



OLIVOS Y OLIVAS EN LA HISTORIA DEL PERÚ

Por:

Eduardo C. Dargent Chamot

2018

Universidad Ricardo Palma
Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Olivos y olivas en la historia del Perú

Por: Eduardo C. Dargent Chamot.

Universidad Ricardo Palma.

Lima, Perú. 2018

Carátula: Olivos. Van Gogh. National Gallery. Washington.

INDICE

| | |
|---|----|
| Introducción..... | 5 |
| Capítulo I: Los Orígenes..... | 15 |
| Capítulo II: La llegada de los olivos al Perú..... | 23 |
| El Aceite de oliva..... | 30 |
| Capítulo III: La consolidación del virreinato..... | 35 |
| San Martín de Porres y los olivares..... | 38 |
| Antonio Vásquez de Espinoza..... | 40 |
| Las tierras de Lucas Martínez Vegazo..... | 44 |
| Pedro de León Portocarrero, “El judío portugués” . . . | 45 |
| Donación a los Jesuitas..... | 47 |
| La Exportación a Nueva España..... | 47 |
| Olivares en Tacna..... | 48 |
| Aceituna y aceite en los monasterios limeños..... | 50 |
| Arequipa..... | 52 |
| El informe de Antonio Álvarez y Jiménez..... | 54 |
| El valle de Ocoña y los olivos..... | 55 |
| Las aceitunas y el aceite del olivar de San Isidro..... | 55 |
| Unos olivos fuera de lugar..... | 57 |
| Capítulo IV: Aceitunas y aceite en la República..... | 59 |
| El diario de Enrique Witt..... | 60 |
| El viaje de Aurelio García y García..... | 61 |
| Islay, Un puerto importante rodeado de olivos..... | 62 |
| Antonio Raimondi..... | 62 |
| La exposición Industrial de 1869..... | 66 |
| El Informe de Jean Michel de 1901..... | 67 |
| El derrotero de Rosendo Meló..... | 70 |
| Capítulo V: El siglo XX y la actualidad..... | 73 |
| Presente y futuro..... | 76 |
| Bibliografía..... | 79 |



Y después de la vid se sigue el olivo.

(Bernabé Cobo, Historia del nuevo mundo. Lib. x. Cap.xiv)

INTRODUCCIÓN

Aunque los temas que apasionan nunca terminan de completarse e incluso el hecho de publicar es un desgarró con el deseo del autor que siempre sabe que hay algo más, escondido por alguna parte, o un dato que se le escapó por una lectura rápida o descuidada, llega el momento en el que la curiosidad del investigador lo lleva a otros temas sin nunca aceptar que no se regresará al anterior.

“El vino y el pisco en la historia del Perú” me dio muchas horas de placer al realizar las investigaciones, al dedicarme a la lectura casi arrulladora de las crónicas que a los historiadores nos gustan tanto, al redactar y corregir y volver a redactar y corregir nuevamente hasta que la frase, la oración y el capítulo

quedasen “redondos”. Sabe uno sin embargo que solo una vez publicado el texto saltarán los errores que se pasaron y se aprende a vivir con eso, aunque es siempre una espina.

Un amigo, político y prolífico escritor colombiano, además de compañero incansable de tertulias ricas en erudición y humor, me dijo alguna vez más como advertencia que como consejo, “Nunca leas tu trabajo una vez publicado porque sufrirás”. Sabía él sin embargo que nadie se resistía y terminaba sufriendo. Por ello hay que revisar hasta el cansancio y hacer que lo lean otras personas ajenas al texto. Solo así al menos la consciencia quedará tranquila de haber hecho todo lo posible para evitar errores desde ortográficos hasta de rigurosidad. Con éstas ideas en mente, se da comienzo la nueva aventura de escudriñar la historia de los olivos, las aceitunas y de su aceite en el territorio nacional.

Como dice Cobo, en su Historia del Nuevo Mundo, refiriéndose al Perú, y que fue lo que despertó la curiosidad por el tema, “Después de la vid se sigue el olivo”. Su propuesta parece adecuada de seguir. Después de pasar varios años revisando la vida de la vid y sus productos en el Perú, es momento de prestar atención a la historia del Olivo en el país.

Quizás las palabras de Cobo tengan más sabiduría de lo que ‘él pretendió insuflarles cuando las escribió. Desde el punto de vista histórico si bien ha habido muchos productos llegados del Viejo Mundo, son estos dos, unidos al trigo, los que forman la trilogía de los vegetales alimenticios mediterráneos y cristianos por excelencia.

En el Perú, desde el punto de vista comercial, la oliva está dando mucho que hablar en los últimos tiempos. Tacna ha conseguido la denominación de origen para sus aceitunas, y el riego por goteo esta transformando partes de nuestra árida costa en un vergel de olivos. Si bien hay olivos en muchos valles desde tiempos virreinales, hace relativamente poco que se ha comenzado a producir aceites de oliva de calidad superior para consumo local y para la exportación.

Debe anotarse sin embargo que a pesar de la larga tradición y el desarrollo con vista al futuro que tiene el aceite de oliva peruano, no somos parte del Concejo Oleícola Internacional, que es el organismo que regula la calidad y supervisa la autenticidad del aceite. Esto es algo que debe trabajarse por cuanto pertenecer a ese exigente club abrirá muchas puertas para el desarrollo futuro de la industria.

Hoy en día, con el desarrollo del conocimiento de la alimentación sana y el interés creciente de muchas personas en mantener una dieta adecuada, el tema de los productos esenciales de la cocina, entre los que el aceite es primordial en la dieta Mediterránea, se da mucha importancia al aspecto nutritivo de los alimentos así como a su aplicación en la gourmandise.

En vista del desarrollo de ésta tendencia cada vez más difundida a nivel mundial, se ha pensado que es oportuno y necesario realizar un estudio integral de la posición del Perú en el mundo oleaginoso para conocer cuáles son sus raíces históricas, en que pie se encuentra la industria en la actualidad y cuáles son las posibilidades futuras que tiene el país en el mercado nacional e internacional en los próximos años.

Leyendo al especialista británico Tom Muller llama la atención los volúmenes de aceite de oliva que se consume en algunos lugares del mundo y aunque el Perú, acostumbrado a otros aceites, no aparece en sus estadísticas, se puede apreciar la posibilidad de su producción para consumo local y el futuro que representa en la exportación.

En un párrafo Muller comenta como le sorprendió saber el volumen de aceite de oliva consumido en Grecia, país que largamente aventaja en consumo per cápita a cualquier otro país del mundo, y hace una comparación del consumo en otros países consumidores que bien puede servir para ir midiendo las posibilidades futuras del producto peruano en el mundo:

Los griegos consumen más aceite (de oliva) que ninguna otra nacionalidad, con veintiún litros per cápita cada año comparado a

trece litros en Italia y en España, un litro en Gran Bretaña y poco menos de un litro en los Estados Unidos.¹

Esto sólo es una buena razón para escudriñar en la historia del olivo en el Perú y así aplicar esa máxima tan trillada de que “hay que estudiar el pasado para comprender el presente”, y claro, proyectarnos al futuro.

Antes de entrar al territorio nacional se hace necesario dar una breve y apretada síntesis de lo que ha significado el olivo en la historia del mundo y especialmente en la historia de occidente. Para los pueblos antiguos la oliva fue comida y su aceite sirvió no solo en la preparación de sus alimentos sino como producto medicinal y fuente de iluminación en infinidad de lucernas con fines sagrados y profanos.

Al aspecto luminoso se sumó el uso que se le daba al aceite para limpiar y embellecer el cuerpo en rituales bastante complicados y trabajosos de carácter deportivo o religioso, algunos de los cuales han quedado reflejados en las ceremonias religiosas.

En el caso del catolicismo el aceite de oliva está asociado a los sacramentos, desde la unción en el bautismo con que se recibe al cristiano, el crisma en la confirmación, que reitera las promesas del bautismo y los Santos Oleos con el que se le despide de ésta vida.

Paralelamente en el judaísmo, de donde se transmiten esas tradiciones al cristianismo es también el aceite de olivo un elemento importante que va desde lo que se realiza en la fiesta de Hanuka que recuerda que durante una guerra en el año 165 a.C. los macabeos entraron al templo tras derrotar al rey Antioco IV, y encontraron que había aceite para solo un día y se produjo un milagro, que hizo que éste durase los siete días. Hoy en día los judíos mantienen las velas encendidas durante ese mismo tiempo como recuerdo del portentoso. Una de las tradiciones, aunque no sustentada por el Talmud es que el árbol de la vida del paraíso era un olivo y de allí nacería la costumbre de uncir a los

¹.- Mueller, Tom. Extra Virginity. The Sublime and scandalous World of Olive Oil. New York, London W.W. Norton & Company. 2013. p.81.

muertos con aceite de oliva. En todo caso la biblia está llena de referencias al aceite.

En el aspecto más doméstico, los judíos mantienen una vieja costumbre que es la de llevar de regalo a quien se muda a una nueva casa tres elementos, aceite, pan y sal.

Igualmente en el Islam, otra de las religiones que ha marcado la historia del Mediterráneo, el aceite de oliva es mencionado repetidamente como producto sagrado y bueno para la salud tanto en el Corán como en los dichos del profeta atribuyéndole, entre otras cosas la ventaja de dar buen olor a boca y blanquear los dientes. En un momento dado Mahoma dice: “Alimentaos de aceite de oliva y untaros la piel con él, porque ciertamente es de un árbol bendito”.²

Parte del acicalamiento que realizaban los atletas y púgiles antes de las competencias deportivas a las que eran tan aficionados los griegos y los romanos, consistía en untarse aceite y luego recogerlo con instrumentos especiales que dejaban el cuerpo terso y limpio. La intensidad de esta unción era, además, que los cuerpos de los atletas brillasen al sol durante las exhibiciones al aire libre.

Luego de revisar las noticias del cultivo y los usos del aceite en Grecia y Roma se verá la presencia del olivo en la península ibérica desde tiempos pre romano ya que fue Iberia el punto desde donde partió éste noble árbol hacia el nuevo mundo que descubrió Colón.

El recorrido de la historia del olivo en el Perú se iniciará con los datos que nos dejaron los cronistas, en especial Cobo y Garcilaso pero sin descuidar otros. Ambos cronistas mencionados hacen un recuento casi idéntico de la historia de la llegada de los primeros olivos. Se hará notar las discrepancias o variaciones pero se usará el texto completo de Garcilaso por ser el mejor armado y estéticamente el más agradable.

².- <http://halalconsulting.es/nueva/aceite-de-oliva-halal/> tomado el 29.xi.2018.

José de Acosta, el jesuita que da la noticia de haber sido el Perú el primer país de América donde se produjo vino, encara el tema del olivo con entusiasmo pero sin la profundidad que le dedica a la vid sin duda por el atraso que había en su industrialización, y al respecto se contenta con comentar que todo el aceite que se consume, tanto en el Perú como en México, se lleva de España porque en las tierras americanas las aceitunas “las quieren para comer” ya que en la época en la que escribe es más caro producir el aceite que importarlo de la península.³

Entre el siglo XVI y la actualidad el olivo y sus derivados se fueron desarrollando en la costa peruana, con variada suerte hasta que desde hace pocos años a ésta parte ha habido un renacimiento del interés de su cultivo que está dando resultados asombrosos al tiempo que la tecnología del riego por goteo y otras técnicas aún más acordes a un manejo optimizado del agua hace que se pueda aprovechar grandes extensiones de tierras, que hasta hace muy poco, eran áridas.

Interesante es anotar las variedades de olivos que se cultivan actualmente en el Perú. Para ello se ha tenido que recurrir a los estudios hechos por expertos, tomando como base un valioso trabajo de tesis realizado para obtener el título de Ingeniero en Industrias Alimentarias por un grupo de estudiantes de la Universidad Nacional Agraria “La Molina” en el año 2000.⁴

Las variedades de aceitunas introducidas en el Perú, según indican los autores en el trabajo arriba mencionado y que estaría apoyado en los estudios de Marzano (1988) citado por Quispe (1995) han sido divididas en dos categorías amplias que son: Aceitunas de Mesa y Aceitunas aceiteras. Es por éste motivo que los expertos comienzan indicando, luego del nombre de la variedad, el

³ .- José de Acosta estuvo en el Perú desde abril de 1572 a mayo de 1586 y en México de julio de de 1886 a marzo de 1587.

⁴ .- García Chipana, Yanina; Kanashiro Yonamine, Gisella; Quevedo Vela, Paola; Saavedra Barrón, Érika. Estudio de prefactibilidad para la instalación de una planta procesadora de aceite de oliva virgen, Universidad Nacional Agraria La Molina. 22676. Lima, 2000.

porcentaje de aceite promedio que rinde cada una de ellas según los estudios de Lousser y Brousse (1980).

Aquí algunas de las variedades más conocidas de aceitunas que se cultivan tanto para el consumo directo, es decir aceitunas de mesa como para su transformación en aceite.

Aceitunas de mesa:

| | |
|----------------------|----------|
| Gordal Sevillana; | |
| Sevillana o Criolla; | 14 a 18% |
| Ascolana. | 13% |

Aceitunas aceiteras:

| | |
|-------------|----------|
| Leccino; | 25 a 27% |
| Cornicabra; | 21 a 27% |
| Pendolino; | 26% |
| Empeltre; | |
| Liguria. | |

En el Perú de hoy, las tierras de olivos se superponen a las de la vid, y se extienden desde Lima hasta el confín sureño de la patria estando presente su cultivo en muchos de los valles de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna, siendo su mayor concentración en el departamento de Tacna, seguido del de Arequipa.

Si en algunos valles ya no se encuentra su cultivo es posible que éste se haya dejado no hace mucho por quienes decidieron reemplazarlo por otros que consideran más rentables, sin embargo hoy en día gracias al empuje de los productores modernos y al impulso que han tenido las exportaciones, hay un repunte en el interés de aumentar su producción. La extensión de hectáreas, a causa de lo mencionado arriba, está creciendo año a año con las nuevas tecnologías aplicadas recientemente como ya se mencionó y por lo atractivo que se presenta el futuro para las aceitunas y el aceite.

En tiempos del virreinato, como se verá más en los siguientes capítulos de este estudio, hubo mucho interés por desarrollar este cultivo y las plantaciones de olivo estaban presentes a lo largo de la costa desde la

ciudades de Chiclayo y Trujillo al norte de la capital hasta lo que ahora es parte del extremo norte de Chile.

El último importante capítulo que se ha escrito sobre la aceituna peruana por el momento ha sido el reciente y bien justificado reconocimiento que ha hecho INDECOPI, el 19 de enero de 2015, al otorgarle a la aceituna sevillana de Tacna el derecho a la Denominación de Origen.

El proceso ha sido largo. En el 2011 la Dirección de Turismo de Tacna logro juntar en una mesa de trabajo a los productores, empresarios y autoridades para discutir las características y originalidades de la “Sevillana de Tacna”. En esa reunión nació la idea de pedir la denominación de origen. Fue necesario para ello la presentación de documentos, análisis, expedientes técnicos y demás elementos que probasen la originalidad del producto. La constancia y la sólida base de la solicitud finalmente lograron la meta. La Sevillana de Tacna es la primera aceituna con denominación de origen en el Perú.

Es conveniente aclarar aquí que la aceituna Sevillana que llegó de España al Perú fue modificada a lo largo de cuatro siglos y medio por las características propias de la tierra como de los regímenes de lluvias que imperan en la costa peruana y que hacen que hoy ésta aceituna tenga características propias que la diferencian de otras dándole la originalidad requerida para una denominación de origen.

Un factor de importancia primordial que debe ser tomado en consideración al estudiar el impacto económico del cultivo del olivo, como el cultivo de cualquier otro producto, es la cantidad de los empleos directos e indirectos que genera este en las regiones de producción.

El Señor Manuel Morales, Presidente de Pro Olivo, entidad que reúne a parte de los productores del sector, consultado en una entrevista efectuada a mediados de 2018 sobre este punto, comentó que las empresas asociadas a Pro Olivo generan 1,203 empleos directos, pero que hay que considerar que del total de las sesenta y cuatro empresas exportadoras que existen en el país

solo veinte de ellas están asociadas. Estas veinte, anota, son responsables de la exportación del 65% de las aceitunas de mesa peruanas.

Concluye además, Morales, que tratándose de un cultivo estacional, la fuerza laboral requerida varia a lo largo del año, pero que durante la época de cosecha y producción la demanda de mano de obra en Tacna llega a los aproximadamente 8000 Trabajadores.⁵

⁵ .- Domínguez Domínguez, Sonia. El Perú tendrá en 2018 la mejor cosecha de aceituna de los últimos 3 años. Lima, dic. 10. Andina, Agencia Peruana de Noticias entrevista al señor Manuel Morales.



CAPÍTULO I

Los orígenes

Aunque hay quienes piensan que el olivo pudo haberse domesticado en la región de Siria e Irak, hoy los especialistas, basándose en evidencias documentales, concuerdan en que la Cuna del olivo es la cuenca oriental del Mediterráneo.⁶

El origen del olivo domesticado como lo conocemos hoy es un arbusto silvestre con espinas y poco aceite llamado acebuche, que se encuentra en las tierras que circundan el viejo “Mare Nostrum” de los romanos. Éste arbusto, el acebuche, habría sido domesticado entre el sexto y séptimo milenio anterior a nuestra era en la costa oriental de ese mar en los territorios de Fenicia y Palestina, haciéndole perder las espinas y aumentando el contenido de aceite de sus bayas a lo que hoy conocemos como *Olea sativa*.

⁶.- Las autoras de “El libro del Aceite y la aceituna”, Lourdes March y Alicia Ríos, mencionan que ésta es la posición de De Candolle, A., en su Origen of cultivated plants. New York, Appleton Co., 1980. March y Ríos pag. 13 indican que el olivo fue “raro o ausente” en Mesopotamia donde se usaba el aceite de sésamo, planta que también se cultivaba en el valle del Indo 2,500 años antes de nuestra era.

