

SABOR Y SABER / THE TASTE OF KNOWLEDGE

# Doña Pepa

## La dulce historia del turrón de los milagros

Entre la infinidad de maravillosos dulces limeños, destacan con nitidez dos de ellos. La mazamorra morada; dulce de olla y cuchara de palo, y el turrón de Doña Pepa; emblemático y generoso dulce de masa exquisita, fiesta para los ojos y el paladar.

Por / By : ISABEL ALVAREZ N. \*Socióloga y propietaria del Restaurante "El Señorío de Sulco"  
Fotos / Photos: Marco Casalino.

**E**n el Perú -puntualmente en Lima- podríamos hablar de una cultura de lo dulce. No olvidemos que Lima fue la metrópoli colonial más importante del Imperio Hispánico; una ciudad que se preciaba de vivir para el placer. Obviamente uno de los placeres de rigor fue el de comer y beber. Lima, golosa y zalamera, se gratificaba y halagaba ofreciendo infinidad de dulces. La gran mayoría de ellos con una clara influencia musulmana.

La mazamorra morada, nombre que a muchos les suena extraño y raro, está hecha de una masa fina de harina de maíz de color morado, variedad que sólo se cultiva en los valles interandinos del Perú. La fragancia es una feliz convivencia de la sutileza del hervor de las mazorcas del maíz con la mixtura de frutas como pina, membrillo, durazno, y frutas secas como guindones, guinda y huesillos de duraznos. Saborearla al atardecer -cubierta apenas por un polvillo fragante de canela, y unas gotas de limón - gratifica y nos llena el paladar de tibiezas. El turrón de Doña Pepa es un dulce que puede resumir en su preparación la convivencia compleja y armónica de todas las razas y culturas fundidas en el crisol de una Lima mojigata, zalamera y golosa. El turrón fue -y continúa siendo- una expresión de aquella Lima de antaño... Cuenta la tradición que fue una negra liberta llamada Doña Pepa, quien en señal de profundo agradecimiento a un milagro concedido por el Cristo Morado o Señor de los Milagros, creó esta masa deliciosa (de allí el nombre de Turrón de Doña Pepa). Esta fina y gran masa de harina, yemas, sal y anís, se deslizaba sobre una gran mesa repasada con escobilla de paja y agua caliente azucarada. Se necesitaba de brazos fuertes y entusiastas para amasar sin ayuda de levaduras artificiosas. Se le ponía chancaca y confitería -"confitillos humildes alfeñicosos hogareños" como lo describe el cronista peruano Adán Felipe Mejía-. Los confites y caracolitos guardaban versos, mensajes que poblaban generalmente la masa del turrón colorido.

¡La civilización andaba sobre rodajas comestibles! Y la miel se volcaba sobre la masa que a manera de cigarrones había de ser cocida al horno. ¡Ah prodigioso turroneiro criollo, perdido para siempre jamás, con la tabla melada en la cabeza equilibrista, pregonando el manjar encontrado con gracia inolvidable! ¡Y el sol iluminaba el lujo colorista de la tabla, enjoyada con su confitería y sus policromos papellitos calados!

Avanzando con paso danzarín, airoso y leve, turroneiro llegas esta vez en el recuerdo, a traernos amasados los puros sueños de esa gran abuela, negra, eterna y peruana que se llama Doña Pepa.

