

Los caminos de la hospedería en el Perú



Reinhard Augustin

Alguna vez se dijo que el Perú es un camino y es probable que ninguna otra expresión geográfica lo represente de manera tan correcta: no es este un país montañoso, pues casi la mitad de su superficie es de sobremana plana y desolada; tampoco es una nación amazónica, toda vez que el centro de gravedad de su sociedad y su economía se hallan en el extremo opuesto del territorio: sobre una franja estrecha de desierto; y no puede ser desierto, si en él viven más de 20 millones de habitantes.

No es ciertamente un país insular ni mediterráneo, pues su única costa recorre el Pacífico por una extensión de más de 2000 kilómetros y, sin embargo, durante tantos siglos prefirió vivir de espaldas al mar.

Y es cierto, tiene valles y ríos imponentes: pero cuando se reúnen para formar el flujo más caudaloso del mundo, este se apresura por salir de sus fronteras. El Perú, es un camino.¹

El Perú es un camino trazado y recorrido desde tiempos remotos. Aunque por lo general damos todo el crédito al Imperio Inca por la construcción de rutas y el establecimiento de una red de sistemas de comunicación autóctonos, surgen cada vez más evidencias que nos hablan de un intenso, variado e ininterrumpido intercambio cultural y comercial entre las distintas regiones y poblaciones de nuestro vasto territorio, desde hace más de 4000 años.

Y empezamos por los caminos, porque finalmente son estos los que permiten los viajes, el desplazamiento, la conquista: cambiar la seguridad del hogar por la incógnita de lo desconocido y el descubrimiento.

Con la temprana aparición de estos caminos, tejiendo y conectando nuestro inmenso territorio, uniendo distintas regiones y dominios, surgió también la necesidad de instalar estructuras fijas para el reposo entre las jornadas de los viajes, estableciéndose desde los periodos más tempranos de nuestra historia, distintos tipos de lugares permanentes para el alojamiento temporal de viajeros y trashumantes.

La civilización Inca denominó tambo o “tanpu” a los albergues que cada 20 o 30 kilómetros, es decir, una jornada de viaje o de caminata, se construían para el uso de quienes recorrían estos caminos; estos tambos podían contar además con corrales sencillos y depósitos o “collpas”, para los animales y las cargas o productos que pudieran transportar. En un tiempo en el que no se tenía aún el concepto del viaje de placer, o nada parecido al concepto de “turismo” que hoy tenemos, existía sin embargo ya una amplia necesidad de viajar: para comunicar, para administrar, para conquistar.

Contrariamente a lo que se piensa, no fueron los chasquis los principales huéspedes de los tambos, los chasquis generalmente recorrían un tramo fijo y deshacían lo andado poco después de entregado su mensaje o encomienda. Fueron los representantes del Estado, cobradores de tributos, hombres de guerra y servidores prehispánicos de todas las clases, además de la nobleza y hasta mujeres de elite en camino a integrar algún acllawasi, quienes mayormente recorrían los caminos y tenían en los tambos un lugar de reposo seguro al final de cada jornada.

La dominación de un imperio vasto demandaba la representación del poder del Estado en cada rincón del territorio: fueron los tambos y las collpas un medio que supieron utilizar muy bien los gobernantes Incas para simbolizar su presencia a lo largo de cada camino antiguo, así como de cada camino que abrieron hacia nuevas conquistas.

Cada tambo importante tuvo una ‘casa real’ o “kallanka”, construcción que predominaba por sobre el resto, tanto por su arquitectura como por sus acabados y su jerarquía simbólica; esta casa estaría reservada a labores administrativas, para albergar la visita de algún miembro de la no-



Foto superior:
Chasqui. Guamán Poma.

Foto inferior:
Guardián de los caminos reales. Guamán Poma.

Página anterior:
Calle del Noviciado
(hoy Jr. Azángaro).
Lima. Angrand. 1837.

bleza, algún alto representante del Imperio o podría ser, ocasionalmente, morada temporal del mismo Inca.