A fines de 2014 los arqueólogos israelitas Ianir Milevski y Nimrob Getzov dieron a conocer haber encontrado, durante el reconocimiento de un terreno sobre el que se iba a ampliar una carretera en la Baja Galilea, unas vasijas porosas que habían sido utilizadas para guardar líquidos. Al hacer los análisis correspondientes quedó claro que lo que ellas guardaban era aceite de olivo. Este hallazgo, según los expertos, sería el testimonio más antiguo del uso del aceite de oliva en Israel y probablemente en toda la cuenca mediterránea. En el informe de sus conclusiones, publicado en el “Israel Journal of Plant Ciencias” comentan que:

Entre 2012 y 2013 trabajaron en una zona del norte de Israel conocida como En Zippori donde se estaba ensanchando la 79, una vía secundaria. No a mucha profundidad se toparon con 20 tarros de cerámica – algunos datados en el año 5800 antes de Cristo – en los que se veían tenues líneas que evidenciaban que habían contenido algún tipo de líquido. El Instituto de Ciencias de la Tierra de la Universidad Hebrea de Jerusalén, sometió las piezas a análisis químicos y halló restos orgánicos del aceite.⁷

Pasó luego el olivo, gracias a los comerciantes fenicios, a Egipto donde se menciona un olivo sagrado en Heliópolis hacia la mitad del tercer milenio antes de nuestra era y a partir del 2000 a.C. se encuentra con frecuencia el nombre del olivo en los textos faraónicos. Se sabe, sin embargo que en tiempos del faraón Ramses III hubo intentos infructuosos de producir aceite de olivo en Egipto por lo que se usó aceite de ricino para sus lámparas y la fabricar ungüentos. Se sabe también que desde la IV dinastía, época de la construcción de las pirámides, importaban aceite de oliva de Siria y de Palestina para utilizarlo en sus ofrendas religiosas así como con fines alimenticios.⁸

Un caso concreto del uso no sólo gastronómico sino ornamental del olivo en Egipto es la corona de hojas de ésta planta, acompañada de pétalos de nenúfares y centauros, que adorna el segundo sarcófago del faraón Tutancamón.⁹

⁷ .- Rangel, Carmen (Jerusalén). El País. (Perú. Edita Diario el País S.A.) Viernes 2 de enero de 2015. p. 40. Ediciones El País S.L. Madrid..

⁸ .- <http://www.sabor-artesano.com/aceite-oliva-egipto.htm>. Tomado : 15. Setiembre 2018.

⁹ .-March, Lourdes y Alicia Ríos. El libro del aceite y la aceituna. Madrid, Alianza Editorial, 1989. p. 13.

En Grecia se conocía la especie silvestre desde antiguo y hay referencias que indican que la variedad cultivada ya se conocía allí desde la época Micénica entre los siglos XVIII a XII a.C. tal como aparece en algunos textos dejados por esa cultura, y que fue a partir de la importación de variedades domesticadas traídas probablemente de Egipto cuando el olivo tomó mayor importancia. El genio griego hizo que una vez que se inició la expansión de los cultivos del olivo en la región, se desarrollasen métodos más eficientes de producción de aceite. La tradición ha guardado el recuerdo de que la planta fue introducida por el fundador de Atenas, Cécrope, a mediados del segundo milenio antes de la era cristiana.

De otro lado el olivo está ligado a la ciudad de Atenas estrechamente desde sus inicios. Cuenta la leyenda que la ciudad debía decidir cuál sería su dios protector y esta pugna estaba entre Poseidón, el dios del mar y Atenea, la diosa de la sabiduría. Como no se ponían de acuerdo intervino Zeus y propuso que cada uno de los dioses llevase un regalo y quien aportase el más útil sería el protector de la ciudad. Mientras que Poseidón llevó un caballo, animal fuerte y rápido que sería de gran utilidad para los humanos, Atenea se presentó con un pequeña rama torcida, con hojas verdes. Cuando ya Poseidón se creía ganador la diosa comenzó a numerar las ventajas del olivo: Fuerte, longeva, daba un fruto sabroso y un líquido que además de sazonar las comidas, daba fuerza al cuerpo, sanaba heridas y servía para alumbrar. De allí en adelante la ciudad se llamó Atenas.

La presencia del olivo en Creta, isla que era un importante centro comercial del Mediterráneo oriental, se detecta en las tablillas de arcilla escritas en Lineal A, una de las formas más antiguas de escritura conocida, procedentes de palacios de Cnosos y Pilos del siglo XIII a.C. en las cuales se encuentran los ideogramas correspondientes al olivo y al aceite.

Para los Griegos del período clásico, el olivo se había convertido, además de un alimento, y un producto comercial, en una ofrenda para Atenea, la diosa quien, como se vio arriba fue la que regaló el olivo a la ciudad de Atenas.

En las antiguas monedas atenienses aparece, junto con la Lechuza, símbolo de la sabiduría y atributo de la diosa, y las primeras letras del nombre de la ciudad “A T E”, una rama de olivo en la que se aprecian dos hojas y una drupa.



Tetradacma de Atenas. S.V a.C.

Los fenicios distribuyeron el olivo por los campos de las orillas del sur del Mediterráneo desde Egipto hasta Cartago y los griegos hicieron lo propio por las costas del norte. Los colonizadores fócios, por ejemplo, lo llevaron a sus colonias y en especial a Masalia, la actual Marsella al sur de Francia. Así mientras los fenicios poblaron de olivos la costa africana del Mediterráneo, los griegos, y luego los romanos, hicieron lo mismo con la costa europea.

En el Mediterráneo africano, en las llanuras del Túnez de hoy, los cartagineses, descendientes de los fenicios, habían “convertido la agricultura en una verdadera ciencia y transmitieron estos conocimientos” entre los que el del olivo era primordial, a los bereberes y a los númidas que vivían en la actual Argelia según comentan Lourdes March y Alicia Ríos. Estos, entre otras cosas:

Les enseñaron que los olivos han de plantarse por lo menos a veintidós metros de distancia unos de otros – distancia que todavía se mantiene en los olivares tunecinos.¹⁰

Posteriormente fueron los romanos quienes se encargaron de continuar la difusión del cultivo e industrialización del olivo. La planta había llegado a la península italiana en el siglo VII antes de Cristo y para el segundo siglo de la era cristiana, durante la dinastía Trajana Antonina, los olivos, introducidos por

¹⁰ .- March, Lourdes y Alicia Ríos. El libro del Aceite y la aceituna. Madrid, Alianza Editorial, 1898. p.17.

los romanos estaban en todos los lugares del imperio donde estos podían desarrollarse.



Medida romana para aceite de oliva.

Para proteger el aceite, los romanos, cubrían el interior de las botijas con cera de abejas para evitar así que la greda lo absorbiese. Las calidades del aceite se daban por la prensada de la pulpa que se hacía tras haber quitado las pepas. El de mejor calidad era el de la primera que era con una prensa suave y de allí en adelante la calidad iba disminuyendo.¹¹

Un análisis interesante es el que hacen March y Ríos en su estudio mencionado sobre la etimología de los términos en cuestión. Del término Oleo indican que:

Los nombres vulgares del árbol en las lenguas de la cuenca mediterránea derivan de la palabra cretense “Elaiwa” y de la griega “Elaia” que a su vez viene de la semítica “Ulu”; luego se transformó en la palabra latina “Oleum” que más tarde dio origen al “OLI” de las lenguas romances.¹²

¹¹ .-Johnston, Harold W. La vida en la antigua Roma. Madrid, Alianza Editorial, 2010. p.212.

¹² .- March, Lourdes y Alicia Rios. Op. cit. p. 12.



Vaso griego con olivo

Por otra parte para conocer el origen de los términos aceite y aceituna se refieren a otra raíz y dicen:

La palabra hebrea “zait” que pasó a la lengua árabe como “Zaitum” derivó para nosotros al castellano como “Az-Zait” que significa “Jugo de la oliva” y de ahí luego a aceite.¹³

A España el olivo fue llevado, según algunos, por los griegos y según otros los fenicios fueron los responsables. Un dato que podría definir esta duda a favor de los fenicios es que la ciudad de Córdoba sería de origen fenicio así como su nombre que vendría de “corteb” que significa “molino de aceite”.¹⁴

Si bien esos fueron los comienzos, es recién con la llegada de las legiones romanas al mando de Escipión en el año 211 a.C. y la toma de Cartago Nova dos años después, por éste general, que en adelante fue llamado “El Africano”, que los romanos se afianzan en la península y de allí en adelante proceden a la ocupación de todo el territorio y a la plantación masiva de olivos. Este cultivo tuvo tal importancia que se encuentran, en el puerto de Roma, montículos de ánforas rotas con los sellos de los productores españoles quienes exportaban su aceite en grandes cantidades.

Queda claro que el desarrollo inicial y el que ha perdurado en el tiempo en relación al olivo, las olivas y el aceite que se extrae de estas está relacionado a la cuenca del Mediterraneo. José Oteros, en su tesis doctoral de la universidad

¹³ .- Ibid. p. 13.

¹⁴ .- Ibid. .p.20.

de Cordova, en el año 2014, presenta un mapa del Mediterraneo en el que se muestran las regiones de producción de olivos en toda la cuenca, que es oportuno revisar por cuanto se puede apreciar allí la permanencia de la importancia de éste cultivo en el tiempo.



Distribución del olivo en la Cuenca del Mediterráneo.¹⁵

Para los fines del presente estudio, que es específicamente la historia del olivo y sus derivados en el Perú, es recién a partir del descubrimiento de América, cuando la planta comienza su lento traslado al Nuevo Mundo.

Inicialmente fueron los productos, aceite y aceitunas los que hicieron el recorrido. Hay referencias tempranas que tratan de l tema de manera tangencial. March y Ríos, por ejemplo, mencionan un documento de mediados de la primera década del siglo XVI que podría ser, según indican las autoras, uno de los testimonios más antiguos que se conservan al respecto:

En el año 1506 Juan Rodríguez Calsero, vecino de Palos, maestro de la nao San Cristobal, obliga a pagar a Jacome Rivera, mercader, vecino de Sevilla, 23,300 maravedíes que le prestó para comprar aceitunas a llevar en su nao, para el viaje que había de hacer al puerto de Santo Domingo, en la Isla Española.¹⁶

Algo después las autoridades españolas dispusieron que en adelante todos los navíos que zarpasen a Indias estuvieran obligados a llevar bateas con productos españoles para sembrar en Indias como sarmientos de vid y estacas

¹⁵.- 73. Oteros José (2014) Modelización del ciclo fenológico reproductor del olivo (Tesis Doctoral). Universidad de Córdoba, Córdoba, España. Ver: https://es.wikipedia.org/wiki/Aceite_de_oliva

¹⁶ .- March y Ríos. Op. cit. p.23.

de olivo. Fue de esta manera que el olivo llegó primero a las islas y luego a México.

Sobre la llegada y fracaso de los olivos en las islas del Caribe, una nota explica que:

En los registros de la Casa de contratación se describe como en el año 1520 se llevaron desde los huertos de localidades cercanas a Sevilla (Aljarafe) una cantidad que rondaba cerca de 250 especies de olivares a las islas de la Hispaniola y Cuba. Estas primeras plantaciones no tuvieron éxito debido a que el clima caribeño no era propicio al crecimiento de los olivares.¹⁷

Sería luego en México donde se plantarían los olivos y en éste caso con éxito. Se tiene por cierto que los primeros plantones, oriundos de Sevilla, fueron sembrados en Tulyehualco, Xochimilco, por el Fraile Franciscano Martín de Valencia en el año 1531. Este olivar habría sido el primero de América. En los años siguientes los olivares se establecieron en otras regiones de México con tanto éxito que ante los reclamos de los productores de olivos españoles que veían en la producción de la Nueva España un peligro para su economía, el rey Carlos III optó, por una Real Cédula fechada el 17 de enero de 1774, por prohibir que se sembrasen más de éstos árboles en la colonia, y encontrando que esto no era suficiente, tres años después ordenó que los olivos fuesen destruidos. Afortunadamente según los estudiosos mexicanos, algunos sobrevivieron y han quedado como testigos de ese emprendimiento precursor de Fray Martín de Valencia.

Un error en que se incurre constantemente en la literatura del tema, arrastrado sin duda por no constatar los detalles básicos, es decir que los olivos habrían sido llevados a México por los jesuitas y que ellos hubiesen cuidado de estos árboles. El problema con ese dato es que los primeros miembros de la Compañía de Jesús desembarcaron en el puerto de Veracruz en setiembre de 1571, mucho tiempo después de que los olivos ya florecían en la Nueva España e incluso en el Perú.

¹⁷.- http://es.wikipedia.org/wiki/Historia_del_aceite_de_oliva#El_aceite_en_el_Nuevo_Mundo 13.
Enero 2015.

Muchas publicaciones sobre el tema mencionan que los olivos fueron traídos al Perú desde México, después de haberse confirmado la imposibilidad de cultivarlos en el Caribe. Esta información se contradice, sin embargo con las referencias dejadas por los cronistas, quienes, a diferencia de lo que pasa al hablar de la vid, a la cual se le atribuyen al menos tres posibles orígenes, en el caso de los olivos coinciden en que la paternidad de su cultivo es atribuible directamente a don Antonio de Ribera quien, en todas las versiones conocidas, las trajo directamente de España cuando regresó al Perú después de haber terminado de cumplir su encargo como Procurador General del Perú, misión a la que fue enviado para discutir el entonces espinoso asunto de la perpetuidad de las encomiendas peruleras ante los Soberanos.¹⁸

¹⁸ .- En apellido de Antonio se encuentra unas veces con “B” y otras con “V”. Se ha unificado a Ribera que es como lo escriben Cobo y Garcilaso.

CAPÍTULO II

La llegada de los Olivos al Perú

Desde los primeros momentos después de la hazaña colombina del descubrimiento, se comenzaron a traer productos de Europa al nuevo mundo. Además del empeño oficial de cargar estacas y semillas en los navíos, estaba el interés de todo aquel que partía a las tierras recién descubiertas, especialmente si ya había vivido en ellas, de llevar cuanta semilla de frutos españoles pudiese para hacer más agradable la vida en su nuevo hogar. La corona, por su parte, alentaba la implantación de especies europeas en el Nuevo Mundo y tanto los Reyes Católicos como más tarde su nieto el Emperador Carlos, habían ofrecido entregar un premio que consistía en una barra de plata a quienes primero lograsen producir “frutos de España” en cierta cantidad en los nuevos territorios. En el caso del olivo la cantidad especificada debía ser de cuatro arrobas que, en medidas actuales corresponde a sesentaicuatro kilos y medio.¹⁹

Si bien habrá que esperar un tiempo para que al Perú llegasen los olivos como se verá más adelante, Pedro Cieza de León, siempre tan atento a las cosas de la futura subsistencia de los españoles en las nuevas tierras, hace un comentario en el capítulo CXIII de su Crónica del Perú, terminada en 1550, que es digno de tomarse en cuenta por lo acertado. Dice allí refiriéndose a lo bien que se van dando los productos traídos de España que:

¹⁹ .- Olivas Weston, Rosario. La cocina en el virreinato del Perú. Lima, 2da. Edición. Escuela profesional de Turismo y Hotelería. Universidad de San Martín de Porres. 1998. p.77.

Solo una cosa vemos que no se ha traído a estas indias que es olivos, que después del pan y vino, es lo más principal. Pareceme a mi, que si traen enxertos dellos para poner en estos llanos y en las vegas de los ríos de las sierras, que se harán tan grandes montañas dellos como en el Axarafe de Sevilla y otros grandes olivares que ay en España. Porque si quiere tierra templada la tiene, si con mucha agua lo mismo y sin ninguna y con poca. Jamás truena ni se vee relámpago, ni caen nieves ni yelos en estos llanos, que es lo que daña el fructo de los olivos. En fin como vengan enxertos también vendrá tiempo en lo futuro que provea el Perú de azeyte como de lo demás.²⁰

Al inicio de la introducción de éste estudio se puede leer unas palabras con las que Cobo comienza su capítulo XIV dedicado al olivo en el Perú. Dice él simplemente: “Después de la vid sigue el olivo”, y tras mencionar que a pesar de ser de los productos llegados tarde, justifica sus palabras iniciales indicando “merece el segundo lugar en dignidad, por ser su fruto de utilidad que a todos es notorio.”²¹

Como se indicó en la introducción Cobo y Garcilaso relatan la llegada de los olivos de forma tan parecida que sin duda tuvieron la misma fuente. En ambas versiones se da por cierto que fue Antonio de Ribera quien trajo las primeras plantas de España y que con muchos esfuerzos y superando incluso el robo de una de las tres que llegaron vivas, pobló de olivos el virreinato.

Antonio de Rivera o de Ribera era natural de Soria. Participo en la aventura de Gonzalo Pizarro en busca de El Dorado y se afincó en Lima. Fue leal al pacificador La Gasca y como se ha mencionado fue enviado por los encomenderos de Lima a tratar sobre las encomiendas en España, regresando en 1550 con su esposa Inés Muñoz. Era tal su prestigio y fama de hombre de bien que fue nombrado alcalde de Lima en dos oportunidades, en 1563 y en 1569.²²

²⁰ .- Cieza de León. Pedro de. Crónica del Perú. Primera parte. Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú. Fondo Editorial, 1984. Capítulo CXIII. p 298.

²¹ Cobo, Bernabé. Historia del Nuevo Mundo. Libro Décimo, Capítulo XIV. Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1964. Tomo XCI. p. 393

²² .- Milla Batres, Carlos. Diccionario histórico biográfico del Perú. Lima, Editorial Milla Batres, 1986. tomo VIII. p. 29.

Aunque muy parecidas las versiones, tal como ya se dijo, se ha seleccionado para acompañar este estudio el texto que ha dejado Garcilaso de la Vega por ser la versión más completa, pero se ha considerado oportuno incluir la de padre Cobo en el pie de página por los datos que suman al otro texto.²³

El mismo año mil y quinientos y sesenta, Don Antonio de Ribera, vezino que fue de los Reyes, habiendo años antes venido a España por Procurador General del Perú, bolbiéndose a él llevó plantas de olivos de los de Sevilla, y por mucho cuidado y diligencia que puso en la que llevó en dos tinajones en que ivan más de cien posturas, no llegaron a la Ciudad de los Reyes más de tres estacas vivas; las cuales puso en una muy hermosa heredad cercada que en aquel valle tenía de cuyos frutos de uvas y higos, granadas, melones, naranjas y limas y otras frutas y legumbres de España, vendidas en la plaza de aquella ciudad por fruta nueva, hizo gran suma de dinero, que se cree por cosa cierta que passó de dozientos mil pesos. En ésta heredad plantó los olivos don Antonio de Ribera y por que nadie pudiese haber ni tan solo una hoja dellos para plantar en otra parte, puso un gran ejército que tenía de más de cien negros y treinta perros, que de día y de noche velassen en guarda de sus nuevas y preciadas posturas. Acaeció que otros que velaban más que los perros, o por consentimiento de alguno de los negros que estaría cohechado (según se sospecho), le hurtaron una noche una planta de las tres, la cual en pocos días amaneció en Chili, seiscientas leguas de la ciudad de los Reyes donde estuvo tres años criando hijos con tan próspero suceso de aquel reino, que no ponían renuevo, por delgado que fuese, que no prendiese y que en muy breve tiempo no se hiziesse muy hermoso olivo.

