



EDUARDO C. DARGENT CHAMOT

Olivos y Olivas

EN LA HISTORIA DEL PERÚ



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA





EDUARDO C. DARGENT CHAMOT

Olivos y Olivas
EN LA HISTORIA DEL PERÚ



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA



Dr. Elio Iván Rodríguez Chávez
Rector

Dr. Félix Romero Revilla
Vicerrector Académico

Dr. José Martínez Llaque
Vicerrector de Investigación

Dr. Luis Ernesto Quineche Gil
Decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Lic. Carlos Villena Lescano
Director de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Olivos y olivas en la historia del Perú

Serie Cuadernos para el Bicentenario 3

Primera edición digital, septiembre 2021

Diseño y diagramación: Miguel Ángel Gonzales Soto
Cubierta: Grabado de Olga Flores

© Eduardo Dargent Chamot
© 2021, Universidad Ricardo Palma/
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Av. Benavides 5440, Lima 33, Perú.
Telf. 708 0000, anexo 3111
esc-tyh@urp.edu.pe

Derechos reservados

ISBN digital: 978-612-48662-2-7

Hecho el depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N.° 2021-09955

Prohibida la reproducción de este libro por cualquier medio, total o parcialmente, sin permiso expreso de los editores

Libro electrónico disponible en: <https://www.urp.edu.pe/pregrado/facultad-de-ciencias-economicas-y-empresariales/escuelas/turismo-hoteleria-y-gastronomia/publicaciones/>

ÍNDICE

PALABRAS DEL RECTOR, Elio Iván Rodríguez Chávez.....	9
PREFACIO.....	11
1 LOS ORÍGENES.....	21
2 LA LLEGADA DE LOS OLIVOS AL PERÚ.....	33
El aceite de oliva.....	43
3 LA CONSOLIDACIÓN DEL VIRREINATO.....	49
San Martín de Porres y los olivares.....	52
Antonio Vázquez de Espinosa.....	56
Las tierras de Lucas Martínez Vegaso.....	61
Pedro de León Portocarrero, “El judío portugués”.....	62
Donación a los jesuitas.....	64
La exportación a Nueva España.....	65
Olivares en Tacna.....	67
La aceituna y el aceite en los monasterios limeños.....	69

Arequipa.....	72
El informe de Antonio Álvarez y Jiménez.....	74
El valle de Ocoña y los olivos.....	74
Las aceitunas y el aceite del olivar de San Isidro.....	75
Unos olivos fuera de lugar.....	77
4 ACEITUNAS Y ACEITE EN LA REPÚBLICA.....	79
El diario de Henry Wittt.....	81
El viaje de Aurelio García y García.....	82
Islay, un puerto importante rodeado de olivos.....	82
Antonio Raimondi.....	83
La Exposición Industrial de 1869.....	88
El informe de Jean Michel de 1901.....	89
El derrotero de Rosendo Melo.....	92
5 LOS OLIVOS EN LA ACTUALIDAD.....	95
Presente y futuro.....	98
REFERENCIAS.....	105



Y después de la vid se sigue el olivo.
(Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo*. Lib. X. Cap. XIV)

PALABRAS DEL RECTOR

Este nuevo estudio que presenta la Universidad Ricardo Palma es un recorrido por la historia de la planta que después de la vid fue, según escribe el cronista Bernabé Cobo, la más importante entre las importadas del Viejo Mundo. Se debe entender que si bien la producción de metales preciosos fue la base de la economía colonial, controlada además por la Corona, la vid y el olivo fueron el origen de una importante industria con la que los habitantes del país conseguían los fondos necesarios para adquirir los productos que recibía de Europa y, además, los que producían una importante fuente de trabajo y el capital necesario para la economía interna del virreinato. Estos dos productos vegetales fueron importantísimos para el mundo colonial no solo porque se adecuaba a sus tradiciones gastronómicas sino también por su importancia que, con el trigo, cumplía en la trilogía requerida por el culto de la religión impuesta con la conquista.

Muchas obras se han dedicado ya al estudio de la vid, pero el olivo y sus productos, especialmente desde una visión histórica, prácticamente no se han tocado en la bibliografía nacional. En los capítulos de esta obra se verá el olivo desde sus orígenes silvestres, pasando por su relación con los dioses y las civilizaciones antiguas, su triunfo en la cuenca mediterránea, su implantación por fenicios y romanos en la península ibérica y finalmente su desarrollo en el Perú hasta la actualidad.

Una mirada al olivo en los apuntes dejados por cronistas, viajeros y especialistas irá formando la idea de la importancia que este cultivo ha tenido en el Perú desde hace cuatro siglos y medio y de lo que significa la producción, consumo y exportación tanto de sus drupas como del aceite en la vida y la economía nacional.

Con esta obra la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía y la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, no quiere solo hacer conocer la historia de las aceitunas y el aceite de oliva, sino contribuir con los productores y entidades dedicadas a su difusión como un apoyo a la economía del país y bienestar de su amplia cadena de producción que se presenta con un futuro tan prometedor.

Santiago de Surco, octubre de 2020.

Dr. Elio Iván Rodríguez Chávez
Rector

PREFACIO

Aunque los temas que apasionan nunca terminan de completarse e incluso el hecho de publicar es un desgarrar con el deseo del autor que sabe que siempre habrá algo más, escondido por alguna parte, o un dato que se le escapó por una lectura rápida o descuidada. Pero 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 la investigación, 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”.

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 está 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 Consejo 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 esta 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 qué 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 Mueller, 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 Mueller comenta cómo 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 (2011, p. 81).

Esto solo 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 el cual se recibe al cristiano, pasando por el santo crisma en la confirmación, que reitera las promesas del bautismo, hasta los santos óleos usados en la extremaunción, para despedir a los enfermos que están en las postrimerías.

Figura 1.
Tetradracma de
Antíoco IV Epifanes.
Plata de 31 mm

Fuente:
Colección privada



Paralelamente en el judaísmo, de donde se transmiten esas tradiciones al cristianismo, es también el aceite de oliva un elemento importante que va desde lo que se realiza en la fiesta de *Hanukkah*, que recuerda que durante una guerra en el año 165 a.C. los macabeos entraron al templo tras derrotar al rey Antiocho IV, encontraron que había aceite para solo un día y se produjo un milagro, que hizo que este durase los siete días. En la actualidad, los judíos mantienen las velas encendidas durante ese mismo tiempo como recuerdo del portento. Una de las tradiciones, aunque no sustentada por el Talmud es que el árbol de

la vida en el paraíso era un olivo y de allí nacería la costumbre de ungir a los muertos con aceite de oliva. En todo caso, la Biblia está llena de referencias al aceite de oliva.

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 de oliva, pan y sal.

De igual modo 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 la 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” (como se cita en *El aceite de olivo en el islam*, s.f.).

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 intensión 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 prerromanos, ya que fue Iberia el punto desde donde partió este 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.

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. 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 (1954, p. 127).¹

Entre el siglo XVI y el presente, el olivo y sus derivados se han logrado desarrollar en la costa peruana con variada suerte —hasta que desde hace pocos años a esta parte ha habido un renacimiento del interés por 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 (García *et al.*).

Las variedades de aceitunas introducidas en el Perú, según indican los tesisistas aludidos, apoyados en los estudios de Marzano (1988), han sido divididas en dos categorías amplias, que son: aceitunas de mesa y aceitunas aceiteras. Es por este motivo que los expertos comienzan indicando, luego del nombre de la variedad, el porcentaje de aceite promedio que rinde cada una de ellas.

1 Acosta estuvo en el Perú de abril de 1572 a mayo de 1586 y en México de julio de 1886 a marzo de 1587.

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

Criolla o Sevillana peruana
Ascolana
Manzanilla
Empeltre
Leccino
Coratina
Farga
Pendolino

Aceitunas aceiteras

Criolla o Sevillana peruana
Frantoio
Coratina
Moraiollo
Cornicabra
Hojiblanca
Pendolino
Leccino
Empeltre

En el Perú de hoy, las tierras de olivos se superponen a las de la vid, y se extienden desde Trujillo hasta el confín sureño de la patria —estando presente su cultivo en muchos de los valles de las regiones de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna—, alcanzando una mayor concentración en la región Tacna, seguida de Arequipa.