No existe un modelo ni un plano típico de tambo ideal; cada localidad supo utilizar sus propias tradiciones constructivas, empleando los materiales que ofreciera la geografía inmediata; pero de ser posible, se construirían guarecidos de las inclemencias del clima, en bocas de grutas o en laderas favorables y con un buen dominio de vista; la calidad de su arquitectura y los acabados de su construcción, dependerían de la importancia del lugar o de lo transitado del punto en el camino.

Podemos encontrar desde los tambos más simples, contruidos con “pirkas” o piedras irregulares, trabadas con otras más pequeñas y enlucidas con barro, hasta las más complejas, levantadas con grandes piedras monolíticas y que constituyen verdaderos palacios y complejos de arquitectura monumental. Después de todo, ¿no fue acaso nuestra imagen nacional más icónica, la mayor referencia que sobre el país se tiene en el extranjero: Macchu Picchu, un lugar de distención y reposo temporal?, ¿un gran complejo de servicios, preparado para acoger a un grupo de especiales visitantes?

Como se puede ver, la arquitectura para el hospedaje y hasta la raíz de lo que entendemos hoy por “turismo”, no son conceptos nuevos en el Perú. Llegado el momento de la invasión española, los antiguos caminos, los tambos, sus *kallankas* y hasta las *collpas*, cumplieron una función importante para el éxito de la conquista, pasando a conformar muchas veces, por sus ubicaciones sobre los mismos caminos, el epicentro alrededor de los cuales se concentrarían las reducciones y los corregimientos indígenas con los que los conquistadores intentaron reagrupar a la desbandada población autóctona, tomándose incluso los nombres de los tambos como referencia para las nuevas fundaciones. La conquista española avanzó casi siempre por la senda de un camino trazado.

La ausencia de hoteles durante la Colonia, según el concepto de “hotel” que hoy tenemos, se explica principalmente porque no hubo necesidad de ellos: cualquier miembro de la sociedad colonial de visita en Lima (o en alguna ciudad principal del virreinato), estaría siempre bajo el amparo

de algún familiar o allegado, además, la misma arquitectura típica de la casa virreinal limeña adapta ampliamente esta costumbre, donde las habitaciones de huéspedes ocupaban generalmente la mayor parte de la planta baja del patio secundario.

No desaparecieron, sin embargo, ni el concepto ni la utilidad de los tambos durante el periodo colonial, estos evolucionaron y siguieron sirviendo a la población autóctona, aunque ahora bajo términos diferentes.

Al establecerse los principales asentamientos y nuevas villas durante la Colonia, los tambos y las *collpas* se trasladaron, si no se hallaban ya, cerca de los ingresos de las poblaciones, sirviendo de igual manera como alojamiento temporal para los viajeros y mercaderes indígenas. Era, además, el destino final de sus cargas, donde esta era almacenada, gravada con impuestos y luego distribuida, por lo que el control y posesión de los tambos más importantes fue siempre materia de disputa entre los españoles.

Tanto los caminos como los tambos, permitieron la formación y desarrollo de un mercado interno colonial, completamente distinto al concepto que de éste tuvo el hombre andino, pero que a su vez, contaba con profundas raíces autóctonas.

La presencia de almacenes de alimentos, siempre relacionados a los tambos, devino lentamente en la aparición de los primeros mercados fijos de abastos, casi siempre en torno a tambos y *collpas*, en las afueras de las ciudades.

Una mención distinta merece el mercado principal de Lima, que se estableció poco después de la fundación en el centro mismo de la ciudad, frente a la Catedral, y que llevó en sus inicios el nombre de ‘*el Gato*’, palabra en que devino la denominación prehispánica de *katu*, que significa “trueque, o lugar en que se compra y se vende”.³

Los tambos continuarían existiendo, cumpliendo sus funciones de alojamiento, de bodegas o almacenes y de preparación de alimentos durante todo el Virreinato, incluso bastante entrado el periodo de la República. Fueron los tambos durante todo este tiempo, casi la única alternativa de alojamiento temporal para los comerciantes y viajeros, indígenas o españoles, de baja condición económica.