Al cabo de tres años, por las muchas cartas de descumunió que contra los ladrones de su planta Don Antonio de Ribera había hecho leer, le volvieron la misma que le habían llevado y la pusieron en el mismo lugar de donde la habían sacado, con tan buena maña y secreto, que ni el hurto ni la restitución supiera su dueño jamás quien la huviesse hecho.²⁴

²³ .- Cobo, Bernabé. Libro Décimo Cap. XIV. P.393. Biblioteca de Autores Españoles T.MCI. Atlas, Madrid, 1964. Un caballero muy principal y de los primeros pobladores desta ciudad de Lima, llamado don Antonio de Ribera, habiendo ido a España por Procurador desde reino del Perú, y volviendo a él el año de 1560, trajo consigo en dos tinajones muchas posturas de olivo que no llegaron acá vivas mas que dos o tres (tiene una nota que dice “sacolas del alarife de Sevilla”). Púsoles en su huerta que está al fin desta ciudad y es ahora de las monjas de la Concepción, y en su guarda muchos esclavos que tenía y perros, porque no se las hurtasen. Mas por mucho cuidado y vigilancia que puso en guardar estas tan estimadas posturas, le hurtaron una noche una, la cual remaneció después en el reino de Chile, quinientas leguas de aquí, adonde muy en breve produjo cantidad de renuevos, que se fueron plantando y prendiendo con gran facilidad.

²⁴ .- Garcilaso Inca de la Vega. Tomo II, Cap. XXVII. P.271. Comentarios Reales de los Incas EMECÉ Editores, Buenos Aires, 1943

Si bien los dos cronistas mencionados son tardíos en relación a Acosta, este, generalmente tan explícito en los detalles, no habla sobre el arribo mismo de los olivos. Acosta por el contrario es muy escueto al tratar el tema, a diferencia de lo detallado que es al escribir sobre la viña, pero da una pauta de la situación de los olivos y las olivas a finales del siglo XVI peruano que es muy importante tomar en cuenta. Dice el jesuita:

Olivas y olivares también se han dado en Indias, digo en México y Perú; pero hasta hoy no hay molino de aceite, ni se hace, porque para comer las quieren más y las sazonan bien. Para aceite hayan que es más la costa que el provecho; así que todo el aceite va de España.²⁵

El tradicionalista Ricardo Palma desarrolla el tema de la estaca robada en “Una excomuni3n famosa”. En ella cuenta el final de la aventura con más esp3ritu literario, dice 3l que el excomulgado, confes3 su crimen bajo secreto de confesi3n a lo que el arzobispo Loayza accedi3 a levantarle el castigo si la dejaba en secreto como la hab3a sustra3do, y que as3 Ribera encontr3 la estaca acompa3ada de:

un talego de a mil duros con un billete sin firma, en que se le ped3a cristianamente un perd3n que 3l acord3, con tanta mayor voluntad cuanto que le ca3an de las nubes muy relucientes monedas.²⁶

En cuanto a detalles posteriores de los olivos de Ribera, Cobo es m3s expl3cito, seguro por haber vivido en Lima a diferencia del Inca, y concluye que de las plantas que trajo el introductor del olivo solo debi3 haber sobrevivido una que se encuentra en medio del olivar que existe en lo que fue su huerta porque “hoy se muestra en ella, en medio de un grande olivar que tiene, un olivo viejo y muy grueso, que es el primero que hubo en 3ste reino y de quien se han propagado todos los olivares que hay ahora en 3l”.²⁷ Concluye diciendo, sobre este viejo 3rbol que lo hab3a visto varias veces. Considera Cobo, que de haber

²⁵ .- Acosta, Jos3 de. Historia natural y Moral de las Indias. Cap. XXXII. p.127. Biblioteca de Autores Espa3oles. Obras del P. Jos3 de Acosta. Francisco Mateos (estudio preliminar y edici3n) Ediciones Atlas, Madrid 1954.

²⁶ .- Palma, Ricardo. Tradiciones Peruanas Completas. Una excomuni3n famosa. Madrid, Aguilar, 1964. p.170

²⁷ .-Ibid. Cobo. Libro D3cimo, Cap- XIV. P. 394.

sobrevivido otros, los mostrarían con el mismo orgullo que el mencionado al que llaman “olivo Castellano”.

Cobo además habla sobre la difusión del olivo en la capital. Hoy en Lima se conocen dos antiguos olivares que ha sobrevivido al crecimiento urbano, el de San Isidro que es el más grande y que bien cuidado por la municipalidad de ese distrito, es orgullo de los parques de Lima. Los olivos están tanto en las áreas públicas como en los jardines privados de la zona. La municipalidad de San Isidro incluso cosecha y envasa aceitunas más como un recuerdo patrimonial que como negocio, y el escudo distrital es un olivo. El otro olivar, mucho más pequeño y conocido es el Olivar de Matalechuza cuyos ejemplares más visibles están en la avenida San Felipe.

Quedarían también algunos antiguos olivos sobrevivientes en la famosa “Huerta Perdida”, hoy lugar marginal y peligroso de los alrededores del centro de Lima, los cuales, al parecer, no reciben ningún cuidado. Estos olivos de la “Huerta Perdida” sin embargo, serían quizás los del primigenio olivar plantado por Antonio de Ribera. Así, en una publicación de la Municipalidad de San Isidro, el historiador Rafael Sánchez-Concha, además de afirmar que los olivos los trajo Antonio de Ribera de Andalucía, dice, sobre las plantaciones de éste, que:

De regreso a la Ciudad de los Reyes procedió a sembrarlos en la Huerta Perdida (al este limeño), que pertenecía a una de sus múltiples propiedades, y también al sur de Lima, en el bosque que hoy es reconocido como El Olivar.²⁸

Cobo menciona que del olivo sobreviviente de los que trajo Ribera se cortó una ramita para adornar las andas del Santísimo Sacramento en una procesión de las tantas que se efectuaban en Lima. Dice el cronista que muchos quisieron quedarse con el ramito pero que:

²⁸ .- Sanchez-Concha Barrios, Rafael. Nuestras Raíces: San Isidro y su historia. Municipalidad de San Isidro, s/f. p.19.

Un canónigo, llamado Bartolomé Leonés, lo tomó de las andas y se lo dio a Gonzalo Guillén, diciéndole lo plantase y fuesen los dos a medias en las ganancias que del sacasen. ²⁹

Como el tal Guillén era agricultor y tenía una buena huerta cercana al convento de San Francisco, al otro lado del Rímac, en la que cultivaba frutos de España, cuidó ese primer gajo del olivo primigenio y al poco tiempo se había convertido ya en árbol.

Con buen criterio comercial Guillén compró su parte al canónigo Leonés por una barra de plata, y ya dueño del árbol comenzó a vender las estacas y “renuevos” que iban saliendo a un “subido precio” al tiempo que sembró para sí un buen olivar en el que el cronista pudo ver incluso al primero y padre de los demás.

La rapidez con la que se propagó el olivo hizo que los precios fuesen bajando de manera tal que no lo experimentó ningún otro producto de los traídos de la península. Inicialmente el precio era tan alto que dice Cobo, que “sacar en la mesa a un convidado media docena de aceitunas era exquisito regalo”, pero se fue haciendo tan abundante que los precios muestran, mejor que cualquier otra cosa, esta variación.

Si inicialmente las aceitunas cogidas en Lima “no tenían precio ni estima” una vez que hubo suficientes para vender, se podía comprar el almud de aceitunas a seis pesos (48 reales) y la “hanega” a 77 pesos 1 real (617 reales).³⁰ Para el año 1596, el almud estaba en 2 pesos (16 reales) lo que hacía que la Hanega costase 192 reales. Cobo termina diciendo que “al presente” el costo de las aceitunas había bajado tanto que se compraba la hanega a dos reales. Esa mención “al presente” que hace Cobo se puede colocar cerca a la redacción del prólogo de su Historia del Nuevo Mundo, que se sabe fue firmado en Lima el 7 de julio de 1653.³¹ Esto hace ver que en menos de un siglo de la llegada

²⁹ .- Cobo, Bartolomé. Op. Cit. Libro Décimo. Cap. XIV, p.394.

³⁰ .- Almud es una medida de capacidad de áridos equivalente a cuatro cuartillos o 4.625 mililitros. En Castilla era equivalente a un celemin.

³¹ .- Considerar que “Hanega es la forma antigua de “Fanega”, medida de capacidad equivalente a 12 celemines o 55.5 litros. En cuanto a los precios entiéndase que la unidad monetaria era el peso de ocho reales.

del olivo al Perú la hanega pasó de ser “invalorable” a 617 reales primero y 192 reales a finales del siglo XVI y finalmente a solo dos reales a mediados del XVII.

Este desarrollo agrícola de los olivos no es de extrañar por cuanto ya en los primeros años de la década de 1570 el cronista y cosmógrafo Juan López de Velasco en su geografía y descripción universal de las indias, veía con mucho entusiasmo el desarrollo del cultivo de las aceitunas y la futura producción de aceite. Al desarrollar sus apreciaciones sobre los productos que se cosechan se sorprende como muchos otros por el hecho de que dados los distintos climas y alturas del país que permiten tener las frutas a lo largo del año y no de manera estacional, Sobre los olivos dice que en algunas partes se cultivan aceitunas de las que se hace aceite y pronostica que “se entiende vendrá a haber en abundancia”.³² Reitera López su opinión cuando páginas más tarde, tratando sobre Lima y sus alrededores indica que hay muchos “olivares en que se coge ya mucha aceituna y se espera que se vendrá a coger aceite porque se ha comenzado a hacer muy bueno”.³³

Como en el caso del vino, en el estudio del olivo se encuentra una doble historia, la del fruto y la del producto industrial. En el Perú, el fruto del olivo ha tenido siempre gran aceptación. Acosta al referirse a la razón por la que aún no se producía aceite en su tiempo explica que es “porque para comer las quieren más y las sazonan bien”³⁴ Este gusto peruano por las aceitunas es una realidad hasta la actualidad.

Para el dominico fray Reginaldo de Lizárraga, que vivió en el Perú entre 1560 y 1602 y escribió la “Descripción y población de las Indias” las aceitunas limeñas tenían gran fama y dice al respecto que “las aceitunas (que) llamamos criollas, son las mejores del mundo”.³⁵ En un pasaje anterior, al describir la aridez de la costa peruana cruzada por valles, comenta Lizárraga que en éstos hay huertas

³² .- López de Velasco , Juan. Geografía y descripción universal de las indias desde el año 1571 al de 1574. Madrid, establecimiento tipográfico de Fortanet, 1894. p. 461.

³³ .- Ibid. p. 466.

³⁴ .- Acosta , José. Op. cir. Cap. XXXII. P.127.

³⁵ .- Lizárraga, fray Reginaldo. Descripción y población del las Indias. Lima, Imprenta Americana, 1908. Cap. XXI. p. 25.

con mucha fruta y “muchas y buenas aceitunas” aclarando que “la grande (es) mejor que la de Córdoba porque tiene más que comer”³⁶ Cobo confirma esta opinión cuando comenta la calidad de las aceitunas peruanas y dice que “en bondad no son inferiores a las mejores de España.”³⁷

Es interesante ir tomando nota de los muchos olivares que se plantaron en el valle de Lima y de los cuales no quedan hoy vestigios. Revisando la folletería de la oficina de planeamiento educativo de la municipalidad distrital de los Olivos al norte de Lima se encuentra que el nombre del distrito le fue dado porque en las haciendas Garagay, Pro, Chuquitanta y Naranjal, se cultivó el olivo aprovechándose tanto su fruto como su aceite.

El fruto del olivo, la aceituna, se ha sabido trabajar muy bien y en sus diferentes variedades de preparación han formado siempre parte de la variada gastronomía peruana. Desde comerse solas, en especial las de botija pero también verdes o secas, hasta participar en la hechura de platos tradicionales como son el “tamal” la “papa rellena” o la “causa” por solo mencionar tres casos bien conocidos.

El Aceite de oliva

Una cosa fue la introducción de la planta de olivo al Perú y otra cosa fue la transformación de las aceitunas en aceite. Como se ha ya mencionado este proceso industrial tomo algún tiempo en implementarse en el virreinato por los motivos expuestos arriba.

Reiterando un poco lo ya visto sobre la demora en producir aceite pero con nuevos matices, Cobo explica la demora en hacer aceite aunque se cosecha buena cantidad de aceitunas porque:

³⁶ .- Lizáraga. Ob cit. Capítulo XII. De los Llanos. p16

³⁷ .- Cobo, Bernabé. Fundación de Lima. Cap. p.

toda se conservaba en salmuera y se vendía en botijas para muchas partes así deste reino como de fuera del; la cual, como fruta nueva, tenía buena salida, y los que tenían olivares ganaban más vendiéndola de ésta manera que si hiciesen aceite della.³⁸

Son muchas las definiciones que se pueden dar del producto “aceite de oliva” y la variación entre una y otra sería sobre todo de las palabras porque el proceso es el mismo. Por ello se ha seleccionado una definición de Gianfranco Vargas por lo clara y precisa para incluir en éste texto aún cuando debe anotarse que en los tiempos iniciales no se usaban botellas sino botijas de barro.

El aceite de oliva es un jugo o zumo de frutas, que se obtiene únicamente por procedimientos físicos y mecánicos. Presenta caracteres sensoriales que son fiel reflejo del fruto de donde proviene y el proceso adecuado para su elaboración, desde el cuidado del árbol hasta su destino en botella.³⁹

El aceite se comenzó a producir en el Perú, como se ha visto, mucho después de la llegada de la planta cuando la producción de aceitunas aumento de manera que el consumo de las frutas era satisfecho con creces y aún quedaban excedentes. En tiempos de Acosta no se producía aceite de oliva aún en el Perú, al menos en cantidades importantes, ya que como se indicó arriba el cronista Juan López de Velasco menciona que en la década de 1570 algo se hacía y le veía un prometedor futuro. Acosta al tratar sobre este asunto dice que todo el aceite se traía de España por lo que el cronista es muy explícito al decir “pero hasta hoy (en el Perú) no hay molino de aceite ni se hace”⁴⁰ y da como razón el hecho de que para producir el aceite, “es más la costa que el provecho”.⁴¹

Cobo siempre tan rico en su información da una explicación del porqué, cuando finalmente se pudo ya producir aceite en el Perú, éste era preferido al que venía de España y desplazó al peninsular del mercado. Según él, eran dos las causas para éste cambio de actitud y marcada preferencia, siendo la primera

³⁸ .- Cobo, Historia del Nuevo mundo. Op. Cit. Libro Décimo. Cap XIV

³⁹ .- Vargas, Gianfranco. Cata de aceites de oliva. La prueba de un extra virgen. Sommelier (Revista) Año 10. N° 71 . Lima Octubre, 2012. p. 57.

⁴⁰ .- Acosta Ibid.

⁴¹ .- Acosta Ibid.

que “no hace ventaja en bondad éste (el español) al que acá se coge” y segundo a que:

las botijas que se venden del aceite hecho aquí, se dan llenas hasta la boca, y las que se compran traídas de España, se toman tapadas, que no sabe uno lo que lleva en ellas y acontece al destaparse hallarlas medio vacías.⁴²

Otro tema que aborda Cobo es el del problema que tenían los productores de aceite, que según refiere requerían de esparto para hacer las bolsas, “capachos” dice él, donde exprimir las aceitunas después de haberlas molido, y “apenas se halla cosa con que suplir su falta” ni de que poder hacerlos, y añade:

Algunas personas curiosas envían a España por capachos de esparto, lo cual es de gran dilación y costa; por lo cual, cada uno se acomoda al recaudo que halla para sacar aceite, que cierto no es poco lo que se pierde por falta de buen avío.⁴³

Termina Bernabé Cobo haciendo una referencia a la caída de los precios del aceite. Comenta el cronista que si al comienzo llegaba a costar de 15 a 20 pesos la botijuela, ya en su tiempo, es decir a inicios del siglo XVII, se conseguía esta misma botijuela a un precio que oscilaba entre cuatro y cinco pesos. Agrega además que cuando eran años de abundancia llegaba a bajar ésta hasta los dos pesos. Le sorprende el hecho de que el proceso fue tan rápido que conoció a quienes habían vendido desde cuando eran caras hasta cuando los precios llegaron a su nivel más bajo

Otros sembríos de olivos tempranos conocidos son los que menciona el historiador tacneño Luis Cavagnaro en el tomo II de su “Materiales para la historia de Tacna”. Explica él que estos olivares precursores se establecieron en las lomas que reciben el agua de la garua y humedad que se acumula en ellas en los meses de invierno. Indica que:

⁴².- Cobo op. Cit. cap. p.

⁴³.- Cobo, Historia del Nuevo mundo. Op. Cit. Libro Décimo. Cap XIV. p.395.

Del siglo XVI y primera mitad del XVII datan los olivares en las lomas de Talamolle, que fueron del capitán Francisco Beltrán Lucero, (y) de Jicuy que poseía don Cayetano Yáñez de Montenegro.⁴⁴

Comenta además el doctor Cavagnaro que don Pedro Gascón Yáñez de Montenegro, descendiente del anterior, fundó una “Buena memoria” por la cual entregaban anualmente y a perpetuidad la cantidad de 12 botijas de aceite al altar de la iglesia de Sama.

La buena fama de los olivares de ésta región se mantuvo en el tiempo. En el Diccionario Geográfico Estadístico del Perú de don Mariano Felipe Paz Soldán, publicado en 1877, al tratar sobre el río Ilo dice: “La quebrada por donde corre se llama también Quebrada de Ilo donde hay olivares que producen excelente aceite.”⁴⁵

Otro producto que se aprovechaba del olivo fue su madera. En los valles costeros donde hay escases de leña, poder contar con éste recurso era primordial y su falta era tan grave que pronto se dieron cuenta los españoles que en el valle de Lima se había consumido todo lo que podía ser usado como combustible y prohibieron algunas actividades industriales en que esta era requerida. Incluso como referencia se debe tener en cuenta que cuando se propuso buscar un lugar para establecer la primera casa de moneda, pesó mucho la recomendación de hacerla en Arequipa por tener leña. Así el virrey Hurtado de Mendoza en su carta al rey del 15 de setiembre de 1556, le escribe: “La parte más cómoda y donde todos dicen que hay más aparejo para sentalla es en la ciudad de Arequipa, porque hay monte donde se haga carbón.” Más adelante el virrey conde de Nieva en una carta dirigida al soberano el 28 de abril de 1561 sobre el mismo tema insiste en que “todos concurren en que sea en Arequipa por tener mucha leña.”