Si en algunos valles ya no se encuentra su cultivo, es posible que este haya sido erradicado no hace mucho por quienes decidieron reemplazarlo por otros que consideraran 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 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 las 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 logró 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 esta aceituna tenga características propias, que la diferencian de otras, dándole la originalidad requerida para una denominación de origen.

Cesibell Sánchez, catadora que dirige la asociación *Aceite de Oliva es Salud*, difusora de las bondades del producto peruano a través de variados encuentros —que incluyen conferencias y concursos de cata—, sostiene que “las características organolépticas que hacen peculiar a la aceituna sevillana tacneña o criolla son: manzana, plátano verde, plátano maduro, hierba–hoja, almendra, higo, tomate y pimiento verde”. (Conversación personal 14 de setiembre de 2020)

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 fines de 2017 sobre este punto, comentó que las empresas asociadas a *Pro Olivo* generan 1203 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 (Morales, 2017).

Morales, además, concluye que, tratándose de un cultivo estacional, la fuerza laboral requerida varía a lo largo del año, pero que durante la época de cosecha y producción, la demanda de mano de obra en Tacna llega aproximadamente a los ocho mil trabajadores (Morales, 2017).

1 | LOS ORÍGENES

Aunque todavía hay quienes piensan que el olivo pudo haberse domesticado en la región comprendida entre Siria e Irak, hoy los especialistas —basándose en evidencias documentales— concuerdan en que la cuna del olivo es la cuenca oriental del Mediterráneo (De Candolle, 1980, como se cita en March y Ríos, 1989).

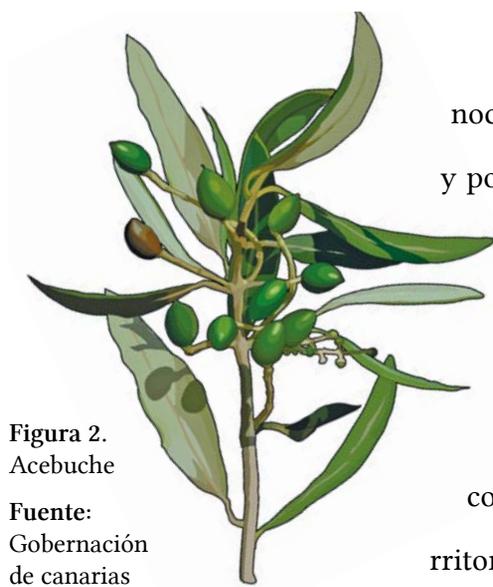


Figura 2.
Acebuche

Fuente:
Gobernación
de canarias

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. Este arbusto, el acebuche, habría sido domesticado entre el sexto y séptimo milenio anterior a la era común en la costa oriental de ese mar, en los territorios de Fenicia y Palestina, haciéndole perder

las espinas y aumentando el contenido de sus bayas, a lo que hoy conocemos como *Olea sativa*.

Figura 3.
Olea europaea. Aceituna
negra en rama

Fuente:
Asociación Pro Olivo



A fines del año 2014, durante el reconocimiento de un terreno sobre el que se iba a ampliar una carretera en la Baja Galilea, los arqueólogos israelíes Ianir Milevski y Nimrob Getzov dieron a conocer el hallazgo de unas vasijas porosas que habían servido para guardar líquidos. Al hacer los análisis correspondientes, quedó claro que lo guardado en su interior era aceite de olivo. Este descubrimiento, según los expertos, sería el testimonio más antiguo del uso del aceite de oliva en Israel y probablemente en toda la cuenca mediterránea. En las conclusiones de su estudio, publicado en el *Israel Journal of Plant Sciences*, 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 (Rangel, 2015).



Figura 4.
Vasija utilizada para guardar aceite de olivo encontrada por los arqueólogos Milevski y Getzov

Fuente:
International Fellowship of Christians and Jews

Luego, gracias a los comerciantes fenicios, el olivo llegó a Egipto donde se menciona un olivo sagrado en Heliópolis hacia la mitad del tercer milenio antes de la era cristiana, 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 de Ramsés III hubo intentos infructuosos de producir aceite de olivo en Egipto, por lo que se usó aceite de ricino para sus lámparas y la fabricación de 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 (*Historia del aceite de olivo en Egipto*, s. f.).

Un caso concreto del uso no solo culinario sino ornamental del olivo en Egipto, es la corona de hojas de esta planta, acompañada de pétalos de nenúfares y centauros, que adorna el segundo sarcófago del faraón Tutankamón (March y Ríos, 1989: 13).

En Grecia se conocía la especie silvestre desde tiempos pretéritos, incluso hay referencias que indican que la variedad cultivada ya existía desde la época Micénica, entre los siglos XVIII a XII a.C., tal como aparece en algunos textos dejados por esa cultura. Se afirma también 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 iniciada 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.

Figura 5.
Poseidón y Atenea luchan por el dominio del Ática, con el árbol de Olivo al medio. Camafeo del Siglo I

Fuente:
Museo Arqueológico Nacional de Nápoles



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 una 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 los 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.



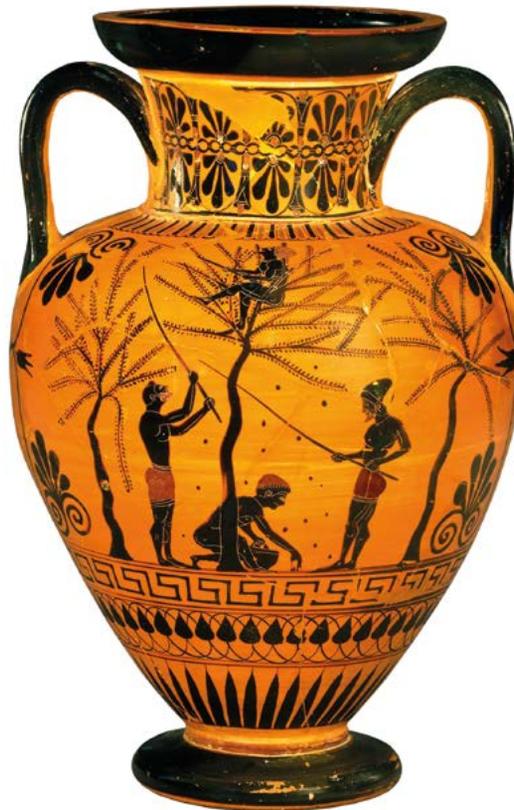
Figura 6.
Tetradracma
ateniense.
Siglo V a.C.

Fuente:
Colección
privada

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 del sur de Francia. Así mientras los fenicios poblaron de olivos la costa africana del Mediterráneo, los griegos, y luego los romanos, hicieron lo mismo en la costa europea.

Figura 7.
Ánfora griega ática de
figuras negras con escena
de vareado y recogida de
olivos. Pintor Antimenes
del 520 a.C.

Fuente:
British Museum (BRUN,
2003, 138)



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” (1989: 17).

Figura 8.
Reconstrucción de un *Trapetum*.
(Molino romano de olivos)

Fuente:
Ana Miraves



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



Figura 9.
Áureo de Adriano con la representación de Hispania, que porta una rama de olivo

Fuente:
Colección privada

Un análisis interesante es el que hacen March y Ríos en su estudio mencionado sobre la etimología de los términos en cuestión. Del término óleo 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 “Olí” de las lenguas romances (1989, p. 12).

Figura 10.
Atenea le da vino
a Heracles, con un
árbol de olivos al
fondo. Vaso griego
470 a.C.

