna.

Chiri yakupi chapuna akuta, pisi-manta churaspa kaspi wisllawan qaywispalla.

Tullpamanta urquruspa limonpa yakuchanta churana, dulceraspi qarana hinaman aku canelachawan sasuykuna.





Qaway: Edward Alba / Universidad Le Cordon Bleu

# *Limonmanta tejas*

## **Yaykuqkuna (tawa partin):**

### **Minunapaq:**

iskay chunka	sapan	hatun limunkuna
iskay	kilos	yuraq blanca

### **Huntachinapaq:**

Pichqa	tarros	leche evaporada o
Pichqa	litros	chayraq llusqisqa lecheta
Kuska partin	kilos	yuraq azúcar

### **Ayllinapaq:**

Huk	kilo	yuraq azúcar
Huk	wisllacha	glucosa
Huk	sapa	limón

## **Ruwaynin:**

**Minunapaq:** Limonkunapa yakunta urquna achka yakupi timpuchina chikan kachichayuqta.

Chumana wisllachawan yanapakuspa qaranta urquna.

Kaqmanta timpuchina achka yakuwan hinallataq kachiwan kayta suqta kutita kaqmanta ruwapayana.

Mankapi azucarta churana, huk litro yakupi chaynallataq limonkunata chayqa huk kuska partin hurasta timpunan qalacha kanankama. suysuna hinaspa rejillachapi sutuchina, chakichina.

**Huntachinapaq:** Poner la leche en Cobre mankapi lechita churana chayman azucarta churanallataq pipunankama tinpunan. Kaspi wisllachawan qaywipayana.

**Ayllinapaq:** Kuskaparten litro yakupi azucarta churana glucosawan kuska qaytu hina ñañuyanankama, tasonpi churana limonpa yakuchanwan challaykuspa allinta qaywina kaspi wisllachawan yuraqyanankama, kaywan chaqchu aylliykuspa huntasqa limonkunata yuraq manjarwan.

Siwilla rapiwan mawkina chupa hinata ruwaspa.

### **Qillqa maskarisqa:**

Antúnez de Mayolo R., Santiago Erik. 1981. La nutrición en el antiguo Perú. Banco Central de Reserva del Perú, Oficina Numismática. Lima, Perú.

Fernández de Oviedo, Gonzalo. (1526).2011. Sumario de la Historia Natural de las Indias. Red-ediciones. Barcelona, España.





Qaway: Edward Alba / Universidad Le Cordon Bleu