⁴⁴.- Cavagnaro, Luis. Materiales para la Historia de Tacna. T.II. Tacna, Cooperativa San Pedro de Tacna, 1988. p.117. El Diccionario de Mariano Felipe Paz Soldán (1877), p.906 indica que queda Talamoye en el distrito de Ilo.

⁴⁵.- Paz Soldán, Mariano Felipe. Diccionario Geográfico estadístico del Perú. Lima. Imprenta del Estado, 1877.

Dicho lo anterior cobra sentido los comentarios de Cobo que al mencionar las utilidades del olivo, agrega a las más conocidas las de la leña que:

Los provechos que ha acarreado el olivo a esta tierra son muchos y de consideración; porque ultra del mucho aceite que ya se hace (pues hay olivar en este valle de Lima de que se suelen coger de dos a tres mil arrobas) y de la aceituna que se gasta, que es en muy gran cantidad, la provee también de leña, especialmente a estos llanos, donde es grande la falta que hay della respecto de no llover; y para suplir esta necesidad, se plantan muchos olivos, mayormente en este valle de Lima, por crecer aquí el olivo muy en breve con el riego y tenerse por no menos utilidad su leña que su fruto.⁴⁶

⁴⁶ .- Cobo, Historia del Nuevo mundo. Op. Cit. Libro Décimo. Cap XIV. p.395.



El Olivar de San Isidro. Foto: Municipalidad de San Isidro,

CAPITULO III

La consolidación del virreinato

Si bien en los casi ochenta primeros años de ocupación española en el territorio del actual Perú durante el siglo XVI, se introdujeron de la península las costumbres y gustos, las formas de gobierno, las enfermedades, las creencias religiosas y los productos de consumo tanto alimenticios como de otra índole, en los dos siglos siguientes ya la presencia hispana en el Perú estaba definitivamente consolidada. Generalizando se puede decir que el siglo XVII será de crisis en varios aspectos tanto internos como importados y que el XVIII será el siglo de las reformas y acondicionamiento a la realidad Americana, y la visión más moderna e ilustrada que introducen los Borbones en España.

Como se vio, la producción de aceite demoró en instalarse pero cuando ésta se dio, por la abundancia de aceitunas que se producían en el país, esta no solo desplazó al aceite traído de España sino que permitió su exportación a varios puntos de la región. El franciscano Buenaventura de Salinas en su crónica de comienzos del XVII dice:

Del azeite y azeitunas hay tanta cantidad, que además del consumo que tiene esta ciudad, se llevan más de quinze mil arrobas a Tierra Firme, a Quito, a Nicaragua y a México: Y asimismo se coxen en este valle de Lima más de ocho mil arrobas de azeite, que con lo que se trae de Arequipa, Chala y de Arica, ay suficiente para el gasto desta Ciudad y para sacar della lo que queda referido.⁴⁷

Termina Salinas su comentario indicando que “de aquí en adelante se ha de hazer, y coxer mucho más por la gran cantidad de olivares que hay plantados”. Estas referencias sobre el aumento de la producción de aceitunas y aceite coinciden con otros comentarios de la época.

El siglo XVII como se ha mencionado, fue un siglo de crisis y ésta se dejó sentir en lo económico especialmente por la reducción de la producción minera. Las minas de Potosí, que si bien del 1545 a 1570 iniciaron un producción constante con métodos tradicionales andinos de extracción, llamados Huairas, que eran unos hornillos puestos entre las abras de los cerros para aprovechar que la mayor velocidad del viento se traducía en más oxígeno aplicado a la fragua, ideal para la extracción de la plata en esas menas iniciales tan ricas, se pasó a la aplicación del moderno sistema de amalgama con mercurio introducido de México.⁴⁸ Con la nueva tecnología fue más fácil la extracción de la plata y se pudieron procesar menas menos ricas e ingentes cantidades de restos de tierras mal trabajadas de las décadas anteriores, logrando así los picos más altos de producción a finales del siglo XVI.

Posteriormente, a medida que la actividad minera iba decayendo hubo que buscar la salida a la economía local a través de otros productos entre los que destacó la vid y el olivo especialmente en los valles del sur. Este flujo de capitales a la agricultura fue de suma importancia para una región que por su

⁴⁷ .- Salinas, Buenaventura de. Memorial de las historias del nuevo Mundo (1631) (revisar)

⁴⁸ .- Waira en quechua es viento.

posición geográfica no tenía ventajas en el comercio con la Metrópolis por los altos costos de los fletes, y así se desarrolló el comercio con el litoral, especializándose por regiones. Al sur del virreinato peruano le benefició el clima y las tierras para la producción de viñas y de olivos, cuyos productos industrializados en forma de vinos y luego aguardientes y del aceite de oliva, fueron primordiales para alcanzar con ellos las costas desde Chile hasta Acapulco en la Nueva España.⁴⁹

A nivel interno, el consumo de aceitunas y de aceite de oliva fue constante en las ciudades mineras del Alto Perú. En una detallada lista que hizo Francisco López de Caravantes sobre los productos consumidos en la Villa Imperial de Potosí a principios del siglo XVII comenta que se llevaban un promedio anual de 2,400 botijas de aceitunas de 15 pesos cada una desde “Lima, Arica y otros valles” y también “3,000 botijuelas de aceite” de 12 pesos cada una.

Para hacerse una idea de los que significaban éstas cantidades en una ciudad tan poblada como Potosí, se debe tener en consideración que el mencionado autor registra que allí el consumo de papas, en el mismo período, era de 200,000. Pesos y el de legumbres de 36,500 pesos.⁵⁰

También la Real Armada requería de aceite de oliva como parte de los bastimentos que debía adquirir en el Callao antes de emprender su retorno a Panamá o a España, y López de Caravantes siempre tan detallista en sus apuntes de contador, menciona que adquirirían botijas de aceite de media arroba y costaban “cinco patacones” cada una.⁵¹ Sin duda estos envases eran más pequeños que los que según el mismo autor iban a Potosí y que costaban más del doble.

⁴⁹ .- Andrien, Kenneth J. Crisis and Decline. The Viceroyalty of Peru in the seventh Century. Albuquerque, University of New Mexico Press, 1985. P.35.

⁵⁰ .- **López de Caravantes**, Francisco. Noticia general del Perú. Biblioteca de Autores Españoles. Colección Rivadeneira. Real Academia Española. Tomos II. p.148. Madrid, 1986

⁵¹ .- Op. Cit. Tomo III p. 191.

San Martín de Porres y los olivares

La vida de uno de los personajes más queridos de la historia virreinal peruana, hoy santo de la Iglesia Católica, el dominico Martín de Porres está relacionado a la difusión del árbol que es motivo de éste estudio.

El 8 de setiembre de 1539 el gobernador Francisco Pizarro entregó a los Dominicos una chacra de 900 fanegadas “de tierras útiles” llamada de Limatambo y que fue dotada, poco después, de “naturales de Chancay”, es decir de campesinos procedentes de esa localidad al norte de Lima, para ayudar en las labores agrícolas.

Los Dominicos convirtieron esas tierras, que bautizaron con el apelativo de Santiago de Limatambo, en una recoleta para descanso de los religiosos ancianos y enfermos al tiempo que también servía, según comenta el historiador José Antonio del Busto que ha estudiado la biografía del santo, en lugar de “regocijo para los novicios, mozalbetes intonso con muchas energías por gastar”.

Fue justamente allí, en Limatambo, donde el testigo del proceso de beatificación de fray Martín, Juan Vásquez de la Parra, quien lo acompañaba a esas chacras, pudo ver el interés del santo por los olivos. En su declaración el testigo indica:

Salimos una mañana de aqueste convento del Rosario por el mes de agosto. Preguntele en la puerta que a donde íbamos. Díjome que a Limatambo que iba a hacer un servicio a Dios, que había muchos novicios y que teníamos que hacer allá más de dos meses. Díjole: ¿Padre que hemos de hacer que tanto hemos de tardar? Dijo: Es que poda fray Francisco el olivar y cortaremos estacas, para desde el camino real hasta el molino hacer un olivar para que aquestos muchachos tengan en el tiempo de adelante con que poder pasar, que el olivar que hoy hay es viejo y se irá criando otro nuevo y de aquí a treinta años, que ya éstos serán hombres maduros, dirán: Que Dios perdone a quien plantó este olivar.⁵²

⁵² Busto, José Antonio del, La vida de San Martín de Porras. Lima, p. 301.

En otro momento de su declaración comenta el mismo testigo, fray Juan Vásquez de la Parra, que:

Llegamos a Limatambo y entramos en el olivar. Pidió al padre fray Francisco, que era el que podaba las plantas, que le fuese apartando varas, porque tenía dispuesto plantar un olivar desde el camino real hasta el molino. Rióse fray Francisco diciendo que ¿A dónde podía haber tantas varas? Respondió (fray Martín): No se aflija que la providencia de Dios es grande, que con los muchachos que había en casa había harto para que le hiciesen agujeros; que su paternidad mandase que con cuatro negros y dos mulas se las fuesen llevando allí. Salió el padre fray Martín a comenzar los hoyos con tres barretillas y el primer día se hicieron noventa hoyos , poco menos de media vara de hondo y una cuarta de ancho, y a aqueste paso fuimos trabajando toda la semana. El sábado por la mañana se levantó dando gracias a Dios, que le había dejado llegar al día que comenzaba a plantar su olivar, y comenzando a poner varas, fuimos plantando todo aquel día y al día siguiente de el lunes, del medio día para arriba, comenzó a dar agua a todas las varas y fue providencia de Dios, que, al tercer día de regadas, había una cuarta de retoño en cada una. Fuimos prosiguiendo con la planta. A los quince días había plantado setecientos plantas, lo cual en un mes acabo de hacer su olivar, que hoy es prodigio el verlo.⁵³

En otra oportunidad, estando San Martín también en el Limatambo, acompañado del testigo Vásquez de la Parra, encontraron a fray Cristóbal de Campos quien le comentó al santo varón que “aquí en estas tierras hemos de sembrar éste año un olivar en acabando la sementera porque la gente está ocupada, y no se puede hacer antes” a lo que el santo contestó que él lo sembraría. Así fue que, con la ayuda de Vásquez de la Parra, tomaron una barreta y una lampa comenzaron a cavar hoyos y sembrar. “Y los troncos que sembraban al día siguiente los hallaban brotados y con cogollos”.⁵⁴ Estas noticias, según Rafael Sánchez Concha corresponden a la segunda mitad de la década de 1620.⁵⁵

Otra referencia a olivares en la causa de beatificación de San Martín se encuentra cuando el testigo de la causa comenta que regresando al convento:

⁵³ Busto, José Antonio del, La vida de San Martín de Porras. Lima, p. 301, 302..

⁵⁴ Ibid. Busto. P. 302.

⁵⁵ Sanchez Concha. Rafael. Nuestras Raices: San Isidro y su historia. Municipalidad de San Isidro, s/f.

desde que salimos del olivar de Medrano, que ya habíamos pasado la acequia, yo no se cómo fue, porque en aquel instante nos hayamos en medio del puente de Lima, y entramos en el convento.”⁵⁶

Aunque el tema es el hecho milagroso, da una referencia hasta ahora desconocida para el autor sobre la existencia de un olivar en la orilla derecha del río Rímac de la cual no se ha tenido otra noticia.

Antonio Vásques de Espinoza

El Carmelita descalzo Antonio Vásquez de Espinoza en su relación da infinidad de datos sobre los productos de las tierras que recorre. Pone su atención en los cultivos y en los animales traídos de España. También menciona los peces y moluscos de mar y río. En el sur peruano detalla los efectos del terremoto de 1599 y la explosión del volcán Huainaputina, de las lomas entre las que destaca las de Atiquipa que hasta hoy sorprenden. Sobre las viñas y el tema que aquí interesa, los olivos, deja el autor de la relación muchos datos importantísimos para develar el pasado de estos olivares en la historia nacional.

Luego de entrar al Perú desde Quito, en el segundo capítulo del libro 4 que es el que se ocupa del Perú, menciona el Carmelita, la variedad de productos que encuentra en la ciudad de Trujillo, que fuera fundada por Diego de Almagro y Diego de Mora por encargo y poder dado por Francisco Pizarro. Comenta que allí se producen tanto frutos españoles como los nativos, entre ellos hay algunas viñas y aclara que “tiene algunos olivares, aunque pocos, donde se coge buena azeituna y haze algún azeite.”⁵⁷ La referencia a Lambayeque, sin embargo es aún más escueta, luego de hablar de los muchos peces que hay solo dice de lo que aquí interesa que hay “viñas y olivares”.⁵⁸

⁵⁶.- Busto, José Antonio del, La vida de San Martín de Porras. Lima, p. 301

⁵⁷ Vásquez de Espinosa, Antonio. Compendio y descripción de las indias occidentales. Libro 4, cap. 2. Sec. 1155. (TRANSCRITO DEL MANUSCRITO ORIGINAL POR CHARLES UPSON CLARK)

⁵⁸ Ibid. Cap. 4b. sec. 1171.

Aunque dedica el autor muchos folios con infinidad de detalles interesantes a la capital del virreinato a inicios del siglo XVII, sólo hace dos menciones, y muy escuetas a la oliva. Dice, por ejemplo que en el Callao hay olivares sin dar más detalles.⁵⁹ Y lo mismo es al tratar del pueblo de Surco. Hace un detallado recorrido de los caminos que van hacia el sur de la ciudad, pasando por Magdalena hasta que llega a ese pueblo, al sur de la capital, donde menciona ingenios de azúcar y olivares.⁶⁰

Igual poca importancia le da a los olivares de Chancay, poco antes de llegar a Lima.. Luego de relatar que esa villa fue fundada en tiempos del virrey conde de Nieva y que en ella viven un centenar de españoles repite lo de que en ella “hay algunas viñas y olivares”⁶¹

A medida que avanza en el sur del Perú, sus referencias a los olivares y al aceite se van haciendo, algunas veces, más explícitas.

Su primera referencia está en el capítulo 49 que llama, “de las lomas de Atiquipa, valles de Chala, y Chaparra y otras cosas et cetera.” Allí cuenta que doce leguas al sur del valle de Acarí “está el [valle] de Chala donde se coge azeite y azeituna de lo mejor de todo el Reyno, y algun vino”.⁶² y luego de explicar lo que es la garúa, esa lluvia menuda de la costa peruana, las lomas que son los florecimientos temporales que se producen en los cerros pegados al litoral cuando son humedecidos con la niebla y la garúa, pasa como es su costumbre a elaborar un listado de la variedad de productos que entrega el mencionado valle, y se extiende sobre la calidad de éste:

El valle de Chala esta de estas lomas cerca de tres leguas el valle arriba el qual es muy pobre de agua, su Rio viene de las cavezadas de la provincia de los Parinacochas, ay en el algunas viñas, pero lo que lo haze famoso, es los oliuares que se an criado y crían en él, que cargan con tanta abundancia, que de muy poca cantidad de olivares

⁵⁹ Ibid. Cap. 34. Sec. 1294.

⁶⁰ Ibid. Cap. 29. Sec. 1295

⁶¹ Ibid. Cap. 35. Sec. 1335.

⁶² Ibid. Cap. 49. Sec. 1381

*se coge respectivamente mucho azeite muy bueno, y azeitunas que vienen a cargar a su puerto los navíos para Lima, (cap 49. 1382.)*⁶³

Comenta el carmelita que a cinco leguas al sur de Chala hay otro río, cuyas aguas, como las de Chala no llegan nunca al mar:

“porque demás de ser poca la gastan en las viñas olivares, y sembrados, y si alguna sobra se entra por el centro de la tierra huyendo del rigor del sol que es muy grande por aquellas partes”. 49.1382 (ibid)

Al llegar al Islay, que llama “Hilay” dice que junto a su puerto hay “muy buenas lomas donde hay mulas y demás ganado”. Agrega que en ellas “hay muchos olivares y entre ellos se encuentra el Olivar de Monte Carmelo”⁶⁴

Cuenta Vasquez de Espinoza que desde la provincia de los “uvinas” (sic) en Arequipa, después de recorrer un extenso desierto en el que vio infinidad de animales muertos y donde perdió una mula y un caballo de agotamiento y calor, llegó a:

*unas lomas muy buenas, y grandes de mucha yerba y frescura, que estarán de la mar tres leguas donde ay mucho ganado, ay en ellas oliuares donde se coge cantidad de azeite, azeitunas El principal es el de los almontes.*⁶⁵

En su recorrido hacia el sur, llega el cronista a “Los sauces”, a 5 leguas del río Tambo donde encuentra muchos olivares, y a diferencia de las entradas anteriores, hace una extensa descripción de éstos incluyendo el nombre de los propietarios. Dice allí: que en:

los Sauses, donde Don Pedro de Peralta vezino de Arequipa tiene junto al mar una grande cría de mulas en aquellas lomas, y hierra cada año más de 200 mulas, cerca de este hazienda ay otras lomas en las quales ay muy buenos olivares con molinos en que se haze mucho azeite, los maiores son el olivar de Jesus, y mas adelante el de Amoquinto, sin otros muchos que ay en toda aquella costa en sus lomas, hasta el valle de Hilo, donde ay muchos olivares, higuerales, y viñas el licenciado

⁶³ Ibid. Cap. 49. Sec. 1382

⁶⁴ Ibid. Cap. 52, sec. 1393.

⁶⁵ Ibid Cap. 52 sec. 1394.

*Perea que reside allí en sus haciendas casi a la lengua del agua tiene todos los años mas de 6,000 pezos de solo azeite,*⁶⁶

Cuando pasa Arica, ciudad que considera muy malsana por la cantidad de aves muertas pero que lo impresiona por su puerto por el que suben las mercaderías a Potosí, entre ellas los vinos de los valles cercanos y a donde llegan las recuas cargadas de plata rumbo a Lima y España, indica que tiene la ciudad “de la otra vanda de la Chimba viñas y oliuares con algunas guertas de ortalizas.”⁶⁷

Es más adelante que trata sobre la calidad del valle de Azapa. Allí también se extiende en la descripción, que será la última vez que menciona los olivos en su relación por lo que se transcribe completa:

*Vaxando de estos pueblos de Umagata, pasando el Rio muchas veces, se vienen por grandes llanadas que si uviera agua para regarles, y sembrarlas; fuera el mejor valle del Piru, y tres leguas antes de la ciudad esta el valle de Asapa, donde ay buenas vinas, y oliuares con molinos para hazer azeite, de que se coge cantidad, y más de 8,000 votijas de vino; rieganlas de ordinario de vnos ojos de agua que salen del pobre Rio, sobre que tienen muchos pleitos los vezinos, siémbrasse mucho trigo, mais, agí, melones, pepinos de la tierra, y todo genero de ortaliza, que se da con abundancia, vaxando por el valle vna legua antes de la ciudad salen otros ojos de agua donde ay buenas viñas, oliuares, y higuerales, [y se coge de todo mucha cantidad] sembrase trigo, y mais, que se da en abundancia; en este valle se an cogido de vna hanega de trigo mill, sembrada a macollas, y guaneada, las azeitunas de este valle y ciudad son mejores que las buenas de españa, estos dos valles son vn pedazo de paraíso de mucha fertilidad, y regalo, y la vendimia es por fin de quaresma, luego viene el valle seco hasta cerca de la ciudad*⁶⁸

En realidad la anterior no es la última porque hay una anotación final en, el capítulo 59, donde como cerrando el tema de los valles del sur del Perú y la calidad de sus productos reitera que “tiene muchas, y muy buenas frutas de españa y de la tierra, y maravillosas azeitunas, de las que se cogen en el valle”⁶⁹

⁶⁶ Ibid. Cap. 55. Sec. 1408.