Fuente:
Museo de la
Abadía de Vulci



Por otra parte, para conocer el origen de los términos aceite y aceituna se refieren a otra raíz y dicen que “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” (1989: 13).

A España el olivo fue llevado, según algunos, por los griegos, y según otros, los responsables fueron los fenicios. 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” (March y Ríos, 1989: 20).

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 tropas al mando de este mismo 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.



Figura 11. Distribución del olivo en la cuenca del Mediterráneo (2014: 73).

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 Mediterráneo. José Oteros (2014) en su tesis doctoral de la Universidad de Córdoba, presenta un mapa del Mediterráneo, en el cual se aprecia las regiones productoras de olivos en dicha cuenca, que es oportuno revisar para valorar la importancia alcanzada por este cultivo en el tiempo.

Para los fines del presente estudio, que es específicamente la historia del olivo y sus derivados en el Perú, es 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 el tema de manera tangencial. March y Ríos (1989), 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 Cristóbal, obliga a pagar a Jácome 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 (1989: 23).

Algo después, las autoridades españolas dispusieron que en adelante todos los navíos que zarparan a las Indias estuvieran obligados a llevar bateas con productos españoles para sembrar tales como sarmientos de vid y estacas 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 (*Historia del aceite de oliva*, s. f.)

Sería luego en México donde se plantarían los olivos y en este 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, en la que prohibió que se sembrasen más de estos 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.



Figura 12.
Moneda 8 Escudos
de Carlos III. Oro,
Lima, 1769

Fuente:
Colección privada

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.

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. Sin embargo, esta información se contradice 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 Ribera² 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.

2 El apellido paterno del pionero de los olivares en el Perú y propietario de la famosa “Huerta perdida” de Lima, se encuentra escrito en los documentos de archivo, unas veces con “B” y otras con “V”. Aquí lo consignamos como Ribera, basándonos en la manera en que lo escriben tanto Cobo como Garcilaso.

2 | 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 (Olivas, 1998: 77).

Si bien habrá que esperar un tiempo para que al Perú llegasen los olivos como se verá más adelante, Pedro de 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:

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 mí, 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 fruto de los olivos. En fin como vengán enxertos también vendrá tiempo en lo futuro que provea el Perú de azeyte como de lo demás” (1984: 298).

Figura 13.
Portada de la *Crónica del Perú* de Pedro de Cieza de León de 1553

Fuente:
Librería de la Universidad de Pennsylvania



En el epígrafe que antecede a la introducción de este estudio, se puede leer las palabras con las que Cobo comienza su capítulo decimocuarto dedicado al olivo en el Perú. Él dice 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” (1964, p. 393).



Figura 14.
Retrato del Inca
Garcilaso de la
Vega

Fuente:
Billetes de 10
Soles de Oro -
Perú, 1976

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, superando incluso el robo de una de las tres que llegaron vivas, pobló de olivos el Virreinato.

Antonio de Ribera era natural de Soria. Participó 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 (Milla, 1986: 29).

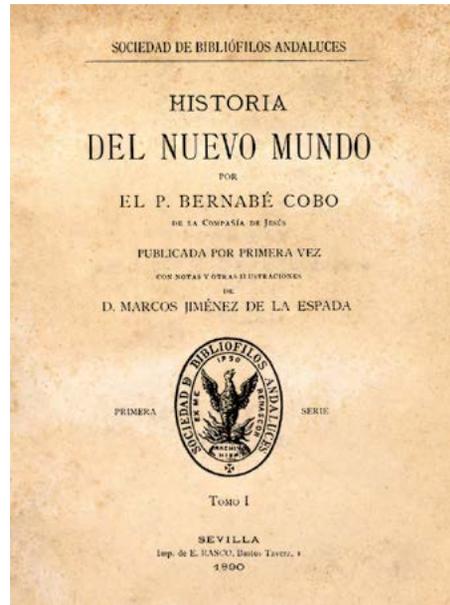
Aunque muy parecidas las versiones, tal como ya se dijo, se ha seleccionado para acompañar este estudio el texto que ha dejado Garcilaso de la Vega por ser la versión más completa, pero se ha considerado oportuno agregar la de padre Cobo, por los datos que suman al primer texto.

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 pasó de dozientos mil pesos. En esta heredad plantó los olivos don Antonio de Ribera y por qué 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 sospechó), 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 descumión 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 huviese hecho (1943, p. 271).

Figura 15.
Portada de la *Historia del Nuevo Mundo* de Bernabé Cobo. 1892

Fuente:
Biblioteca de la
Agencia Española
de Cooperación
Internacional para el
Desarrollo



Por su parte, Cobo anota:

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 más 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 (1964: 393).

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 vid, pero da una pauta de la situación de los olivos y las olivas en el Perú a finales del siglo XVI 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 (1954: 127).

El tradicionista 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 revel3 su crimen bajo secreto de confesi3n, por lo que el arzobispo Loayza accedi3 a levantarle el castigo si la dejaba en secreto tal 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” (1964: 170).

En cuanto a detalles posteriores de los olivos de Ribera, Cobo es m3s expl3cito, seguro por haber vivido en Lima, a diferencia de Garcilaso, y concluye que de las plantas que trajo el introductor del olivo solo deb3 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 este reino y de quien se han propagado todos los olivares que hay ahora en él” (1964, p. 394), concluye diciendo, sobre este viejo árbol que lo había visto varias veces. Considera Cobo, que de haber 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 han sobrevivido al crecimiento urbano. El de San Isidro, que es el más grande y que está 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, en el distrito de Jesús María, cuyos ejemplares más visibles están en la avenida San Felipe.



Figura 16.
Escudo de la Municipalidad
de San Isidro con un árbol
de olivo al centro

Fuente:
Diego Maduro

Quedarían también algunos antiguos olivos sobrevivientes en la famosa “Huerta Perdida”, hoy lugar marginal y peligroso de los Barrios Altos, en los extramuros 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 este, 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 (2014, p. 19).

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:

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 (1964, p. 394).

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” (1964: 394), 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 podían comprar el almud¹ de aceitunas a seis pesos (48 reales) y la hanega² a 77 pesos 1 real (617 reales). 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. Esto hace ver que, en menos de un siglo de la llegada 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

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

2 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.

en algunas partes se cultivan aceitunas de las que se hace aceite y pronostica que “se entiende vendrá a haber en abundancia”. Reitera López su opinión cuando páginas más adelante, 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” (1894, p. 466).

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”. Este gusto peruano por las aceitunas es una realidad hasta la actualidad (1954: 127).

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” (1908: 25). En un pasaje anterior, al describir la aridez de la costa peruana cruzada por valles, comenta Lizárraga que en estos hay huertas con mucha fruta y “mucho y buena aceituna” aclarando que “la grande [es] mejor que la de Córdova porque tiene más que comer” (1908: 16). 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.” (1964: 317).

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.

Figura 17.
Hacienda Naranjal

Fuente:
Archivo Servicio
Aerofotográfico
Nacional, 1946



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 culinaria 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 ya se ha mencionado este proceso industrial tomó 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:

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 esta manera que si hiciesen aceite della (1964: 394)

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 lo clara y precisa, se ha seleccionado una definición del peruano Gianfranco Vargas, experto en aceitunas y aceite de oliva, para incluir en este texto aun 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 (2012: 57).

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 aumentó, de manera que el consumo de las frutas era satisfecho con creces y aún quedaban excedentes. En tiempos de Acosta aún no se producía aceite de oliva 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” y da como razón el hecho de que para producir el aceite, “es más la costa que el provecho” (1954: 127).

Cobo, siempre tan rico en su información, da una explicación del por qué, cuando finalmente se pudo ya producir aceite en el Perú, este era preferido al que venía de España y desplazó al peninsular del mercado. Según él, eran dos las causas para este cambio de actitud y marcada preferencia, siendo la primera que “no hace ventaja en bondad este [el español] al que acá se coge” y segundo a que:



Figura 18. Árbol de Olivo. **Fuente:** Asociación Pro Olivo

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 (1964: 395).