Aparecerían además muchos otros tambos en las periferias de Lima y del Callao a lo



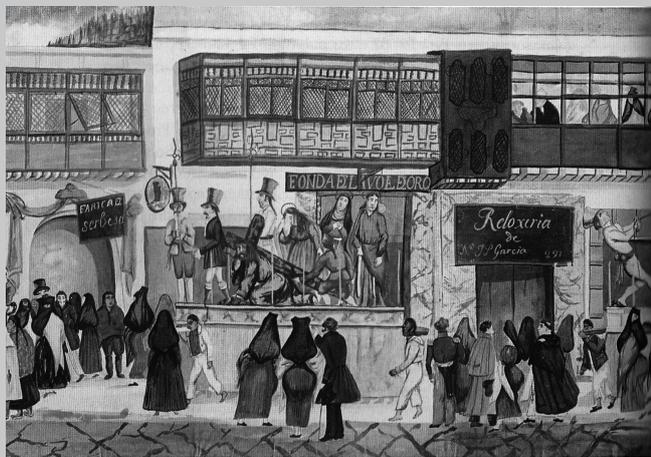
Foto superior:
Tambo en Chivay.
Valle del Colca.
Foto inferior:
Tambo en Puquio.
Ayacucho.



Fondas en Lima. 1780-1815.



Esquina de anticuchos y picarones. Lima.
Angrand, 1837.



Fonda "La Bola de Oro" - 1837. Hotel desde 1846.
Calle Mercaderes (1a. cdra. Jr. de la Unión). Lima



Primeras fondas en convertirse en hoteles.
1815-1860. Lima.

largo de los siglos XVI, XVII y XVIII, como los tambos "de Polvos Azules", "del Baratillo", "del Sol", "de Huamantanga", "del Carmen Alto", "del Mascarón del Prado", "de Conchucos", "de Barbones", etc.⁴

El servicio de alimentos que ofrecían los tambos nunca fue considerado de buena calidad y de estos ambientes se separarían los primeros mesones o "cocinerías", lugares donde se guisaban y preparaban distintos potajes, que se consumían alrededor de una única mesa, una mesa redonda o "mesón". Fueron, al igual que los tambos, casi siempre de muy pobre condición al principio, quedando luego la denominación de *cocinería* a los más populares y el de "bodegón" para los que ofrecían potajes o servicio con algo más de calidad.

Era además bastante mal visto entre los miembros de la temprana sociedad colonial limeña, comer o beber en la calle, por lo menos hasta que se abolió la esclavitud y el servicio doméstico se redujo; antes de esto, comer "fuera de casa" era considerada casi una costumbre de vagabundos o gente de baja moral. Casi toda la actividad social de las clases medias y altas en la primera parte de la Colonia, reuniones, bailes y banquetes, se daban de las puertas de casa para dentro.

Los bodegones, conocidos a veces como "pulperías", fueron además la fuente de abasto de todo cuanto sea indispensable en el hogar: alimentos, bebidas, velas, carbón, grasa, telas, herramientas, entre muchas otras cosas. Las pulperías que solo ofrecían bebidas alcohólicas y cuyo servicio o instalaciones eran de baja calidad, se les empezó a conocer como "chinganas", y así se les sigue conociendo hasta hoy.

Los bodegones, las pulperías y las chinganas fueron además, por sobre todo, lugar de encuentro directo de la gente común: de trabajadores, comerciantes, hombres de campo y de ciudad; lugar de concordia o desacuerdo, de celebraciones, de ruidosos excesos, de guitarras y trompadas, fue uno de los lugares de nacimiento de lo criollo limeño y lo popular.

La Ilustración, la apertura de rutas marítimas de comercio y la inmigración extranjera desde fines del siglo XVIII, trajeron profundos cambios en la cultura, el comercio y en la variedad de rubros y manejos de los negocios locales en Lima. Una vez termina-

do el Virreinato y levantadas las prohibiciones sobre la presencia de europeos no españoles en las antiguas colonias, llegaron al Perú una diversidad de inmigrantes extranjeros.

No solo llegarían inmigrantes europeos, sino también del resto del mundo, en especial desde China, pasando a formar parte rápidamente de los gustos y costumbres peruanas las novedades de su cocina, abriéndose las primeras “cocinerías” chinas desde fines del siglo XIX, principalmente en la zona de la calle Capón y en el desaparecido Callejón de Otaiza, a espaldas del Mercado de la Concepción, donde se ubicó además el barrio chino y hallan su origen los actuales chifas, esa fusión tan particular de culturas culinarias.