⁶⁷ Ibid. Cap. 58. sec. 1416.

⁶⁸ .- Ibid Cap. 58. Sec 1417.

⁶⁹ .- Ibid. Cap. 59. Sec.1422-

Resumiendo lo que eran los valles del sur peruano no se puede sino recurrir a lo descrito por Keith A. Davis en su importante obra sobre los propietarios de tierras en el sur peruano. Dice él que las tierras pegadas a la costa no eran de interés para los grandes propietarios de Arequipa y que por lo tanto eran trabajadas, tanto por “castas” y algunos españoles que vivían en pequeños asentamientos. Explica Davis que: Desde el río Acarí hasta el Majes, la mayoría cultivaba maíz, trigo, frijoles, aceitunas o frutas variadas en sus huertos modestos; Otros hacían pastar a los animales en las laderas costeras. Su economía era una de subsistencia aunque algunos, los que estaban más al norte lograban tener algunas ganancias que enviaban a Nasca. Aquellos más al sur embarcaban aceitunas y aceite de oliva a Lima y algo de vino al interior.

Termina sus comentarios al respecto haciendo hincapié que al sur del río Tambo, se encontraban también algunos olivares.

Las tierras de Lucas Martínez Vegazo.

El encomendero Lucas Martínez Vegazo tenía tierras en los valles de Locumba y Sama en las que cultivaba productos europeos para el mercado interno y para la exportación. Se sabe que a finales del siglo XVI se plantó un olivar en una estancia que tenía llamada Tacahui o Tacabuey, que sería una de las más antiguas del territorio. Sobre estas tierras se conserva suficiente documentación para poder seguir el rastro de sus propietarios hasta finales del siglo XIX, lo que ha sido plasmado por el especialista en aceite de olivos Gianfranco Vargas en una nota sobre el aceite de olivo en Tacna. Allí explica Vargas:

En la estancia favorita de Lucas Martínez llamada tacahui (Tacabuey), a finales del siglo XVI se inicia el olivar de Icuy. Luego pasó a manos de Cristobal Cornejo y Paz hasta abril de 1615 Cuando Gerónimo Gascón Yañez de Montenegro la compra por un total de 2000 pesos (según el registro notarial de 1615), luego a fines del siglo XVII y comienzos del XVIII de los Yañez de Montenegro pasó a propiedad del Capitán

Francisco Beltrán Lucero, posteriormente fue de la familia Tamayo, y en la ocupación chilena el dueño era don Lorenzo Cornejo.⁷⁰

Pedro de León Portocarrero, “El judío portugués”.

Uno de los cronistas más interesantes del siglo XVII es Pedro de León Portocarrero, conocido por mucho tiempo como el “Judío Portugués”, hasta que el doctor Guillermo Lohmann pudo desentrañar el misterio de su nombre. León Portocarrero era un judío portugués cuyos padres habían sido asesinados por la inquisición y que viajó al Perú donde permaneció alrededor de una década y donde incluso se casó, hasta que tuvo que escapar ante la persecución de la iglesia, acusado de incitar a otros a regresar a la fe judía.

No está claro que trajo a Pedro León de Portocarrero al Perú. Hay quienes consideran que vino para estudiar la situación comercial y económica del reino e informar de ella a los mercaderes judíos de Holanda. Otros consideran que su intención era informar a los piratas holandeses que merodeaban las costas occidentales de Sudamérica, a principios del siglo XVII, y quienes, en fin, piensan que sus notas están relacionadas a su propio interés de conocimientos, y que tomó sus notas, aprovechando el tiempo que se mantenía oculto de los inquisidores.

Sea lo que fuese, los datos dejados por León Portocarrero son muy valiosos en varios campos. Todo aquello relacionado a la producción de plantas y animales, está muy bien cubierto y sirve para apoyar a quienes ven en su estudio las posibilidades económicas del virreinato.

La primera referencia al tema de éste estudio la deja el autor al hablar del valle de Chicama, “valle de cuatro leguas” al que considera “el mejor y más fértil que tienen todos los llanos”, es decir la Costa. Comenta que allí se cosecha mucha azúcar y buen trigo con el qué, en sus molinos, se hacen “grandes partidas de harina” que con el azúcar, envían hasta Panamá.

⁷⁰ .- Vargas Gianfranco. - Tacna, cuna del aceite de oliva de América. Agricultura para el desarrollo (revista). Tacna, Gobierno Regional de Tacna. Ene. Feb. Mar. 2012 Año II, N° 4. p. 7

Habla luego de las muchas y abundantes frutas que se producen en el valle de Chicama y de la calidad de éstas. Menciona específicamente tres, que son: “membrillos, granadas y aceitunas más gordas que las de Sevilla.”⁷¹ Más adelante al hacer una evaluación de Lima, vuelve León Portocarrero a referirse a las olivas con palabras superlativas.

En el capítulo que subtitula “Frutas y las cosas que se criaban en el Perú antes de que a él fuesen los españoles”, se sorprende con los plátanos y da una detallada descripción que va desde la forma y tamaño de la fruta hasta la forma de plantarlos, pero, aunque ha ofrecido tratar de productos locales, no solo menciona sino que comienza con el olivo diciendo:

“Olivares hay en la jurisdicción de Lima muchos y se coge aceituna mayor que la de Sevilla, y se faz aceite della”.⁷²

Aunque no menciona, al menos por su nombre, los olivares limeños conocidos, hace referencia a olivares que tenían los jesuitas en el valle, en los que además precisa que en ellos “fazen aceite”.⁷³ Más adelante hace referencia específica a un olivar que pertenecía a la familia de su esposa:

Yo tenía una huerta enfrente del cercado de los indios de Lima, que se dice la Huerta del Doctor Franco, que era abuelo de mi mujer, donde había camoesas los ocho meses del año, unas en flor, otras verdes, otras maduras. En se cogiendo las unas empezaban las otras y tenían mil pies de olivos con tanta aceituna que era alegría y tan gordas como las de Sevilla. Siempre hay abundancia dellas en Lima y por todo el Perú...⁷⁴

Al describir las calles que salen de la plaza de Lima cuenta que del puente se llega a la iglesia y hospital de San Lázaro y que de allí a la derecha se llega la Alameda y que ésta queda entre en mencionado San Lázaro y el cerro San Cristobal, y que ésta tiene “muchoa variedad de árboles” entre los cuales, además de naranjos, manzanos y limones precisa que hay también olivos.⁷⁵

⁷¹ .- León Portocarrero, Pedro León de. Lima, Univ. Ricardo Palma. Editorial Universitaria. 2009. p. 10

⁷² .- Ibid. p. 32.

⁷³ .- Ibid. p. 39..

⁷⁴ .- Ibid. p.43.

⁷⁵ .- Ivid. p. 44.

Donación a los Jesuitas

Los Jesuitas llegaron tarde al Perú en relación a las otras órdenes, pero venían triunfantes. Habían logrado detener el avance del protestantismo con lo que se ha llamado equivocadamente “La contrarreforma”. Si bien el término no es correcto el sentimiento que había hacia ellos era muy positivo, y eso se deja sentir en las muchas donaciones que reciben, tanto en dinero como en tierras. El historiador arequipeño Alejandro Málaga Medina, en sus Estudios históricos de Arequipa, incluye una que tiene que ver con el tema de éste trabajo. Se trata de la donación que recibieron los padres de La Compañía de Jesús de los señores Juan Gómez Chacón y Juan Ramírez consistente en un olivar de 1448 árboles de los cuales, explica el documento, 866 pertenecían al pago de Matarani y los otros 582 al pago de Lluta.⁷⁶

La Exportación a Nueva España

El virreinato del Perú proveía de vino y aceite al virreinato de Nueva España, pero la ley 78, título 45, libro 9 de la Recopilación de Leyes de Indias declaró éste comercio terminantemente prohibido con la intención de evitar de una parte la competencia con los productos peninsulares y de la otra que se utilizase el dinero obtenido para pagar la ropa de la China que llegaba desde Filipinas al puerto de Acapulco en el Galeón de Manila, y desde allí era llevada de contrabando al Perú.

Esta prohibición además de perjudicar a los agricultores y meraderes peruanos, creaba un vacío entre las poblaciones receptoras de los productos y así, en su memoria de gobierno, el virrey José Antonio Manso de Velasco, Conde de Superunda, hace referencia a la mencionada ley y comenta que:

Habiendo el Presidente y Gobernador de Guatemala representando a S.M. la aflicción y común lamento de los naturales de aquellas

⁷⁶ .- Málaga Medina, Alejandro. Estudios Históricos de Arequipa. Cuzzi Editores, Biblioteca Arequipa: Contemporáneos, 2013. P.357. **explicar que es un pago.**

*provincias” por la falta de vinos y aceyte que solo se podían proveer deste reyno.*⁷⁷

En estas circunstancias y ante la crisis que se estaba creando, el rey había dispuesto por Real Cédula del 22 de febrero de 1718 que podría el Perú volver a comerciar en esos productos con ciertos límites que, si bien en el caso del vino estaba regulado a un máximo de 50,000 botijas, en el aceite no había otro límite que “el que se juzgase preciso”.⁷⁸

Sin embargo la pérdida de un barco que llevaba mercadería al puerto de Sonsonate detuvo éste tráfico por temor de los comerciantes a que esto se repitiese, y no fue sino hasta el último día de marzo de 1746 cuando el virrey Manso de Velasco, para reactivar éste comercio, dio licencia explícita a un barco para viajar a Sonsonate y así se reanudó la navegación entre ambos puertos después de varios años.

Olivares en Tacna

Sobre los olivares en Tacna, considera el historiador Luis Cavagnaro que éstos fueron tardíos y se refiere a un testamento que encontró en el Archivo Nacional de Chile. En éste documento, fechado en Tacna el 6 de febrero de 1730, declara don Juan de Santa María y Palsa que:

Por bienes de dicho mi padre quedó un pedazo de tierras en Para, las cuales compró a Su Magestad, en que está plantado un olivar, y por no tener agua con que cultivar dicha tierra, dicho mi padre se obligó a costear la fiesta de la gloriosa Santa Rosa y por esto se le consiguió y aplicó un día de agua del que al presente goza.

⁷⁷ .- Fuentes, Manuel Atanasio. Memoria de los virreyes que han gobernado el Perú. Tomo Cuarto. Lima, Librería Central de Felipe Bailly, 1859. p.234.

⁷⁸ .- ibid.

Explica más adelante Cavagnaro que el olivar mencionado en el testamento de Santa María y Palsa, que se llamó “Santa Rosa”, quedaba entre la subestación de Para y la capilla del mismo anexo.⁷⁹

Es interesante anotar que ese problema del agua que tenía Para venía de unos derechos que tenía el curaca don Pedro Ara. Don Pedro Ara cuyas “haciendas y sementeras (quedaban) en las cabeceras del pueblo y las regaba con el caudal del río durante los días jueves y domingo de cada semana”. Esto, según indica el historiador Rómulo Cuneo, fue lo que creaba la ausencia de agua en las tierras bajas y el porqué el corregidor José de Ureta procedió a la regularización de la distribución de las aguas del valle de Tacna el 13 de noviembre de 1740.⁸⁰

También comenta Cavagnaro que dentro de lo que es la ciudad actual de Tacna existió en la segunda mitad del siglo XVIII, un olivar que fue plantado por Pedro Dolorca Lavayén y que quedaba en la sexta cuadra de la avenida Zela y la calle Modesto Basadre.⁸¹

Por otro lado la presencia de aceite es constante entre las mercaderías que transportaban y comerciaban los arrieros de la región de Tacna y Arica a las minas y pueblos del Alto Perú. Un estudio sobre esta actividad en la zona fue realizado por el profesor Jaime Rosenblitt de la Universidad Andrés Bello de Chile y publicado en la Revista de Indias en 1914. En su artículo, Rosenblitt hace un seguimiento de las actividades de los arrieros de las mencionadas ciudades en especial a partir de la liberalización de muchos aspectos de la economía impuestos por las Reformas Borbónicas. Muy ilustrativo es el comentario sobre los repartos del corregidor de Azapa, lugar donde confluyen los negocios de arriería y agricultura. Los arrieros cargaban guano y odres, las primeras para reforzar las tierras dedicadas al cultivo de viñas y las odres para el transporte de aceite. Sobre esto comenta Rosenblitt que eso “revela la

⁷⁹ .- Cavagnaro, Luis. Materiales para la historia de Tacna. Ed. Cooperativa San Pedro de Tacna. Fondo de Desarrollo Cultural. Tacna, 1988. Tomo II. p. 117.

⁸⁰ .- Cúneo-Vidal, Rómulo. Diccionario histórico-biográfico del sur del Perú. Lima, Ed. Ignacio Prado Pastor. 1978. p. 416.

⁸¹ .- Ibid. Nota que dice “Véase el testamento de Bernardo Lavayén y albarracín. Archivo Nacional de Chile. Archivo notarial de Arica. Vol. 42. Fol. 195/195v. 1787,

existencia de un núcleo de propietarios agrícolas dedicados al cultivo de olivares cuya producción de aceite tenía gran aceptación en los mercados altoperuanos.⁸²

En cuanto a los olivos más antiguos de Tacna, el investigador Gian Franco Vargas dice haberlos encontrado cerca del balneario Boca del Rio en Sama, a poco menos de una hora de la ciudad de Tacna. Vargas ubica ésta plantación más que cuatricentenaria entre la zona llamada “Angola hasta el cerro Sapiringato” que se encuentra a ambas orillas del rio Sama. Igualmente considera muy antiguos y posiblemente contemporáneos, con los anteriores olivos que se pueden apreciar a lo largo de la avenida Litoral, de la ciudad heroica.

Otro olivar del que se tiene constancia es el que tenía de Joaquín Gonzalez Vigil en su chacha “Peñablanca” del valle de Tacna, la cual, según refiere Rosenblitt, “estaba plantada con olivares y frutales, con fines ornamentales más que productivos”.

La aceituna y el aceite en los monasterios limeños

En la investigación realizada por el autor de éstas líneas para el libro “La cocina monacal en la Lima virreinal”, se encontró algunas referencias al uso de aceitunas y aceite en esos establecimientos.⁸³ Quizás lo más importante rescatado, desde el punto de vista territorial es la lista de los árboles existentes en unas tierras, que las monjas del Carmen Alto tenían en el valle de Pisco, y que vendieron a un tercero en el año 1794. Allí, junto a una larga y detallada lista de los árboles que contenía el terreno, se menciona que había “ocho pies de olivos” que se vendieron “a ocho pesos cada uno.”⁸⁴

Con referencia a cantidades y precios fue posible encontrar los detalles de la compra de aceite que hacía el Monasterio del Prado por arrobas y por odres

⁸² .- Ibid.

⁸³ .- Dargent Chamot, Eduardo. La cocina monacal en la Lima virreinal. Fondo Editorial, Universidad de San Martín de Porres. Lima, 2009.

⁸⁴ .- Archivo Arzobispal de Lima (en adelante A.A.L. Legajo III, Expediente 52. Año 1794, f.19v.

entre los años 1770 y 1772. Desafortunadamente la condición del legajo dificulta muchas veces ver los precios por lo que se ha tomado solo cuatro entradas en las que es posible conocer todos los detalles y que puede servir de referencia:

| | | |
|----------------------|-------------------|-----------------------------|
| Una arroba de azeite | 8 Pesos | 9 diciembre 1770 |
| Una arroba de azeite | 8 Pesos | 13 enero 1771 |
| Un odre de azeite | 29 Pesos | 27 enero 1771 |
| Un odre de azeite | 29 Pesos 2 Reales | 21 julio 1771 ⁸⁵ |

En cuanto al uso de las aceitunas y el aceite en los platos preparados para la alimentación de las monjas, se encontraron recetas de ensaladas preparadas en el monasterio de la Santísima Trinidad fechadas en 1645, Hay dos muy parecidas, la primera el cuatro de abril y la segunda el 14 de agosto. En la primera, además de una botija de las mencionadas aceitunas, zapallitos, berenjenas y zanahorias, todo sazonado con aceite, vinagre hierbabuena y ají. La segunda, más sofisticada, además de los productos mencionados en la primera receta lleva coles, pepinos de Castilla y perejil.⁸⁶ Más interesante por el uso de pescado fue la preparada el ocho de abril del mismo año que contenía:

Una anega de papas en tres patacones y cuatro reales (3 pesos y medio), doce reales de aceite (un peso y medio), dos reales de vinagre, medio de cebollas y medio de perejil, un real de ají verde y quince tollos de tributo a dos reales cada uno.⁸⁷

Otras ensaladas similares con ligeras variantes han quedado registradas en el libro mencionado, de las cuales se toma para este acápite el precio de las aceitunas y aceite como referencia.

Hay que tener en cuenta que los precios están en patacones, es decir Pesos de ocho reales que era la moneda corriente entonces, por lo que cuatro reales equivale a medio peso. El trece de abril la ensalada de toyos contenía Una botija de aceitunas que costó cuatro patacones y una botija perulera de aceite

⁸⁵ .- A.A.L. Monasterio de El Prado. Leg. VI: 59 Que va de 1770 a 1772.