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 haya para sacar aceite, que cierto no es poco lo que se pierde por falta de buen avío (1964: 395)

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 esta 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 garúa y humedad que se acumula en ellas en los meses de invierno. Indica que:

Del siglo XVI y primera mitad del XVII datan los olivares en las lomas de Talamolle³, que fueron del capitán Francisco Beltrán Lucero, [y] de Jicuy que poseía don Cayetano Yáñez de Montenegro (1988: 117)

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 doce botijas de aceite al altar de la iglesia de Sama.

3 Talamolle o Talamoye es un tipo de piedra o laja, pero en este caso se refiere a la zona que hoy ocupa el distrito de dicho nombre en la provincia de Sánchez Cerro, de la región de Moquegua, colindante con Tacna.

La buena fama de los olivares de esta 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” (459).

Otro producto que se aprovechaba del olivo fue su madera. En los valles costeros, donde hay escasez de leña, poder contar con este 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”. (Medina, 1919: 48)

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

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 (1964, p. 395).

3

LA CONSOLIDACIÓN DEL VIRREINATO

Si bien en los casi ochenta primeros años de presencia 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 esta se dio, por la abundancia de aceitunas que se producían en el país, no solo desplazó al aceite traído de España, sino que permitió su exportación a varios puntos de la región. El franciscano Buenaventura de Salinas y Córdova, en su crónica de comienzos del XVII dice:

Del azeite y azeitunas ay tanta cantidad, que demás del gran consumo que tiene esta ciudad, se llevan más de quinze mil arrobas a Tierrafirme, 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 Ariquepa, Chala y de Arica, ay suficiente para el gasto desta Ciudad y para sacar della lo que queda referido (1957: 246).

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 ay plantados”. Estas referencias sobre el aumento de la producción de aceitunas y aceite coinciden con otros comentarios de la época.

Figura 19.
Molino de olivos en el
Fundo “Las pampas del
sausal” en Ilo

Fuente:
Cortesía Prof. Edwin
Adriazola Flores



El siglo XVII como se ha mencionado, fue un siglo de crisis y esta se dejó sentir en lo económico, especialmente en la reducción de la producción minera. Las minas de Potosí, que si bien del 1545 a 1570 iniciaron una producción constante con méto-

dos tradicionales andinos de extracción, llamados Huairas¹, que eran unos hornillos puestos entre las abras de los cerros para aprovechar la mayor velocidad del viento que se traducía en más oxígeno aplicado a la fragua, ideal para la extracción de la plata en esas minas iniciales tan ricas, se pasó a la aplicación del moderno sistema de amalgama con mercurio introducido de México. Con la nueva tecnología fue más fácil la extracción de 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.

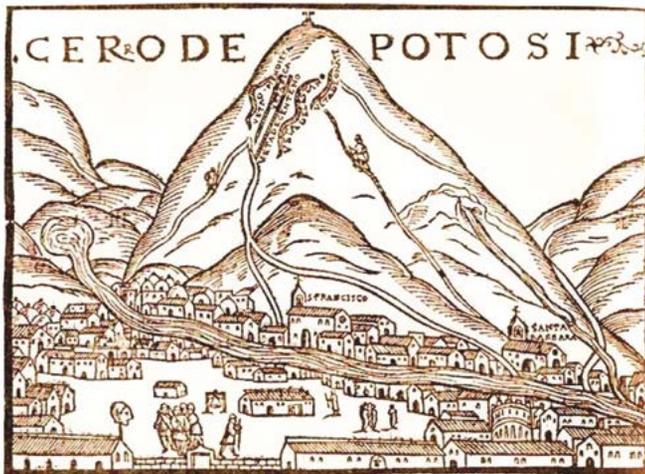


Figura 20.
Cerro Rico de Potosí.
grabado en cobre

Fuente:
“Chronica del Perú”
de Pedro de Cieza de
León, 1553

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 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

¹ Huaira, palabra quechua que significa viento fuerte o poder de los Andes.

del aceite de oliva, fueron primordiales para alcanzar con ellos las costas desde Chile hasta Acapulco en la Nueva España (Andrien, 1985:35).

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 2400 botijas de aceitunas de 15 pesos cada una desde “Lima, Arica y otros valles” y también “3000 botijuelas de aceite” de 12 pesos cada una.

Para hacerse una idea de los que significaban estas cantidades en una ciudad tan poblada como Potosí, se debe tener en consideración que el mencionado autor registra que allá el consumo de papas, en el mismo período, era de 200000 pesos y el de legumbres de 36500 pesos (López de Caravantes, 1986: 148).

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 (1986: 191). Sin duda, estos envases eran más pequeños que los que según el mismo autor iban a Potosí y que costaban más del doble.

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 este 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 intonsos 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:

Figura 21.
Fray Martín de Porres,
pintura anónima que
se estima como la
representación más
fiel de su imagen

Fuente:
Monasterio de Santa
Rosa de las Monjas de
Lima



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 tan-

to 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 estos serán hombres maduros, dirán: Que Dios perdone a quien plantó este olivar (Busto, 2006: 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 del 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 (Busto, 2006: 301- 302).

En otra oportunidad, estando fray Martín también en 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 este año un olivar en acabando la cementera, porque la gente está ocupada, y no se puede hacer antes”; a lo que el futuro 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” (Busto, 2006: 302). Estas noticias, según Rafael Sánchez Concha, corresponden a la segunda mitad de la década de 1620 (Sánchez-Concha, 2014: 25).

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 “desde que salimos del olivar de Medrano, que ya habíamos pasado la acequia, yo no sé cómo fue, porque en aquel instante nos hayamos en medio del puente de Lima, y entramos en el convento” (Busto, 2006: 301).

El investigador peruano de la historia de los olivos, Gianfranco Vargas Flores, se empeñó en conocer la antigüedad de los olivos más viejos, con la seguridad de que es posible calcular la edad de estos árboles por el ancho perimetral de los mismos, para lo cual se contactó con el Laboratorio de Dasometría de la Universidad Politécnica de Madrid y:

Tras medir más de 1700 árboles de El Olivar de San Isidro, Vargas Flores se percató de uno cuyo perímetro troncal era de más de 7,3 metros. Su antigüedad era evidente. Tras realizar estimaciones métricas y otros cálculos de la masa arbórea del viejo olivo, el laboratorio español certificó en agosto pasado que el árbol en cuestión tiene una “edad estimada en 374 años, siendo su fecha de origen aproximado el año 1643 d.C.”, según indica el documento.

Vargas y la ciencia concluyen, entonces, que este árbol sería uno de esos esquejes que plantó San Martín (Olivo que plantó San Martín de Porres, s.f.).



Figura 22. Campo de olivos. Fuente: Oleo de Cesar Baroni

Antonio Vázquez de Espinosa

El carmelita descalzo Antonio Vázquez de Espinosa 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 cuarto, que es donde 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.” (Vázquez de Espinosa, 1948: 1155). 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” (1948: 1171).

Aunque dedica el autor muchos folios con infinidad de detalles interesantes a la capital del Virreinato a inicios del siglo XVII, solo hace dos menciones, y muy escuetas a la oliva. Dice, por ejemplo, que en el Callao hay olivares sin dar más detalles (Vázquez de Espinosa, 1948: 1294). 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 (1948: 1295).

Poca importancia también 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 que en ella “hay algunas viñas y olivares” (Vázquez de Espinosa, 1948: 1335).

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 etcétera.” 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” (Vázquez de Espinosa, 1948: 1381). 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 este:

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 olivares que se an criado y crían en él, que cargan con tanta abundancia, que de muy poca cantidad de olivares se coge respectivamente mucho azeite muy bueno, y azeitunas que vienen a cargar a su puerto los navíos para Lima (Vázquez de Espinosa, 1948: 1382).

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” (Vázquez de Espinosa, 1948: 1382).