Esta presencia continua de nuevos inquilinos y pasajeros en la ciudad, hizo rápidamente que los tambos fueran insuficientes e inadecuados, por su precariedad y baja calidad. Es así que algunos bodegones empezaron a ofrecer también el servicio de alojamiento; a estos bodegones se les empezó a diferenciar con el nombre de “fondas” o “posadas”, e hicieron su aparición en Lima y las principales ciudades del país recién durante las últimas décadas del siglo XVIII. Algunas de las primeras *fondas* aparecieron en el puerto del Callao, por ser la puerta casi exclusiva de los visitantes extranjeros y una zona con alto intercambio mercantil.

Las *fondas* constituyen entonces el antecesor más directo del tipo de hospedajes que hoy conocemos. Aunque el nivel de sus servicios e instalaciones empezó siendo bastante bajo, no tardaron algunas en diferenciarse del resto por la calidad y la variedad de sus servicios; sin embargo, los relatos que tenemos de ellas no son nada halagüeños, algunos viajeros europeos en sus memorias sobre su paso por Lima a mediados del siglo XIX, se quejaban ampliamente sobre las habitaciones y la higiene de las posadas, donde no encontraban más que un catre, cuatro paredes sucias y legiones de pulgas que las habitaban.⁵

Además, las *fondas* ofrecían también variados platillos de comidas calientes, no solo bebidas y fiambres como la mayoría de bodegones, por lo que fueron frecuentados cada vez más por la población, al acostumbrarse y hacerse más habitual en la ciudad.

Algunas de las primeras *fondas* de las

que tenemos noticia, hacia fines del siglo XVIII, fueron la “*fonda del callejón de Petateros*”, muy cerca de la Plaza Mayor, la “*fonda del Caballo Blanco*” en la calle de Plateros de San Agustín, a las que se sumaría “*El Mesón Blanco*”. La “*fonda de Cayetano*” era una de las mejores en los primeros años del siglo XIX, apareciendo durante las primeras décadas de este mismo siglo varias otras *fondas* o *posadas* en distintos puntos de la ciudad, las que empezaron a competir rápidamente entre sí por la clientela más pudiente.

Además, durante el siglo XIX, la cocina fue refinada y elevada a niveles no menores de la más alta gastronomía europea, al trabajar en Lima un número cada vez mayor de experimentados cocineros franceses y de otros países de Europa, sobre todo a partir de 1840, durante el gran apogeo económico y cultural que trajo la explotación del guano. La influencia francesa marcó en este periodo los gustos de la sociedad limeña, influyendo de manera notable no solo en su arte y arquitectura, sino también en la composición de las cartas y los menús de las cocinas de las principales *fondas*.

Las mejores *fondas* empezaron a incorporar también salones de juego, de billar, así como “*mistelerías*” o salones para bebidas alcohólicas y espirituosas, ambientes mucho más elegantes que los de una pulpería o una chingana, por supuesto. También ambientes para la venta de dulces, helados y “*alojas*”, que fueron bebidas frescas a base de agua, miel y almendras, una bebida muy popular en Lima durante la colonia y hasta bien entrado el periodo republicano.

Aparecen, además, desde fines del siglo XVIII, los cafés en Lima, un tipo de establecimiento que merece mención aparte, pues además de tener muy buena acogida por la novedad y modernidad que simbolizaban —en buena medida producto de la Ilustración— congregaban a un tipo de concurrencia con mayor interés por la conversación y menos por la borrachera. El intercambio de las últimas noticias económicas y políticas, así como las ansias por verter opiniones propias sobre éstas, convirtieron poco a poco estos lugares en los preferidos de la sociedad citadina para socializar y pasar ratos de ocio, en un periodo en que no existían aún los “*clubs*” o cualquier otro tipo de establecimiento para reuniones sociales.

En los mejores cafés se incorporarían salones de juego, *mistelerías*, *alojerías*, *hela-*