⁸⁶ .- A.A.L. Santísima Trinidad. Leg IV. Expediente 2. Año 1645. f. 22r. y f. 54v y

⁸⁷ .- A.A.L. Santísima Trinidad Leg IV . Expediente 2. Año 1745. f. 24v.

que costó ocho patacones ⁸⁸. El Jueves Santo de 1646 la ensalada llevó “una botijita de aceyte que costó cuatro patacones” y una “botija de aceitunas” a doce reales.⁸⁹

Debe anotarse también, que el aceite era usado en la preparación de platos de pescado y marisco. Nuevamente hay que recurrir a los libros de cuentas del Monasterio de la Santísima Trinidad, aprovechando el extremado cuidado en valorizar los productos de cada plato, detalle raro en los monasterios y en éste solo entre 1645 y 1650, para encontrar el aceite usado en el “Guiso de pescado fresco” que comieron el 5 de marzo de 1645 compuesto de:

Tres patacones y medio de pescado fresco, un patacón de aceyte, dos reales de vinagre, un real de tomates, dos de cebollas y medio de perejil, medio real de orégano y medio de sal.⁹⁰

Días después se prepara en La Trinidad un plato similar al mencionado arriba, pero con el afán de no ser repetitivos solo se anotará una última receta de camarones, sencilla pero no por ello menos atractiva:

Sinco patacones de camarones, un real de manteca, medio de cebollas y medio de ají verde, un patacón de aceyte, dos reales de vinagre.⁹¹

Arequipa

En el año 1752, el cura Ventura Travada y Córdova, en su obra “El suelo de Arequipa convertido en cielo” se explaya en el tema hablando de las abundantes aceitunas que se encuentran en la región. Llega allí a comentar que “las hay tan grandes que en una hacienda cerca de Ilo se producen del porte de un huevo de gallina”.

⁸⁸ .- A.A.L. Santísima Trinidad Leg. IV Expediente 2. Año 1654 f. 21r y 24v.

⁸⁹ .- A.A.L. Santísima Trinidad Leg. IV Expediente 2 Año 1645. f. 54r y 54v.

⁹⁰ .- A.A.L. Santísima Trinidad Leg. IV Expediente 2 Año 1645. f. 381.

⁹¹ .- A.A.L. Santísima Trinidad Leg. IV Expediente 2 Año 1645. f. 12r

Sobre el aceite, éste mismo autor apunta que en Arequipa hay tanto aceite que no solo se provee íntegramente de él sino que además envía el producto a otros lugares:

Porque desde Chala y Cháparra, hasta más delante de Arica, están plantados muchos olivares que abastecen a muchas provincias, como son Huamanga y el Cuzco , y a Lima se provee con todo el aceite de Atico y también a Chile se lleva en grandes cantidades.(Zapata,2006:13)

Si se toma en cuenta la cronología se debe mencionar la breve referencia que hace de Atico, lugar tradicional de las buenas aceitunas, el franciscano Eugenio Lanuza y Sotelo en uno de sus muchos viajes a los largo del virreinato como amanuense del padre Alonso López de Casas, elegido comisario general de las provincias franciscanas del Perú. El 23 de junio de 1740, luego de haber estado en una playa a la que salen muchos lobos marinos, llegaron al valle de Atico donde fueron recibidos en una casa, que para ello había sido prevenida y allí se quedaron, incluso todo el 24 que aprovecharon para descansar ellos y en especial para que las mulas “tomasen refresco” después del duro viaje. Lanuza describe el valle resaltando lo siguiente:

De aquí salimos y fuimos a dar al valle de Atico, parando en una casa que había prevenida. Este valle se reduce a una quebrada más o menos ancha, según lo que se apartan los cerros que la forman, y por medio corre un arroyo. En los espacios de las dos orillas hay olivares de muy buena aceituna y sus alfalfares.⁹²

El franciscano seguirá recorriendo el país y haciendo breves, muy breves realmente, anotaciones sobre lo que va viendo, pero no se vuelve a interesar en los olivos.

Kendal W. Brown en su trabajo sobre la producción de vino y aguardientes en el sur andino peruano, comenta que las dificultades para la agricultura eran enormes por la falta de lluvias y que esta dependía, en especial en la zona más próxima al mar, de la distribución que se hacía por medio de acequias del agua

⁹² .- Lanuza y Sotelo, Eugenio. Viaje ilustrado a los reinos del Perú. Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú. Fondo Editorial, 1998. p. 155

de los ríos, lo que implicaba además una fuerte inversión de capitales que pocos podían afrontar. Dice, sin embargo, que en la región de Tambo y Camaná hacia el año 1750, se produjo 43,000. Libras de aceite de oliva.⁹³

El informe de Antonio Álvarez y Jiménez.

El intendente-gobernador Antonio Álvarez y Jiménez (1786–1791) ha dejado una extensa memoria del “partido de Arequipa” realizada durante su administración y que toca todos los aspectos concernientes a ese territorio durante su gobierno. Este documento fue publicado en 1941 como parte de las “Memorias para la historia de Arequipa” por el padre mercedario Víctor M. Barriga, y comentadas en el tercer tomo de “El servicio personal de los indios del Perú” de Silvio Zabala.

En lo que interesa para el presente estudio Álvarez hace comentarios muy breves y precisos. Dice por ejemplo que en los valles de Asapa y de Ilo se producen “buenas cosechas de aceite”, que se llevan a “las provincias de Lampa y Puno” y parte de él, a Lima.⁹⁴

Más adelante comenta que el partido de Camaná:

*Tiene en los valles de Chala, Atico, Ocoña y Camaná abundantes cosechas de aceite, conduciéndose la mayor parte de él a Lima con arrieros del mismo partido.*⁹⁵

Aunque eso es lo que anota Antonio Álvarez y Jiménez, no parece muy lógico que el aceite se llevase desde los valles sureños hasta Lima por medio de arrieros cuando había buenos puertos y navíos que hacían el recorrido con bastante regularidad.

⁹³ .- Brown W. Kendal. Borbones y aguardiente. La reforma imperial en el sur peruano: Arequipa en vísperas de la independencia. Lima, BCR/IEP, 2008. p.47. Cita como fuente “Razón y método de cómo se van contando las partidas pertenecientes a Desmerías de este Obispado”, ANP, Real Hacienda, Caja de Arequipa 25.

⁹⁴ .- Zabala, Silvio El servicio personal de los indios en el Perú. (Extractos del siglo XVIII). Tomo III. México D.F, El Colegio de México, 1980. p. 90

⁹⁵ .- Ibid. Partido era una división territorial.

El valle de Ocoña y los olivos:

Existen dos expedientes en el archivo histórico de Arequipa fechados el 17 de agosto de 1784 relativos a problemas legales de haciendas de olivos. El primero, de 5 folios, es de don Bartolomé Salcedo y Lozano en la causa sobre el amparo en la posesión de un molino de aceite ubicado en el valle de Ocoña y la continuación de la fábrica de un almijar.⁹⁶

El segundo expediente, de tres folios, se refiere a la causa que sigue Manuel Mogrovejo, vecino del valle de Ocoña en nombre de su esposa Manuela Pastor, esclava libre, contra los herederos de don Pedro de Salazar y Campos, sobre la posesión de la hacienda de olivas, “La Calzada”, ubicada en el valle de Ocoña.

Las aceitunas y el aceite del olivar de San Isidro.

Si bien se ha mencionado el olivar de San Isidro en las primeras páginas de éste estudio, ésta huerta, por estar dentro de la capital y haberse mantenido durante varios siglos con tanto esmero, es un referente sumamente importante para la historia del olivo en el país, por lo cual es justo por ello, volver a tratar de éste olivar y con más detalle.

Del olivar de San Isidro cuenta Francisco Moreyra García Sayán en sus apuntes sobre ese moderno distrito limeño, que sus abuelos Francisco Moreyra y Luisa, su esposa, al proyectar la urbanización de lo que era su fundo, se preocuparon de que las veintisiete hectáreas del olivar fueran “celosamente respetadas y regaladas casi intactas al uso público.”⁹⁷ Con lo cual se preservó este rincón único de Lima.

En la misma obra, Moreyra García Sayán cuenta que el olivar al tiempo que se comenzó la urbanización estaba cercado por altos muros de adobón

⁹⁶ .- Almijar es lugar donde se ponen las aceitunas para que se oreen antes de exprimirlas.

⁹⁷ .- Moreyra García Sayán, Francisco. Apuntes sobre San Isidro. Lima Edición privada, octubre 2003. p. 13.

construidos en el siglo XVIII luego de que los originales fueran destruidos por el terremoto que asoló Lima el 28 de octubre de 1746. En otro momento, basándose en datos contables de la hacienda, hace un recuento del número de olivos que había en la huerta. Allí dice:

Para dar una idea de las dimensiones del olivar de San Isidro, un inventario hecho en 1730 indica que tenía 1730 árboles (sic); un siglo más tarde, en el año 1828 sumaban 2,338 y en el inventario practicado en 1849 se contaban 1936 olivos, 990 olivos viejos y 946 nuevos.⁹⁸

Sobre la fábrica de aceite que describe el autor de los apuntes como una “construcción de adobe con pesados arcos y humilde torrecilla de aire antiguacho” se expande aprovechando los papeles de familia con los que cuenta y cita la descripción de la planta que hace su abuelo, Luis Alayza Paz Soldán:

Era una amplia sala de piso de tierra endurecido y techo de gruesas vigas y ligeras cañas. Al centro la maquinaria antidiluviana, compuesta por una plataforma circular de piedra en cuyo centro alzábase como una columna, el enorme tornillo de madera de guayacán, oscura y recia como el hierro, que accionaba las muelas enormes de granito que trituraban la aceituna, mediante una palanca de madera a cuyo extremo uncíase la mula que daba vueltas a la noria. En el suelo emergían, ala manera de torax y hombros de gigantes a medio enterrar, los tinajones para el aceite; tan grandes algunos que un individuo parado sobre la cabeza de otro, de pié en el interior no habría logrado asomarse por la boca de la tinaja. Otras más pequeñas alineábanse a flor del suelo, luciendo sus golletas vidriadas interiormente, mientras el abdomen era de tierra blanca y dura, típica de las cerámicas de Talavera, de los tiempos coloniales. Todo el oscuro recinto trascendía a aceite fresco por unos sitios, y rancio por los rincones; entre las sombras de crepúsculo eterno en que reinaba, la imaginación descubría seres extraños y ánimas en pena, ruidos de cadenas de los días de la esclavatura negra, y aparecidos de aquellos que en las noches medrosas regresaban para hacer girar entre las tinieblas el vetusto artefacto de la noria.⁹⁹

⁹⁸ .- Ibid (Moreyra 2003 p.14). Parece que hubiese un error en esa coincidencia entre la fecha del inventario y el número de olivos. En El Comercio de 22 de junio de 2009 en una nota sobre el Olivar se indica que para 1730 su población sumaba unos dos mil árboles. <http://elcomercio.pe/lima/ciudad/olivar-san-isidro-viejo-bosque-ciudad-noticia-304069>

⁹⁹ .- Ibid. Moreyra G.S. 2003 p.16.

Unos olivos fuera de lugar

Hasta ahora se ha visto la presencia de los olivos a lo largo de la costa peruana en especial al sur de Lima aunque su presencia no era desconocida en las tierras cercanas a Trujillo, pero no se han encontrado referencias a olivos, olivares, aceite o aceitunas en la sierra peruana. Esto sin embargo no llega a ser una imposibilidad. En un detallado y prolijo informe redactado por don Manuel Espinavete López, Ministro contador de las Reales Cajas de Huamanga, publicado en el Mercurio Peruano en 1795 titulado “Descripción de la Provincia de Abancay”, al describir los diferentes cultivos de la región, tanto autóctonos como europeos menciona que entre el puente de Apurímac y el Cusco, en el lugar llamado Limabambo:

D. Marcelino Santos ha sembrado garbanzos , lentejas, bastantes pies de olivo, parrales y otros frutos de Europa y los ha logrado todos y también un pino que es el único que he visto en éstos países.¹⁰⁰

No dice más el contador sobre la producción y cuál era el destino del producto de éste olivar. Se queda criticando que el producto de esos cultivos servían para el consumo de la familia Santos y poco más porque los lugareños preferían consumir los equivalentes traídos de la costa aunque fuesen más caros.

¹⁰⁰ Espinavete López, Manuel. Descripción de la provincia de Abancay. Mercurio Peruano. Tomo XII, Lima, 1795. p. 138 Edición facsimilar , Biblioteca Nacional de Perú. Lima, 1966.

CAPÍTULO IV

Aceitunas y aceite en la república

Las referencias a los olivos y al aceite de oliva en el siglo XIX vienen de los viajeros y científicos que recorrieron el Perú de un lado y a las informaciones comerciales de otro. En cuanto a la costumbre del consumo de las aceitunas, esta no había cambiado desde tiempos coloniales como era de esperar, y Manuel Atanasio Fuentes, “El Murciélago”, lo confirma en su trabajo sobre las costumbres limeñas, publicado en 1867, cuando describe como eran atendidas las visitas en las casas particulares. Dice que “desde el medio día y las cuatro de la tarde se les obligaba a tomar las once” y luego de explicar que “once” se refería a las once letras de la palabra “aguardiente”, bebida infaltable en ese ágape, indica que “las once se componían generalmente de pan, queso, fruta, aceitunas y, sobre todo aguardiente.”¹⁰¹

Gabriel Lafond, uno de los viajeros franceses de inicios del Perú republicano, recorrió las costas del país hacia 1822. Sobre el tema que aquí interesa comenta en sus escritos que las aceitunas que se producen en los valles de la costa, “no son menos grandes que las de África” y que la calidad de su aceite es excelente y que sus frutos, bien preparados, muestran una “superioridad incomparable”.¹⁰²

¹⁰¹ .- Fuentes, Manuel A. Apuntes histórico descriptivos, estadísticos y de costumbres. Lima, 1867.

¹⁰² .- Zapata , Sergio, Diccionario. Lima, 2008 p.14.

Este viajero, habla de los olivos y aceitunas, cuando su barco atraca en los puertos de Arica y de Pisco. Del primer valle comenta que sus alrededores son desérticos, excepto en el centro, donde encuentra un “riachuelo que la recorre y deja en él una fecundidad y un frescor que contrasta con la aridez del aire quemante que reina en sus contornos.”¹⁰³ Comenta también que las casas están rodeadas de frutales entre los que menciona al olivo. Sobre el producto de este se explaya:

“Este valle produce bastante aceite fino como para exportarlo a la costa del Perú, en la que es muy apreciado. Cuando las aceitunas están maduras y negras, se les sazona y se las come con vinagre y pequeñas cebollitas.”¹⁰⁴

Al llegar a Pisco Lafond compara a éste puerto con Arica y Cañete, y a sus aceitunas las compara con las de Arica para decir que las de Pisco no son menos grandes que aquellas. El francés agrega el siguiente comentario: “Siendo su aceite de una excelente calidad” y a continuación da un interesante juicio de valor, dice que “sus frutos cuando están preparados con cuidado son de una superioridad incomparable.” Explica que por no haber mucha producción se abstienen de enviarlas muy lejos y solo las exportan a Lima.¹⁰⁵

Cuando Lafond se enteró de la cercanía de los ejércitos beligerantes a Pisco, el del general Arenales desde el sur, el desembarco de Alvarado y el avance de las tropas realistas, decidió abandonar Pisco aún con una espesa neblina para lo cual dice, “Yo compré varias botijas de aguardiente, algunas canastas de aceitunas y así me fui hacia Lima.”¹⁰⁶

El diario de Enrique Witt.

Uno de los diarios que recoge notas sobre el Perú a comienzos del siglo XIX es el del comerciante alemán Enrique Witt quien desde 1824 comienza su periplo por el país anotando referencias geográficas, curiosidades, apuntes sobre la economía agrícola, minera y comercial. En el tema del vino peruano sus

¹⁰³ .- Lafond, Gabriel. P.173.

¹⁰⁴ .- Ibid.

¹⁰⁵ .- Ibid. P. 176.

¹⁰⁶ .- Ibid. P. 177.

comentarios aportaron riquísima información pero en las que se refieren a los olivos y las aceitunas son mucho más escuetas. Sin embargo las notas de Witt cubren una etapa intermedia entre los años de la independencia del país y los más detallados informes del sabio italiano Antonio Raimondi, por lo que deben ser recogidas en su integridad.

Luego de un viaje por mar a Lima, el 28 de julio de 1828 el alemán regresa a Arequipa por tierra. Las anotaciones que hace de los pueblos de la costa, mayormente miserables según él, es una fuente inagotable de información. No es, sin embargo hasta su llegada a Yauca el 6 de agosto cuando menciona lo que aquí interesa. Dice “Yauca también está cerca del mar, en un estrecho valle en el que crecen olivos”¹⁰⁷. Al día siguiente, después de perderse y ser rescatado por personal de correos, llegó a Chala lugar que considera “un pobre caserío” y comenta que “en el valle que está situado se cultivaba solo olivos y plátanos”.¹⁰⁸

Al llegar a Atico, lugar del que Raimondi cuatro décadas después dirá que provee de aceitunas a Caravelí, solo menciona que “Los olivos han desaparecido, dejando paso a la fruta; la razón de su desaparición no se conocía”.¹⁰⁹

El viaje de Aurelio García y García

Pasada la mitad del siglo XIX, el destacado marino, diplomático y político peruano, Contralmirante Aurelio García y García, publicó un derrotero muy detallado de la costa del Perú. En ésta obra, cuando se refiere al puerto de Ilo anota que para entonces era muy pequeño y dice que en él no se conseguía sino “provisiones frescas” pero aclara que, “Su principal comercio es en aceite de olivo, por ser el cultivo a que más se dedican los moradores de toda la quebrada.” Nuevamente cuando trata sobre la actividad comercial de la ciudad de Camaná, le llama la atención el mucho comercio de aceitunas y de aceite de

¹⁰⁷ .- Witt, Enrique. Diario 1824 – 1890. Volumen I (1824-1842).Lima, Banco Mercantil, 1992. P.287.

¹⁰⁸ .- Ibid. P.288.

¹⁰⁹ .- Ibid p.288.

oliva que esta región tiene tanto con el interior del país como con los puertos de la costa.¹¹⁰

Islay, Un puerto importante rodeado de olivos

Una nota interesante sobre el puerto de Islay es el informe enviado a su cancillería por el cónsul británico en ese puerto el señor Wilthew, en 1856. En él da una descripción detallada del movimiento comercial del que considera el segundo puerto del Perú después del Callao, en lo que recaudación de impuestos se refiere, ya que a través de él se interna no solo los productos que van a Arequipa, Puno, y a otros lugares del sur del Perú, sino que también es a través de éste puerto que ingresa mucha de la mercadería que va dirigida a Bolivia.

Wilthew no es muy amable al describir al puerto, y se contenta con anotar que: “Con excepción de unos cuantos olivos ubicados a una legua de distancia, hay en Islay una ausencia total de vegetación por varias leguas en la región que lo circunda.”

No dice más el cónsul sobre el tema que interesa y solo termina anotando que los vegetales para el sustento de la población se llevan del valle de Tambo y que todo es muy caro.