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” (Vázquez de Espinosa, 1948: 1393).

Cuenta Vázquez 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 (Vázquez de Espinosa, 1948: 1394).

En su recorrido hacia el sur, llega el cronista a “Los sauces”, a cinco leguas del río Tambo, donde encuentra muchos olivares, y a diferencia de las entradas anteriores, hace una extensa descripción de estos, 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 cuales ay muy buenos olivares con molinos en que se haze mucho azeite, los maiores son el olivar de Jesús, y más 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 Perea que reside allí en sus hazien- das casi a la lengua del agua tiene todos los años más de 6,000 pezos de solo azeite (Vázquez de Espinosa, 1948: 1408).

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.” (Vázquez de Espinosa, 1948: 1416).

Es más adelante que trata sobre la calidad del valle de Azapa. Allí también se extiende en la descripción, siendo 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 8000 votijas de vino; rieganlas de ordinario de vnos ojos de agua que salen del pobre Rio, sobre que tienen muchos pleitos los vezinos, siémbresse mucho trigo, mais, agi, 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] siembrase 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 (Vázquez de Espinosa, 1948: 1417).

En realidad, la anterior no es la última porque hay una anotación final en el capítulo 59, donde 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” (Vázquez de Espinosa, 1948: 1422).

La parte colindante con la costa de los valles del sur peruano, como se puede notar por lo que comentan los cronistas, no eran de interés para los grandes terra-

tenientes de Arequipa y estaban más bien en manos de pequeños agricultores sean naturales o españoles que vivían en la zona y que se dedicaban al cultivo de maíz, uvas y aceitunas más productos de pan llevar para cubrir sus necesidades, y usaban las lomas para la subsistencia de sus animales. Algunos, sin embargo, lograban a enviar sus vinos al interior del país y el aceite de oliva a Lima.

Las tierras de Lucas Martínez Vegaso²

El encomendero Lucas Martínez Vegaso 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 plantó un olivar en una estancia de su propiedad 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 Icu. Luego pasó a manos de Cristóbal 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 ser propiedad del capitán Francisco Beltrán Lucero, posteriormente fue de la familia Tamayo, y en la ocupación chilena el dueño era don Lorenzo Cornejo (Vargas, enero-marzo 2012).

2 En los documentos que se conoce de este personaje, los más antiguos aparecen firmados como Martín o Martínez. Tiempo después agregó su apellido materno, el cual figura registrado de diversas formas: Begaso, Begazo, Vegaso y Vegazo.

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. De 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, lapso en el que incluso se casó, hasta que se vio obligado a 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 de León 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 hay quienes, en fin, piensan que sus notas están relacionadas a su propio interés de conocimientos, y que elaboró estas, 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 este 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 allá se cosecha mucha azúcar y buen trigo con el qué, en sus molinos, se hacen “grandes partidas de harina” que, junto con el azúcar, envían hasta Panamá.

Habla luego de las muchas y abundantes frutas que se producen en el valle de Chicama y de la calidad de estas. Menciona específicamente tres, que son: “membrillos, granadas y aceitunas más gordas que las de Sevilla” (León, 2009: 10). Más adelante, al hacer una evaluación de Lima, vuelve León Portocarrero a referirse a las olivas con palabras superlativas.



Figura 23.
Aceituna en envero

Fuente:
Acuarela de Jaime
Canaza. Fotografía de
Maritza Rodríguez

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 co-

mienza diciendo: “Olivares hay en la jurisdicción de Lima muchos y se coge aceituna mayor que la de Sevilla, y se faz aceite della” (León, 2009: 32).

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” (León, 2009: 39). 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... (León, 2009: 43).

Al describir las calles que salen de la plaza de Lima, cuenta que del puente se llega a la iglesia y al hospital de San Lázaro. De allí a la derecha se llega a la Alameda que queda entre el mencionado San Lázaro y el cerro San Cristóbal, y que esta tiene “mucha variedad de árboles” entre los cuales, además de naranjos, manzanos y limones precisa que hay también olivos (León, 2009: 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 uno que tiene que ver con el tema de este 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 (Málaga, 2013: 357).

Figura 24.
Emblema de la Compañía de Jesús
Fuente:
Annuae litterae Societatis Jesu, 1586



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 este 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 traída de contrabando al Perú.

Esta prohibición, además de perjudicar a los agricultores y mercaderes 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 provincias por la falta de vinos y aceyte que solo se podían proveer deste reyno” (Fuentes, 1859: 234).

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 el Perú podría volver a comerciar esos productos con ciertos límites que, si bien en el caso del vino estaba regulado a un máximo de 50000 botijas, en el aceite no había otro límite que “el que se juzgase preciso” (Fuentes, 1859: 234).



Figura 25.
José Antonio Manso de Velasco
y Sánchez de Samaniego,
I conde de Superunda

Fuente:
Museo de la Catedral
Metropolitana de Lima, Perú

Sin embargo, la pérdida de un barco que llevaba mercadería al puerto de Sonsonate detuvo este 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 este 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 estos fueron tardíos y se basa en un testamento que ubicó en el Archivo Nacional de Chile. Fechado en Tacna el 6 de febrero de 1730, en él don Juan de Santa María y Palsa declara 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.(Como se cita en Cavagnaro, 1988)

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 (1988: 117).



Figura 26. Olivares en el desierto. Fuente: Fundo Platino, Nobex Agroindustrial S.A.

Es interesante anotar que el problema del agua en Para, venía de unos derechos que tenía el curaca 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 Cúneo, fue lo que generó la ausencia de agua en las tierras bajas y la razón por la que 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 (1978: 416).

También comenta Cavagnaro que dentro de lo que es la actual ciudad 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 (Lavayén, 1787).

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 2014 (pp. 35-66). 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 los odres para el transporte de aceite. Rosenblitt comenta que eso “revela la existencia de un núcleo de propietarios agrícolas dedicados al cultivo de olivares cuya producción de aceite tenía gran aceptación en los mercados alto-peruanos” (2014: 35-66).

En cuanto a los olivos más antiguos de Tacna, el investigador Gianfranco Vargas dice haberlos encontrado cerca del balneario Boca del Río, en Sama, a poco menos de una hora de la ciudad de Tacna. Vargas ubica esta plantación más que cuatricentena-ria entre la zona denominada “Angola” hasta el cerro Sapiringato, que se encuentran en ambas orillas del río Sama. Igualmente, considera muy antiguos y posiblemente contemporáneos, 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 González Vigil en su chacra “Peñablanca”, del valle de Tacna, la cual, según refiere Rosenblitt, “es-
taba plantada con olivares y frutales, con fines ornamentales más que productivos” (Rosenblitt, 2014: 56).

La aceituna y el aceite en los monasterios limeños

En la investigación realizada por el autor de estas líneas para el libro *La cocina monacal en la Lima virreinal*, se encontró algunas referencias al uso de aceitunas y aceite en esos establecimientos (2009: 77 y 78). Quizás lo más importante que res-
catar, 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” (Monasterio de Nuestra Señora de Carmen Alto, 1794).

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, 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

(Monasterio de El Prado, 1770-1772).

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 (Monasterio de la Santísima Trinidad, 1645). 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 (Monasterio de la Santísima Trinidad, 1745).

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 equivalen a medio peso. El trece de abril, la ensalada de toyo contenía una botija de aceitunas, que costó cuatro patacones y una botija perulera de aceite que costó ocho patacones (Monasterio de la Santísima Trinidad, 1654). El Jueves Santo de 1646 la ensalada llevó “una botijita de aceyte que costó cuatro patacones” y una “botija de aceitunas” a doce reales (Monasterio de la Santísima Trinidad, 1645).



Figura 27.
Monasterio de Nuestra
Señora de Carmen Alto

Fuente:
www.panoramio.com

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 este 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” (Monasterio de la Santísima Trinidad, 1645).

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” (Monasterio de la Santísima Trinidad, 1645).