Antonio Raimondi

En el Tomo III, Capítulo IV que cubre los recorridos entre las quebradas de Ica y Tacna en los años 1863 y 1864, Antonio Raimondi deja algunas notas, aunque escuetas sobre la presencia de los olivos en esa parte del país. Al salir de Atiquipa, que describe como “aquel delicioso lugar” continuó hasta el pueblo de Chala al que solo le reconoce de notable “seis añejos olivos, que pasan de ciento cincuenta años de edad, y sus variadas guayabas”.¹¹¹ En los cuadernos

¹¹⁰ .- Zapata, Sergio. Diccionario. Lima 2008. P.13.

¹¹¹.- Raimondi, Antonio. El Perú. Tomo III. Historia de la geografía del Perú. Libro Segundo. Lima, Imprenta del Estado, 1879. P. 168.

se expande un poco más en el tema, y luego de repetir lo de la edad de los árboles, comenta que por ello ya no tienen la fuerza para nutrir todas las ramas por lo que el número de aceitunas disminuye año a año. Recomienda que deberían podarlos “para que brotaran de sus copas vástagos más robustos”. Sobre el sistema de producción menciona que:

La producción principal de la quebrada es el aceite, que elaboran de un modo muy imperfecto. Para esta operación, después de haber recogido las aceitunas, las exponen al sol para que se sequen un poco y pierdan la mayor parte del agua que contienen.¹¹²

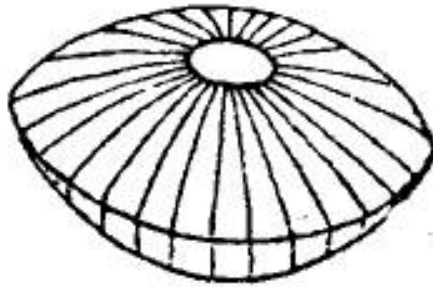
Pasa luego el sabio italiano a Arequipa a estudiar sus volcanes y regresa a la costa por el camino de Moquegua. Al llegar a Ilo se sorprende con las balsas hechas de pieles con lobo de mar y describe esta curiosa solución náutica. Sobre el tema que aquí interesa dice: “bajé por la quebrada al pueblo de Ilo, situado casi en la playa del mar y donde se producen inmejorables aceitunas.

El 10 de noviembre de 1863, Raimondi inicia el recorrido de la costa desde Caravelí. Quiere conocer Atico, lugar al que van a veranear cada año los habitantes de Caravelí. Allí encuentra olivos y deja en sus cuadernos interesantes notas sobre los olivos y sus productos:

se ven, en la quebradita de Atico, muchos árboles de Olivo que producen aceitunas de muy buena calidad, de las que se extrae un aceite bastante estimado en el país.

Para extraer el aceite, primero secan las aceitunas exponiéndolas al sol por un número de días, que varía según la intensidad del calor; después las mezclan con agua y las colocan debajo de una rueda de piedra, que gira verticalmente alrededor de un eje de palo, puesto en movimiento por medio de una palanca a la que está atada una bestia. Esta máquina tiene la misma forma que la empleada para moler los minerales, llamada en el país sutil. Por medio de esta máquina, machucan las aceitunas, rompiendo hasta sus pepas, y formando como una pasta. Con esta pasta, llenan una especie de sacos, hechos de junquilla (especie de Cyperus) que tiene la forma de la figura siguiente:

¹¹² .- Raimondi, Antonio. El Perú. Itinerario de Viaje. Primer fascículo, Cuaderno VI, año 1863. Departamento de Arequipa. Lima, Imprenta Torres Aguirre, 1929. 24 de octubre Puerto de Chala al pueblo de ese nombre”http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-peru-itinerarios-de-viajes-version-literal-de-libretas-originales--0/html/ff49bb18-82b1-11df-acc7-002185ce6064_6.html 26.10.2014.



Cuando estos sacos están llenos de esa pasta, los ponen formando una ruma, en número de cuatro, debajo de una prensa, igual a la que sirve para aprensar la uva en la fabricación de vino.¹¹³

El día 10 de noviembre continúa el sabio su viaje recorriendo desde Gramadal hasta Ocoña, donde llega a media tarde. Comenta que hay muchos árboles frutales en especial pacaes e higueras, pero aclara que lo principal es el olivo:

Los habitantes de Ocoña se dedican especialmente a la fabricación del aceite de olivo, el que elaboran del mismo modo que en Atico, siendo esta la principal industria del lugar.

Los Olivos de Ocoña están atacados también de mielesilla, pero esta enfermedad no ha cundido tanto en este lugar como en Chala y Atico.

Al aceite de Ocoña lo transportan en odres hasta Lima, en donde regularmente se vende al mismo precio que en Caravelí, es decir, a 6 pesos la arroba.

Cuando la cosecha de Atico es muy mala, los habitantes de Caravelí se proveen del aceite que se produce en Ocoña.

Trece días más tarde, el 23 de noviembre, el autor de los cuadernos llega a Camaná a las 9:28 minutos de la mañana, y le sorprende su tamaño de más de 4000 habitantes, así como lo ancho del valle. Dice que el él se produce caña

¹¹³ .-. Raimondi, Antonio. El Perú. Itinerario de Viaje. Primer fascículo, Cuaderno VI, año 1863. Departamento de Arequipa. Lima, Imprenta Torres Aguirre, 1929. http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-peru-itinerarios-de-viajes-version-literal-de-libretas-originales--0/html/ff49bb18-82b1-11df-acc7-002185ce6064_6.html 26.10.2014.

de azúcar, ají y olivos. De la caña se produce chancaca, aguardiente y algo de azúcar de los olivos aceitunas y aceite.

De las aceitunas *extraen aceite, el que exportan a Lima, a las islas de Chincha o al interior. El valle de Camaná, producirá, término medio, 20,000 arrobas de aceite al año, el que se vende actualmente de 6 a 7 pesos la arroba, de manera que sólo por concepto de esta industria entran al valle de Camaná más de 120,000 pesos al año.*

La elaboración del aceite se hace en este lugar del mismo modo que en Europa, por haberse establecido en él, desde 1850, algunos italianos que implantaron las maquinarias necesarias para esta industria.

La cosecha de las aceitunas es muy variable, produciéndose a veces más de 50000 arrobas de aceite y otros años casi se puede decir que no hay cosecha.¹¹⁴

Raimondi sube luego hasta Puno donde recorre las orillas del lago Titicaca y después de visitar otros lugares en la sierra inicia el regreso a la costa desde Ayacucho, y llega al valle de Vitor, desde donde, pasando por Siguanaco llega a Camaná. Comenta que luego de cruzar el río del “estrecho valle de Siguanaco” subió a una pampa árida desde donde bajó al “fértil valle de Camaná”. De esta última parte del viaje explica que allí vio sus antiguos olivares y hasta recorrió “los bosquecillos interpolados con casitas y sembríos”.¹¹⁵

Los itinerarios de Raimondi algunas veces son más detallados en sus descripciones aunque no tan desarrollados en lo literario. Cumplen su objetivo con una rigurosidad extraordinaria, anotando las horas de llegadas y partidas del recorrido para sus cálculos posteriores. Sobre los olivos y olivares, que en su Historia de la Geografía del Perú es tan escueto. En el primer itinerario publicado, con los dos siguientes, por el Banco Italiano en 1929, hace un recuento de la industria olivera en Yauca.

¹¹⁴ .- Raimondi, Antonio. El Perú. Itinerario de Viaje. Primer fascículo, Cuaderno VI, año 1863. Departamento de Arequipa. Lima, Imprenta Torres Aguirre, 1929. http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-peru-itinerarios-de-viajes-version-literal-de-libretas-originales--0/html/ff49bb18-82b1-11df-acc7-002185ce6064_6.html 26.10.2014.

¹¹⁵ .- Raimondi, Antonio. El Perú. Tomo III. Historia de la geografía del Perú. Libro Segundo. Lima, Imprenta del Estado, 1879. P..234.

El 12 de octubre de 1865 el sabio llega a las 2:47 horas al pueblo de Yauca que encuentra muy pequeño y situado a sobre el río Caji, que explica, es el que baja de Coracora, y anota:

Los habitantes de Yauca tienen por industria la fabricación de un *poco de aceite de olivo. Las aceitunas dan muy bien y si los habitantes de Yauca tuvieran un poco de cuidado, podrían extraer un aceite de primera calidad que competiría con los mejores que vienen de Europa.*

El aceite que se extrae en Yauca lo transportan por tierra hasta Ica, o también se embarca en el pueblo de Chala y se transporta hasta Lima. El transporte del aceite se hace en odres.¹¹⁶

Sobre el tema de los odres, que eran “de chivato”, Raimondi hace una aclaración interesante. Explica que mientras que las de vino y aguardiente no son embreadas, las que se usan para el transporte del aceite si lo son.¹¹⁷

La exposición Industrial de 1869.

Siguiendo la costumbre de moda en Europa, se realizó, en 1869, la “Exposición Industrial de Lima”. El entonces alcalde de la ciudad y luego primer presidente civil del país, don Manuel Pardo, fue el gestor de la idea. Propuso él que se realizase en la capital una exposición en la que se mostrasen los productos que se manufacturaban en el Perú como una vitrina de lo que era la inventiva nacional. Se aclaró que por ser la primera del país no se incluirían productos muy elaborados sino que se pretendía que cada artesano mostrase lo que estaban haciendo. Las categorías fueron diez y en ellas se incluía tejidos, bebidas, obras de arte, carpintería ,entre otras.

Luego de unos meses de preparación, la Exposición de Lima se inauguró el 28 de julio de 1869 con un discurso del presidente de la comisión organizadora, doctor Luciano Benjamín Cisneros. La muestra fue todo un éxito. Al final se premiaron los productos en las diferentes categorías con medallas de oro,

¹¹⁶ .- Raimondi, Antonio. El Perú. Itinerario de Viaje. Primer fascículo, Cuaderno VI, año 1863. Departamento de Arequipa. Lima, Imprenta Torres Aguirre, 1929. http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-peru-itinerarios-de-viajes-version-literal-de-libretas-originales--0/html/ff49bb18-82b1-11df-acc7-002185ce6064_6.html 26.10.2014.

¹¹⁷ .- Zapata, Sergio. Diccionario. 2008 p. 13.

plata, bronce y premios especiales. Leer las listas de participantes y sus productos da una buena idea de los avances y limitaciones que había en el país de mediados del siglo XIX. Al final, tanto las autoridades como el público quedaron satisfechas.

En lo que toca a el tema de este estudio, según las listas de productos presentados y premios, a diferencia de la variedad de bebidas alcohólicas que van desde vinos y aguardientes a rones y cervezas, solo hubo un aceite de oliva participante, y este fue el que presentó “el señor Paz Soldán” con el nombre de “Aceite de oliva de San Isidro”, es decir del antiguo olivar que ha destacado en Lima desde tiempos virreinales hasta el presente. Desafortunadamente no hay más referencias que la mención que publicaron en “El Nacional” del 16 de agosto de 1869 y que ha recopilado Leticia Quiñones en un libro sobre las exposiciones en las que participó el Perú durante el siglo XIX.¹¹⁸

El Informe de Jean Michel de 1901

A principios del siglo XX, los agrónomos belgas venidos en la misión de la universidad de Gembloux, para fundar la Escuela de Agronomía en Lima, aprovecharon el tiempo que se necesitaba para terminar de preparar los pabellones y laboratorio del flamante centro de estudios, en viajar a diferentes lugares del país y estudiar las condiciones reales en las que se encontraba el agro nacional. El ingeniero Vanderghem repartió a los nuevos profesores, de acuerdo a sus especialidades, a los lugares más aparentes del país.

Al ingeniero Jean Michel le tocó visitar en 1901, los valles costeros de Arequipa y Moquegua tras lo cual, a su regreso a Lima, entregó un interesantísimo estudio que, junto a los producidos por sus pares en la sierra y norte del país fueron publicados posteriormente. El informe de Michel está casi en su totalidad dedicado a la vid, recorriendo los valles de Vitor, Locumba y

¹¹⁸.- Quiñones Tinoco, Leticia. El Perú en la vitrina. El progreso material a través de las exposiciones (1851-1893). Lima, Universidad Nacional de Ingeniería. Proyecto Historia UNI. 2007. p. 255.

Moquegua, resaltando sus fortalezas y debilidades, haciendo interesantes juicios sobre cómo mejorar las condiciones para producir mayor riqueza para la región y el país. Tras explayarse sobre la vid, ocupa un par de páginas a las lomas, señalando esos milagros que se producen en los meses de invierno en los áridos cerros de la costa que se llenan de una vegetación, que Michel llama “lujuriante”, y que en los años húmedos permite el desarrollo de una curiosa fauna y el mantenimiento de ganado lanar y de las acémilas tan importantes aún en esa fecha para el comercio entre la costa y Bolivia. Su apreciación final es que esa tierra es muy rica y que solo se necesita aportarle el agua necesaria para sacarle provecho.

Termina Michel su informe su tratado con unas páginas sobre “Los Olivares” y de los que aclara son: “bosquecillos de olivos que, a raros intervalos, se encuentran en la costa desde el morro de Sama hasta el valle de Camaná” y concluye diciendo que “también existen algunos en la provincia de Lima” si dar más detalles.¹¹⁹

Es interesante como clasifica, el belga, las aceitunas y el aceite de la zona que le tocó investigar. Sorprendiéndole las diferencias de suelos que existen en la región, y por ende la calidad de las aceitunas que se producen. Dice al respecto haciendo un juicio del producto:

Ocupando en la costa un área relativamente extendida; plantadas en terrenos muy variados por su naturaleza física y su composición ofrecen sus productos las mismas diferencias. Las aceitunas más apreciadas son las de Ilo, nombre genérico por lo cual se distinguen de los productos de los olivares del valle del río de Moquegua así como también de aquellos situados cerca de las lomas.¹²⁰

Opina Michel, que bastaría inyectarle y dedicarle un poco de capital para que se convierta en una industria que reportará buenos rendimientos. Ya que se trata de una mayoría de olivos muy antiguos y solo unos pocos plantados recientemente.

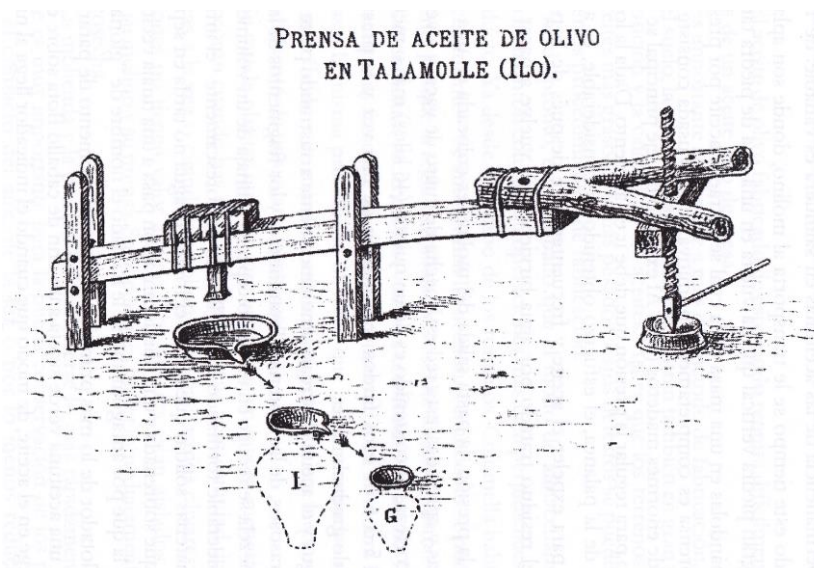
¹¹⁹ .- Michel, Jean, en Memorias del Perú. Viajes emprendidos en 1901 por los fundadores de la escuela nacional de agricultura. Georges Vanderghem; Henri van Hoorde, Jean Michel, Victor Marie, Arthur Declercq. Editorial San Marcos E.I.R.L. Lima, 2da Edición 2009. P.135. (La primera edición es de 1902.

¹²⁰ .- Ibid.

Preocupa al belga el sistema que se usa tradicionalmente para extraer el aceite, desde la prensa que “consiste en un conjunto de enormes maderos”, y considera “primitivo” como de hecho lo era. Para filtrar la pasta que salía de los molinos usaban una “red de mallas finas” hecha de “cueros de vaca y a veces de fibras de corteza.” Para una prensada se colocaban unos cinco o seis fardos de éstos, de unos 50 kilos, aproximadamente un quintal dice él, y continúa con la explicación detallada del paso siguiente que vale la pena copiar en su integridad:

El agua y el aceite chorrean simultáneamente arrastrando parte de los cuerpos grasosos, de las materias albuminoides y los fragmentos de la pepa. La mezcla se recoge en un tiesto especial o tinaja de un volumen bastante considerable formando lo que llaman pintorescamente “el infierno (I). Las materias sólidas quedan en el fondo, el agua no tarda en separarse del aceite que sobrenada y que por decantación pasa a una tinaja vecina más pequeña a la que por antagonismo se le ha dado el nombre de “gloria” (G).

Un flotador de lo más primitivo indicará el momento de parar la decantación, una aceituna verde sujeta a un crin de caballo flota sobre el agua y se sumerge en el aceite, de modo que cuando el indicador llega al nivel de la reguera intercepta el paso del infierno a la gloria.¹²¹



Prensa dibujada por Jean Michel e incluida en su informe

¹²¹ .- Ibid. P. 138, 139.

Dice Michel que para clarificar el aceite se utilizan métodos poco eficaces en los que la sal es primordial. El aceite ya filtrado pasa a tinajas de ocho a diez hectolitros que se mantienen bajo techo, pero señala, que con éste método difícilmente se puede pensar en lograr un producto final de gran calidad.

Sobre las aceitunas, comenta el belga que algunos las piden sin pepa. Para ello se dejan en sal unos días y luego, ya ablandadas se les quita la semilla y que aunque éstas se venden caro, su demanda es muy reducida. Lo normal es llevar las aceitunas frescas “al almacén donde se les amontonan por capas superpuestas de aceitunas y de sal para que boten el agua” y se les deja luego en salmuera en barriles hasta que se despachan a los clientes.¹²²

El derrotero de Rosendo Meló

Publicado en Lima en el año 1906, el “Derrotero de la Costa del Perú” es uno de esos libros que no dejan de sorprender por lo detallado de las descripciones de las puntas, bahías, puertos y morros de la costa acompañado de ricas opiniones sobre los regímenes de agua, la producción de cada valle y demás detalles propios de un historiador y geógrafo destacado. Completa la obra una serie de dibujos, cortes y fotografías que cubren el litoral peruano de frontera a frontera.