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” (Travada y Córdova, 1958: 184).

Sobre el aceite, este 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, 2009, p.17).

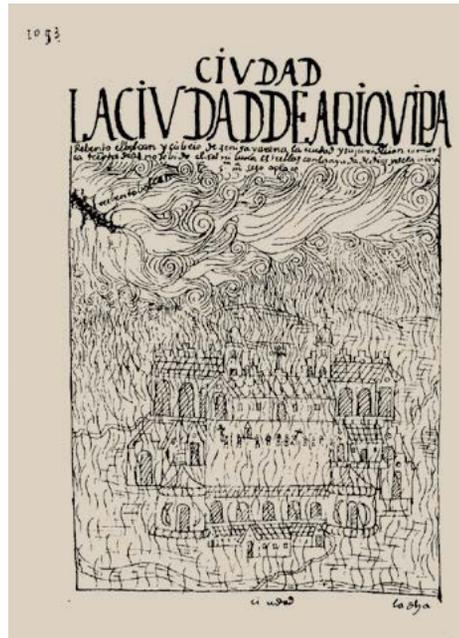
Si se toma en cuenta la cronología, se debe mencionar la breve referencia que hace de Atico, lugar tradicional de las buenas aceitunas, el franciscano Eugenio Lanuza y Sotelo, en uno de sus muchos viajes a lo largo del virreinato como amanuense del padre Alonso López de Casas, elegido comisario general 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 fresco” 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 (Lanuza, 1998, p. 155).

Figura 28.
La ciudad de Arequipa durante la catastrófica erupción del volcán Huaynaputina (1600)

Fuente:
Nueva Crónica y Buen Gobierno de Huamán Poma de Ayala



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.

Kendall 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 estas dependían, en especial en la zona más próxima al mar, de la distribución que se hacía por medio de acequias del agua 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 43000 libras de aceite de oliva. (Brown, 2008: 47)

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 Zavala.

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 (Zavala, 1980: 90). 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”³.

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.

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

3 Partido: división territorial.

cinco 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.⁴

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 este estudio, esta huerta, por estar dentro de la ciudad 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 volver a ocuparnos de este olivar, 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” (2003: 13). Con lo cual se preservó este rincón único de Lima.

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

4 Almijar: lugar donde se ponen las aceitunas para que se oreen antes de exprimirlas.

Para dar una idea de las dimensiones del olivar de San Isidro, un inventario hecho en 1730 indica que tenía 1730 árboles [sic]⁴; un siglo más tarde, en el año 1828 sumaban 2338 y en el inventario practicado en 1849 se contaban 1936 olivos, 990 olivos viejos y 946 nuevos (2003: 14).



Figura 29. El Olivar de San Isidro. Fuente: Municipalidad de San Isidro

Sobre la fábrica de aceite, el autor de los apuntes la describe 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 alzabase como una columna, el

4 Parece que hubiese un error en esa coincidencia entre la fecha del inventario y el número de olivos.

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 [sic] 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 (Moreyra, 2003: 14).

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 referir los diferentes cultivos de la región, tanto autóctonos como europeos, menciona que entre el puente de Apurímac y el Cusco, en el lugar llamado Limatambo: “D. Marcelino Santos ha sembrado garbanzos, lentejas, bastantes pies de olivo, parrales y otros frutos de Eu-

ropa y los ha logrado todos y también un pino que es el único que he visto en estos países” (Espinavete, 1795: 138).

No dice más el contador sobre la producción y cuál era el destino del producto de este olivar. Se queda criticando que el producto de esos cultivos servía 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.

4

ACEITUNAS Y ACEITE EN LA REPÚBLICA

Las referencias a los olivos y al aceite de oliva en el siglo XIX vienen tanto de los viajeros y científicos que recorrieron el Perú como de las informaciones comerciales. 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 mediodía 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” (1988: 120).

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” (Lafond, 1844, como se cita en Zapata, 2009).

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”. 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 (como se cita en Zapata, 2009).

Al llegar a Pisco, Lafond compara a este 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 (Zapata, 2009).

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” (Zapata, 2009).

El diario de Henry Witt

Uno de los diarios que recoge notas sobre el Perú a comienzos del siglo XIX, es el del comerciante alemán Henry 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 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.



Figura 30. Plantación de olivos en La Yarada Los Palos. Fuente: Asociación Pro Olivo

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” (Witt, 1992: 287). 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” (Witt, 1992: 288).

Al llegar a Atico, lugar del que Raimondi —casi 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” (Witt, 1992: 288).

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 esta 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 oliva que esta región tiene, tanto con el interior del país como con los puertos de la costa (García y García, 1863, como se cita en Zapata, 2009).

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 a 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 este puerto que ingresa mucha de la mercadería que se va a Bolivia.

Wiltew 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” (Bonilla, 1976: 98).



Figura 31. Puerto de Islay. Fuente: Colección privada

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, libro segundo, de la *Historia de la Geografía del Perú*, 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” (1879: 168). En las libretas 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 (Raimondi, 1929: 21).

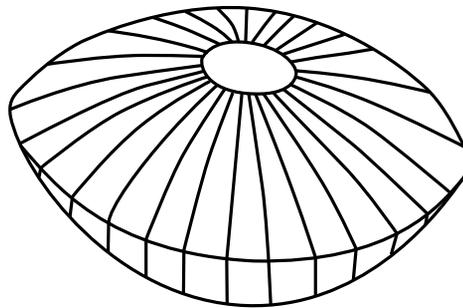
El sabio italiano pasa luego a Arequipa, para estudiar sus volcanes y regresa a la costa por el camino de Moquegua. Al llegar a Ilo se sorprende con las balsas hechas de pieles con lobo de mar y describe esta curiosa solución náutica. Sobre el tema que aquí interesa dice: “bajé por la quebrada al pueblo de Ilo, situado casi en la playa del mar y donde se producen inmejorables aceitunas” (Raimondi, 1874: 170).

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 libretas 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 vertical-

mente 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 *sotil*. 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:



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 (Raimondi, 1929: 48-49).

El día 19 de noviembre, el sabio continúa 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. (Raimondi, 1929: 68).

Trece días más tarde, el 23 de noviembre, el autor de las libretas 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 en él se produce caña 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 solo 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 (Raimondi, 1863: 76).

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 Siguanilla llega a Camaná. Comenta que luego de cruzar el río del “estrecho valle de Siguanilla”, subió a una pampa árida, desde donde bajó al “fértil valle de Camaná”. De esta última parte del viaje ex-

plica que allí vio sus antiguos olivares y hasta recorrió “los bosquecillos interpolados con casitas y sembríos” (Raimondi, 1879: 234).

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.



Figura 32.
Antonio Raimondi

Fuente:
Estudio fotográfico
Courret, colección
del autor

El 12 de octubre de 1863, a las 2:47 horas, el sabio llega 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 tu-

vieran 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* (Raimondi, 1929: 5).

Sobre el tema de los odres, que eran “de chivato”, Raimondi hace una aclaración interesante. Explica que mientras que los de vino y aguardiente son embreados, los que se usan para el transporte del aceite no lo son (Raimondi, 1929: 54).

La Exposición Industrial de 1869

Siguiendo la actividad de moda en Europa, en 1869 se realizó 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, 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 satisfechos.



Figura 33. Medalla de la Exposición Industrial de 1869. Fuente: Colección del autor

En lo que toca al 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 ron 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 (Quiñones, 2007: 255).

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 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 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” sin dar mayores detalles (Vanderghem *et al.*, 2009: 135).

Es interesante como el técnico belga clasifica 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 pro-

ductos 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 (Vanderghem *et al.*, 2009: 135).

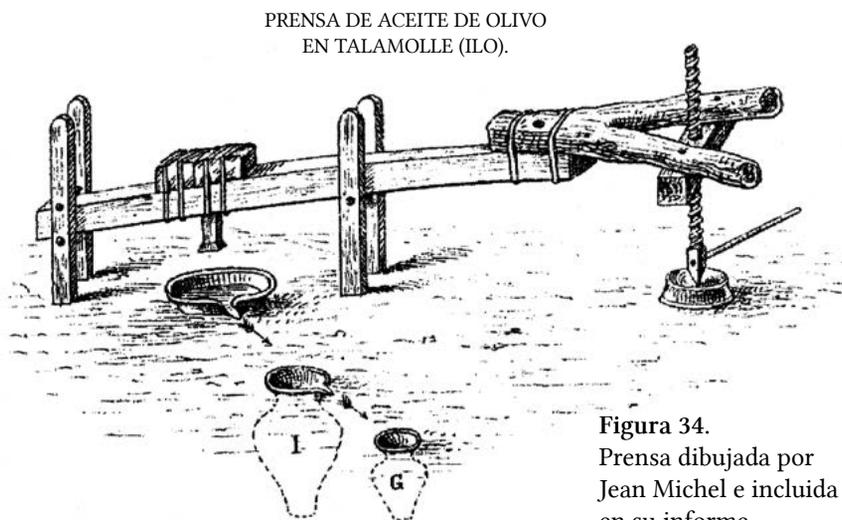
Opina Michel, que bastaría inyectarle y dedicarle un poco de capital para que se convierta en una industria que reportará buenos rendimientos. Ya que se trata de una mayoría de olivos muy antiguos y solo unos pocos plantados recientemente.

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 estos, 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 (Vanderghem *et al.*, 2009: 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 este 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 estas 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 (Vanderghem *et al.*, 2009: 140).

El derrotero de Rosendo Melo

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” (241). 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” (1906: 243).

Más al sur, vuelve a mencionar los olivos al describir el puerto y alrededores de Quilca. En este 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 refiriendo que “El principal producto de este valioso valle es el olivo, que por desgracia en el último año ha estado sufriendo una enfermedad que los seca” (1906: 245).

5

LOS OLIVOS EN LA ACTUALIDAD

Al revisar la situación actual del olivo en el Perú, en especial en lo concerniente al aceite de oliva en el ámbito internacional, debemos tomar en cuenta que, si bien es un producto con un gran potencial para su desarrollo, aún tiene mucho camino por recorrer.

Las estadísticas del año 2014 —aún vigentes— indicaban que solo el 3% de la producción mundial de aceite de oliva provenía de fuera de la cuenca mediterránea. A ello se puede sumar otro dato importante: entre los 14 mayores productores del mundo solo hay uno de América, Argentina, que está en la décima ubicación, con una producción total que integra lo correspondiente a Mendoza, San Juan, Catamarca, Córdoba y la Rioja, y que representa el 0.9% de la producción mundial.

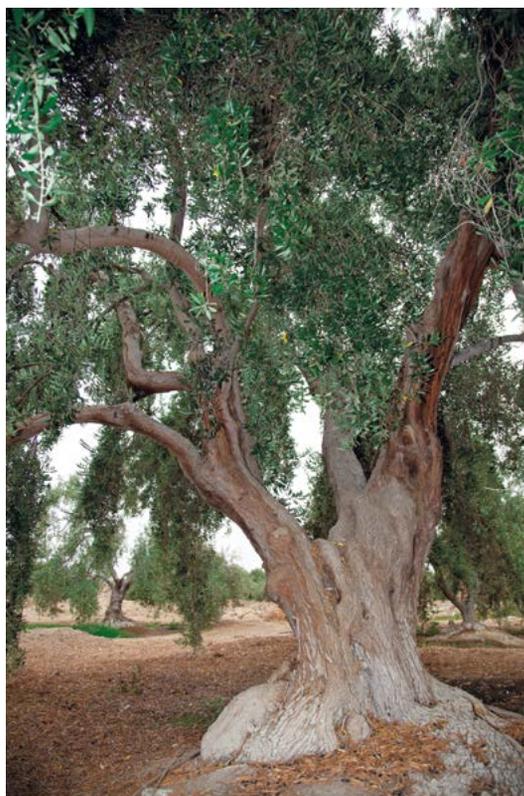
Para conocer la historia reciente de las aceitunas y del aceite de oliva en el Perú hay que retroceder hasta la mitad del siglo pasado. En su tesis para obtener el título profesional de ingeniero agrónomo, sustentada en 1952, en la Escuela Nacional de

Agricultura, Neptalí de la Torre Aranguren resalta el hecho que el cultivo del olivo era 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:

Sabemos que las características de estas irrigaciones es que poseen poca agua y tienen suelos arenosos, ambas condiciones especiales para el cultivo del olivo (De la Torre, 1952).

Figura 35.
Árbol de olivo

Fuente:
Asociación
Pro Olivo



De la Torre llama también la atención sobre la reiterada actitud de la mayoría de agricultores que se muestra reacia a cultivar olivos, debido a que sus esquejes tardan varios años en dar las primeras 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 respecto a esta posición el hecho de que algunos de los sembríos nombrados son excelentes gracias a su alta rotación.

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

El desarrollo olivero de los cincuenta continuó en las siguientes décadas, gracias al entusiasmo y perseverancia de los productores. En los años setenta la producción de aceitunas en los valles arequipeños creció aceleradamente hasta alcanzar el primer lugar a nivel nacional. En la siguiente década, el empeño de los olivicultores de Tacna y su confianza en lo que había sido desde antaño un producto destacado en la región, lograron superar la producción de Arequipa por más del doble, llegando la cosecha tacneña a representar el 65% del total nacional y la “characata” tan solo el 31% (De la Torre, 1952).

En las estadísticas de hace ocho años, se nota que la situación no había tenido cambios sustantivos con las antes citadas, ya que para esa época la mayor producción de aceitunas se seguía dando en la región Tacna, siendo la segunda la de Arequipa y la tercera Ica. A estas les siguen Moquegua, Lima y La Libertad. De una producción total nacional de 92527 toneladas, Tacna produjo 61969 toneladas y Arequipa 25916. Esto quiere decir que el 95% de la producción de olivas se cosechó en esas dos regiones. Las otras regiones, Ica con 2174, Lima con 1783, Moquegua con 559 y La Libertad con 137 toneladas, alcanzaban solo el 5% de la producción nacional (Ministerio de Agricultura, 2012).

Presente y futuro

La exportación —por su impacto en la economía nacional— es un tema que se ve con mucho interés tanto por parte de los productores como por el Estado. Por ello, es alentador notar que las remesas de aceitunas en el período 2017-2018, han tenido entre sus tres principales clientes a Chile, Brasil y Estados Unidos, las que fueron 80% mayores que en el período anterior, habiéndose incluso despachado hasta octubre de ese año un total de 131 toneladas de aceitunas verdes y negras a mercados no tradicionales como Francia, Inglaterra, Holanda e Italia. Merece destacarse que este logro fue el resultado de un trabajo en conjunto de los productores con la Comisión de la Promoción de Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ).

En cuanto a las exportaciones de aceite de oliva, los destinos principales son España, Italia, Portugal, Estados Unidos y Ecuador. Al respecto es interesante anotar que se está exportando a España, Italia y Portugal siendo estos países destacados productores de aceite de oliva.