Al recorrer la costa arequipeña Melo menciona los olivos muy brevemente. Al tratar de Ocoña dice “El valle es ancho y fértil, siendo olivos y vides lo que en mayor escala se cultiva”. Sobre Camaná es igualmente escueto y se contenta con mencionar que “el valle es bastante fértil, productor especialmente de olivos, alguna caña, vides y cera vegetal silvestre.”.

Más al sur vuelve a mencionar los olivos al describir el puerto y alrededores de Quilca. En éste caso, sí da Melo un dato adicional que aporta a la historia de los olivares arequipeños. Luego de mencionar que desde Quilca se puede ver algunas veces asomar la cima aguda del Misti, completa la descripción

¹²² Ibid. p.140.

refiriendo que “El principal producto de éste valioso valle es el olivo, que por desgracia en el último año ha estado sufriendo una enfermedad que los seca.”



CAPITULO V

Los Olivos en la actualidad

Lo primero que hay que tomar en cuenta al momento de revisar la situación del olivo en el Perú y su posición en el rubro a nivel internacional es que si bien hay un gran potencial para su desarrollo, las estadísticas del año 2014 indicaban que solo el 3% de la producción de aceite de oliva viene de fuera de la cuenca Mediterránea, y que dentro de los 14 mayores productores del mundo aparece solo uno de América, Argentina, en el puesto número 10 y cuya producción combinada de Mendoza, San Juan, Catamarca, Córdoba y la Rioja, alcanza al 0.9% de la producción mundial.¹²³

En su tesis para obtener el título de Ingeniero agrónomo sustentada en 1953 en la Escuela Nacional de Agricultura, Neptalí de la Torre Aranguren, resalta el hecho de que el cultivo del olivo es ideal en las nuevas irrigaciones que se estaban haciendo entonces en la costa, refiriéndose a las de “Bella Unión” y “La Esperanza”. Al respecto acota que:

¹²³ .- FAO. Anotar el vínculo

Sabemos que las características de estas irrigaciones es que poseen poca agua y tienen suelos arenosos, ambas condiciones especiales para el cultivo del olivo.¹²⁴

Llama también la atención De la Torre al hecho de que es común que los agricultores se muestren reacios a cultivar olivos por considerar que deben esperarse varios años antes de comenzar a tener cosechas. “Remuneración a largo plazo” dice él, pero de inmediato aclara que esto no es necesariamente cierto ya que durante los primeros cinco años “los terrenos son sembrados con diversas clases de plantas, incluso la vid, el algodón y la alfalfa.” Esto, aclara, compensa los años de espera necesarios para la cosecha de las aceitunas, con una producción a corto plazo. Debe considerarse que suma a esta posición que algunas de los sembríos son excelentes por su alta rotación y constante requerimiento como es el caso de la alfalfa que menciona el autor citado.

Además de las características de las tierras arenosas y poca agua mencionadas arriba, otro factor que hace a costa peruana el lugar ideal para el cultivo del olivo es la falta absoluta de lluvia ya que ésta es perjudicial cuando la planta está floreciendo por cuanto ésta ya que barre el polen de las flores reduciendo en consecuencia el número total de drupas que producirá cada árbol.

Si bien la tesis de De la Torre es muy optimista, y con justas razones para serlo, un artículo posterior sobre la producción olivera del valle de Tambo en la región Arequipa publicada en el diario Correo del 21 de agosto de 2016 aclara la imagen al referirse al tremendo e inexcusable descuido que sucedió a ese inició tan prometido. En el artículo, el propietario del fundo “La ensenada”, señor Percy Puértolas dice:

Hacia los años 50, La Ensenada se alzó como el primer vivero olivícola desde donde salieron hijuelos para Tacna, Ica, Bella Unión, Yauca, e Incluso el norte. Esto llevó a instalar un laboratorio entomológico en el

¹²⁴ De la Torre Aranguren, Neptalí. Algunos problemas relacionados con la propagación del Olivo. Tesis para optar el título de Ingeniero Agrónomo. Escuela Nacional de Agricultura. Lima, 1952 . Registro de biblioteca N° 669.

Distrito de Deán Valdivia, y en Mejía las oficinas del Ministerio de Agricultura, además de una planta de extracción de aceite de oliva, de las que hoy solo queda el recuerdo.¹²⁵

El desarrollo olivero de los cincuenta continuó en las siguientes décadas, gracias a los productores privados y que en la década de 1970 la producción en los valles arequipeños aumentó hasta colocarla en el primer lugar. Una década más tarde, sin embargo, gracias al empeño de sus agricultores, la región Tacna logra superar a Arequipa por más del doble, siendo la cosecha tacneña del 65% del total nacional y la de Arequipa de tan solo 31%.¹²⁶ Vistas estas cifras se nota que quedaba poco de la producción total nacional para compartir entre los demás departamentos o regiones aceituneras como son las de Lima, Ica, La Libertad y Moquegua.

En las estadísticas de hace un lustro, se nota que la situación no había tenido cambios sustantivos con las mencionadas arriba ya que para ésta la mayor producción de aceitunas se seguía dando en la Región Tacna, siendo la segunda la de Arequipa y tercera a mucha distancia Ica. A éstos les siguen, y en ese orden de acuerdo a los datos de 2012, Moquegua, Lima y La Libertad. De una producción total nacional de 92,527 toneladas en el mencionado año 2012, Tacna produjo 61,969 toneladas y Arequipa 25,916. Esto quiere decir que el 95% de la producción de olivas se cosechó en esas dos regiones. Las otras regiones, Ica con 2,174., Lima con 1,783., Moquegua con 559 y La Libertad con 137 toneladas, alcanzaban solo el 5% de la producción nacional.¹²⁷

En el artículo de Correo citado se anota y llama la atención de que a esa fecha el apoyo gubernamental era prácticamente nulo. “Las oficinas estatales del **INIA** (¿) están inactivas, hace cuatro meses que no hay un especialista en la Agencia Agraria (está de licencia, dice Puértolas) y no reciben asistencia

¹²⁵.- Cáceres, Mónica. Los primeros olivos surgieron hace 250 años en la ensenada en el valle de Tambo. Diario Correo. 21 de Agosto de 2016. <https://diariocorreo.pe/edicion/arequipa/los-primeros-olivos-surgieron-hace-250-anos-en-la-ensenada-en-el-valle-de-tambo-692802/>

¹²⁶.- Ibid.

¹²⁷.- Producción agrícola 2012. Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos (MINAGRI). Cuadro N° 157. p. 181. Perú: Producción, superficie cosechada y rendimiento de aceituna según región o subregión. 2012.

técnica de ninguna entidad.” Las 300 hectáreas sembradas en el valle de Tambo se trabajan a criterio de los cultivadores, sin más guía que su propio esfuerzo. Se queja en la publicación la autora, tomando la vez de los entrevistados de que aunque recientemente se ha instalado con mucha publicidad el “Proyecto Especial Tambo” tampoco han recibido los agricultores ni asistencia ni orientación de ésta entidad.

Presente y futuro.

Las últimas noticias sobre el futuro de las aceitunas y el aceite de olivo en el Perú es muy positivo. En julio del presente año 2018 el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) informó que la producción de aceituna al mes de mayo había llegado a las 60,000 toneladas lo que significa que había habido un crecimiento de casi el triple del año anterior a esa fecha (291.80%), un volumen que nunca antes se había alcanzado. Traducido a cifras por región el aumento de la producción de aceitunas en Arequipa llegó a 633% lo que significa que el impulso en el rubro en los últimos tiempos ha sido notable. Tacna, de otro lado, con una producción tradicionalmente alta a lo largo del tiempo, mostró un aumento en 266%.

Siendo la exportación una meta importante por su impacto en la economía nacional, este es un tema que se ve con mucho interés tanto por los productores como por el estado. Por ello es alentador notar que las exportaciones del aceitunas en el mismo período (2017-2018) al mundo donde los tres principales clientes son Chile, Brasil y Estados Unidos fueron 80% mayores, habiéndose despachado hasta octubre del año pasado un total de 131 toneladas de aceitunas verdes y negras a mercados no tradicionales como Francia, Inglaterra, Holanda e Italia. Debe resaltarse el hecho de que éste logro fue el resultado de un trabajo en el que los productores recibieron un importante apoyo de la Comisión de la Promoción de Perú para la Exportación y el Turismo (Promperú).¹²⁸

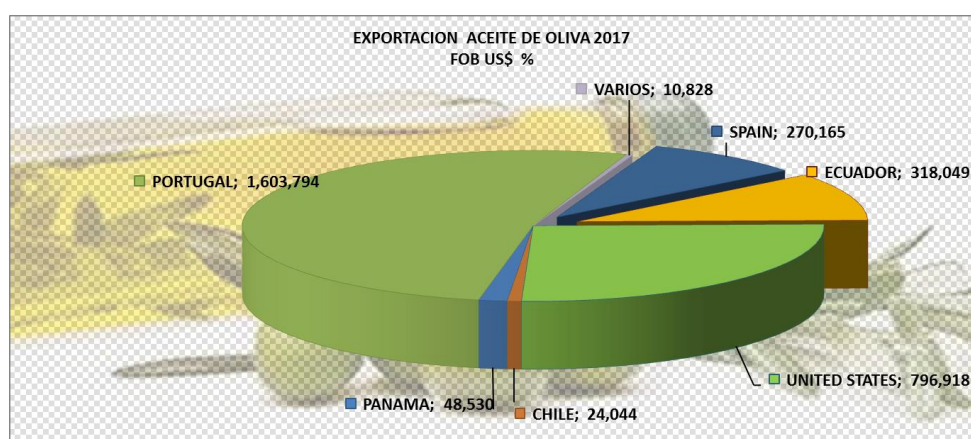
¹²⁸ .- Aceite de Oliva. La República, Lima. 27 Jul 2018.

En cuanto a las exportaciones de aceite los tres destinos principales son Portugal, los Estados Unidos y Ecuador. Al respecto es interesante anotar que se este exportando al Portugal siendo este país un destacado productor de aceite de oliva. Una muy buena noticia ha sido que en el 2017 se colocaron 48 toneladas de aceite de oliva a Panamá lo cual, a los ojos de “Pro Olivo” sería el primer paso para abrir la puerta de entrada del mercado centroamericano.

| EXPORTACION ACEITE OLIVA | | | 9 | | | |
|----------------------------|------------------|----------------|-------------|------------------|----------------|-------------|
| MES | 2018 | | | 2017 | | |
| | FOB | KILOS | PREC. PROM. | FOB | KILOS | PREC. PROM. |
| ENERO | 48,802 | 11,700 | 4.17 | - | - | |
| FEBRERO | - | - | | 102,302 | 33,422 | 3.06 |
| MARZO | 206 | 46 | 4.48 | 5,390 | 770 | 7.00 |
| ABRIL | 303,793 | 76,560 | 3.97 | 31,555 | 8,832 | 3.57 |
| MAYO | 983,951 | 229,340 | 4.29 | 455,351 | 117,470 | 3.88 |
| JUNIO | 1,032,134 | 249,541 | 4.14 | 1,258,052 | 306,410 | 4.11 |
| JULIO | 73,178 | 20,480 | 3.57 | 853,459 | 202,270 | 4.22 |
| AGOSTO | 293,158 | 95,230 | 3.08 | 366,292 | 86,556 | 4.23 |
| SEPTIEMBRE | 260,819 | 82,830 | 3.15 | 214,830 | 65,100 | 3.30 |
| OCTUBRE | - | - | | 81,176 | 20,080 | 4.04 |
| NOVIEMBRE | - | - | | - | - | |
| DICIEMBRE | - | - | | 71,060 | 21,700 | 3.27 |
| TOTALES | 2,996,041 | 765,727 | 3.91 | 3,439,467 | 862,610 | 3.99 |
| PROMEDIO MENSUAL | 332,893 | 85,081 | | 286,622 | 71,884 | |
| % CRECIMIENTO ANUAL | 16% | 18% | -2% | 112% | 82% | 16% |

Cuadro de la exportación mensual de aceite de oliva peruana en 2017 y 2018.

Una meta de los productores y exportadores y que ya han logrado dos de las empresas del grupo es lograr que se pase de exportar los productos en envases genéricos de 60 kilos a envases fraccionados de 200 o 250 gramos con los cuales se pueda llegar directamente a las góndolas de los supermercados.



Exportaciones peruanas de aceite de oliva en 2017 por países.



10 Liras Italianas de 1946 mostrando una rama de olivo. Foto del autor.

BIBLIOGRAFÍA

Acosta, José de. Historia natural y Moral de las Indias. Cap. XXXII. p.127. Biblioteca de Autores Españoles. Obras del P. José de Acosta. Francisco Mateos (estudio preliminar y edición) Ediciones Atlas, Madrid 1954.

Andrien, Kenneth J. Crisis and Decline. The Viceroyalty of Peru in the seventh Century. Albuquerque, University of New Mexico Press, 1985.

Cavagnaro, Luis. Materiales para la historia de Tacna. Tomo II. Dominación Hispánica. Sglo XVII. Tacna, Editor: Cooperativa San Pedro de Tacna (Fondo de desarrollo Cultural). 1988.

Cieza de León, Pedro. La Crónica del Perú. Primera parte. Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú. Fondo Editorial, 1984.

Cobo, Bernabé. Fundación de Lima. Cap. p.

Busto, José Antonio del. San Martín de Porres. Lima, Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú 2006, 3ª edición.

Domínguez Domínguez, Sonia. El Perú tendrá en 2018 la mejor cosecha de aceituna de los últimos 3 años. Lima, dic. 10. Andina, Agencia Peruana de Noticias.

Espinavete López, Manuel. Descripción de la provincia de Abancay. Mercurio Peruano. Tomo XII, Lima, 1795. p. 138 Edición facsimilar , Biblioteca Nacional de Perú. Lima, 1966

Fuentes, Manuel Atanacio. Memoria de los virreyes que han gobernado el Perú. Tomo Cuarto. Lima, Librería Central de Felipe Bailly, 1859

- Apuntes histórico descriptivos, estadísticos y de costumbres. Lima, 1867.

García Chipana, Yanina; Kanashiro Yonamine, Gisella; Quevedo Vela, Paola; Saavedra Barrón, Érika. Estudio de prefactibilidad para la instalación de una planta procesadora de aceite de oliva virgen, Universidad Nacional Agraria La Molina. 22676. Lima, 2000.

Garcilaso Inca de la Vega. Tomo II, Cap. XXVII. P.271. Comentarios Reales de los Incas. EMECÉ Editores, Buenos Aires, 1943.

Jonston, Harold W. La vida en la antigua Roma. Madrid, Alianza Editorial, 2010.

Kouri Bumachar, Luis Alberto. **El olivo en el Perú.** Lima, MAD CORP S.A. Junio, 2015.

León Portocarrero, Pedro de. (Edic. y prólogo de Eduardo Huarag Álvarez)Lima, Univ. Ricardo Palma. Editorial Universitaria. 2009

Lizárraga, fray Reginaldo. Descripción y población del las Indias. Lima, Imprenta Americana, 1908. Cap. XXI.

López de Caravantes, Francisco. Noticia general del Perú. Biblioteca de Autores Españoles. Colección Rivadeneira. Real Academia Española. Tomos I y II. Madrid, 1986.

López de Velasco , Juan. Geografía y descripción universal de las indias desde el año 1571 al de 1574. Madrid, establecimiento tipográfico de Fortanet, 1894.

Málaga Medina, Alejandro. Estudios Históricos de Arequipa. Cuzzi Editores, Biblioteca Arequipa: Contemporáneos, 2013.

Martinez Begazo, Lucas.

March, Lourdes y Alicia Ríos. El libro del aceite y la aceituna. Madrid, Alianza Editorial, 1989.

Melo, Rosendo. **Derrotero de la costa del Perú. Guía marítimo comercial, Lima, C.F. Southwell. 1906.**

Milla Batres, Carlos. Diccionario histórico biográfico del Perú. Lima, Editorial Milla Batres, 1986.

Moreyra García Sayán, Francisco. Apuntes sobre San Isidro. Lima Edición privada, octubre 2003.

Mueler, Tom. Extra Virginity: The sublime and scandalous world of olive oil. W.W. Norton & Company, New York and London, 2011.

Olivas Weston, Rosario. La cocina en el virreinato del Perú. Lima, 2da. Edición. Escuela profesional de Turismo y Hotelería. Universidad de San Martín de Porres. 1998.

Quiñones Tinoco, Leticia. El Perú en la vitrina. El progreso material a través de las exposiciones (1851-1893). Lima, Universidad Nacional de Ingeniería. Proyecto Historia UNI. 2007

Palma, Ricardo. Tradiciones Peruanas Completas. Una excomuni3n famosa. Madrid, Aguilar, 1964.

Raimondi, Antonio. El Perú. Itinerario de Viaje. Primer fascículo, Cuaderno VI, año 1863. Departamento de Arequipa. Lima, Imprenta Torres Aguirre, 1929.

Raimondi, Antonio. El Perú. Tomo III. Historia de la geografía del Perú. Libro Segundo. Lima, Imprenta del Estado, 1879.

Rosenblitt B, Jaime. De arrieros a mercaderes. Origenes de los comerciantes de la regi3n Tacna-Arica. Revista de Indias, 2014, vol. LXXIV, N° 260, 35-66.

Sanchez Concha. Rafael. Nuestras Raices: San Isidro y su historia. Municipalidad de San Isidro, s/f.

Salinas, Buenaventura de. Memorial de las historias del nuevo Mundo (1631)

Vanderghem, Georges y otros. Memorias del Perú. Viajes emprendidos en 1901 por los fundadores de la escuela nacional de agricultura. Georges

Vanderghem, Georges; Henri van Hoorde, Jean Michel, Victor Marie, Arthur Declerq. Editorial San Marcos E.I.R.L. Lima, 2da Edición 2009.

Vargas, Gianfranco. Cata de aceites de oliva. La prueba de un extra virgen. Sommelier (Revista) Año 10. N° 71. Lima Octubre, 2012

- Tacna, cuna del aceite de oliva de América. Agricultura para el desarrollo (revista). Tacna, Gobierno Regional de Tacna. Ene. Feb. Mar. 2012 Año II, N° 4.

Vásquez de Espinosa, Antonio. Compendio y descripción de las indias occidentales (TRANSCRITO DEL MANUSCRITO ORIGINAL POR CHARLES UPSON CLARK)

Witt, Enrique. Diario 1824–1890. Volumen I (1824-1842). Lima, Banco Mercantil, 1992

Zabala, Silvio El servicio personal de los indios en el Perú. (Extractos del siglo XVIII). Tomo III. México D.F, El Colegio de México, 1980.

Zapata Acha, Sergio. Diccionario de gastronomía peruana tradicional. Lima, Escuela profesional de Turismo y Hotelería. Universidad de San Martín de Porras. 2008.