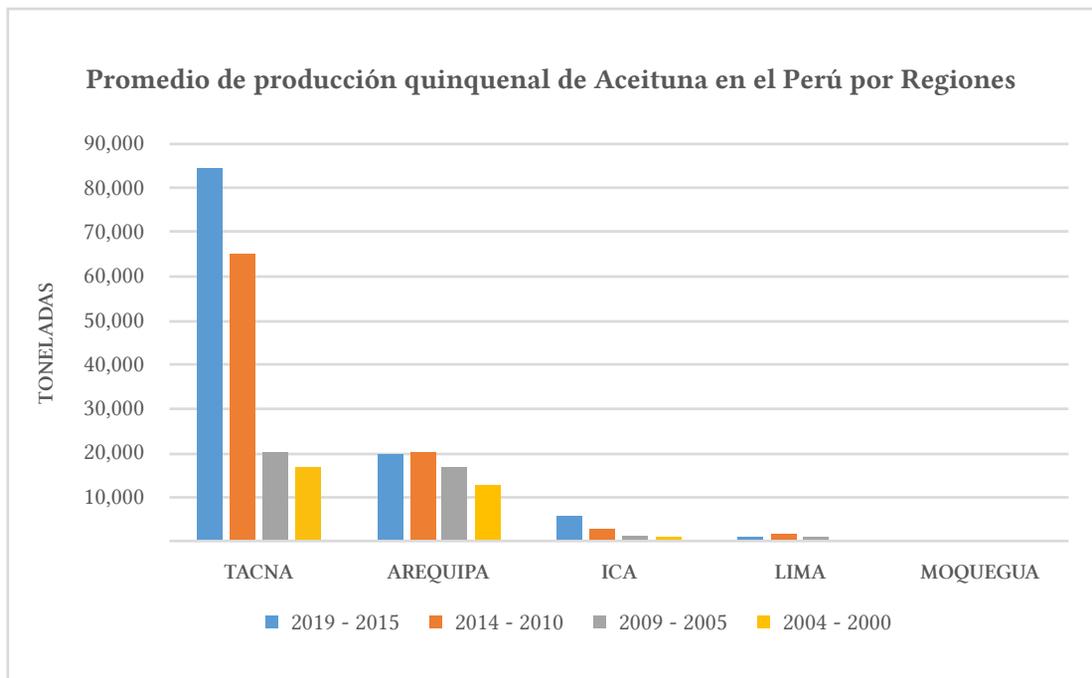
Una muy buena noticia sobre el desarrollo de la ampliación de los mercados ha sido que en el 2017 se colocaron 48 toneladas de aceite de oliva en Panamá lo cual, a los ojos de “Pro Olivo”, sería el primer paso para abrir la puerta de ingreso al mercado centroamericano.

Una meta de los productores y exportadores —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 puede llegar directamente a las góndolas de los supermercados.

Las últimas noticias sobre el futuro de las aceitunas y el aceite de oliva en el Perú son muy positivas. El 27 de julio del 2018, el Instituto Nacional de Estadística e Informá-

tica (INEI), mediante una nota de prensa, informó que la producción de aceituna al mes de mayo de ese año había llegado a las 60000 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%. (INEI, 2018).

El siguiente cuadro desarrollado sobre la base de las estadísticas de producción del Ministerio de Agricultura, permite ver el desarrollo quinquenal desde el inicio de siglo por regiones. Es importante presentar este desarrollo en etapas de cinco años por cuanto la producción del olivo se afecta de forma notable de año a año por la vecería, en especial por los efectos climáticos debido a la presencia del fenómeno de El Niño.



Fuente: Series de Estadísticas de Producción Agrícola - MINAGRI -PERÚ

Elaboración: Asociación Pro Olivo

En la búsqueda permanente de consolidar mercados y establecer otros nuevos, el 14 de mayo de 2019, en un artículo publicado por *agraria.pe*, se llamaba la atención sobre el hecho que, si bien Tacna había producido 148000 toneladas de aceitunas en el 2018, solo había logrado exportar 27 toneladas, y pasaba a explicar que el problema consistía en que los mercados internacionales buscaban, además otras variedades que no eran producidas en el Perú. Así explicaba Úrsula Cavero Romaña, gerente de la Asociación Pro Olivo, organización que agrupa a productores, procesadores y exportadores de aceituna y aceite de oliva del Perú. En la nota citada:



Figura 36. Aceite de oliva. **Fuente:** Asociación Pro Olivo

La aceituna peruana para los compradores del exterior es muy ácida, salada y blanda. Algunas de las variedades de aceituna preferidas en el mercado internacional son manzanilla y hojiblanca (multipropósito); en tanto, criolla, frontoio y coratina se emplean para aceite de oliva (Cavero, 2019).

En el 2019, el concurso internacional de aceite de oliva Sol d' Oro Hemisferio Sur por primera vez tuvo como sede a nuestro país, lo que constituyó una brillante oportunidad para mostrar al mundo las bondades del Perú como país productor olivícola y, en especial, para dar a conocer el potencial que tiene la aceituna peruana de la variedad “criolla”, también llamada Sevillana, para producir aceite de oliva de gran calidad. Precisamente, en su página del 26 de setiembre de 2019, *agraria.pe*, anunció que:

Entre el 23 y 25 de setiembre se realizó en Tacna (Perú) la sexta edición del concurso Sol d' Oro Hemisferio Sur, considerado uno de los más importantes del mundo. El concurso fue coorganizado por Pro Olivo y la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, PromPerú.

Este evento se organiza con la finalidad de reconocer a los mejores aceites de oliva extra virgen producidos en los países al sur del Ecuador y de fomentar mejoras en la producción, calidad y exportación.

En la edición de este año, participaron a la vez productores de aceite de oliva de Australia, Sudáfrica, Uruguay, Chile, Argentina, Brasil y Perú. Asimismo, se llegó a las 73 muestras.

Asistieron diez empresas peruanas: 7 de Tacna, 2 de Arequipa y 1 de Moquegua, que en conjunto presentaron quince muestras. Dos de ellas, clasificaron entre los cuatro mejores aceites y la empresa agrícola “Fundo Verde”, obtuvo el segundo puesto en la categoría Frutado Intenso (*agraria.pe*, 2019).

La calidad indiscutible del aceite de oliva peruano ha quedado confirmada en agosto del año 2020, con la medalla de oro obtenida por el extra virgen de “Vallesur”, de Agroindustrias González, en el concurso CINVE en España. Poco tiempo antes, este

aceite había obtenido el segundo lugar como el mejor aceite de oliva extra virgen de América, en el concurso *Oleo Nuovo Days* – Hemisferio Sur, llevado a cabo en París.

El portal *web* de la agencia agraria de noticias “agraria.pe”, el 31 de agosto del 2020, publicó datos de mucha relevancia para el futuro del aceite peruano:

Hay que destacar que las exportaciones de aceite de oliva peruano se han incrementado en los últimos años logrando ingresar a mercados tan competitivos como España que, en 2019, se convirtió en el principal destino de las exportaciones peruanas con un aproximado del 60% del total, seguido por Italia con un 18%, Australia 10% y en menor escala Ecuador, Chile y Estados Unidos (agraria.pe, 2020).

El caso de “Vallesur” resulta emblemático no solo por los premios logrados, sino por ser el primer aceite de oliva peruano en ingresar al competitivo mercado japonés con marca propia. Apostar por la calidad es sin duda el camino.

Queda claro que la producción de aceitunas y la industria del aceite de oliva, con su larga tradición de casi cinco siglos, es uno de los puntales de la agricultura nacional, en especial en el sur del país, donde además de significar un producto de orgullo, representa una importante fuente de trabajo para un amplio sector en el campo y la industria.

Con las acertadas medidas que se va tomando el sector empresarial para la reconversión a variedades de olivos más acordes con los requerimientos del mercado internacional y la ampliación del porcentaje de la producción dirigido a la elaboración de aceite de olivo, producto cuya demanda aumenta continuamente por sus cualidades tanto culinarias como de salud, está claro que estos productos tienen un

futuro prometedor que debe ser apoyado tanto por el gobierno y los gremios empresariales como por el consumidor local, quien al ser consciente de las ventajas que representa su consumo lo incorporará cada vez más a su dieta habitual.

Cuatro siglos y medio de historia marcan un derrotero muy bien definido que el Perú no puede dejar de aprovechar.



Figura 36. Aceitunas negras al natural y aceitunas verdes. **Fuente:** Asociación Pro Olivo

REFERENCIAS

- ACOSTA, J.
1954 [1590] *Historia Natural y Moral de las Indias*. (Biblioteca de Autores Españoles, vol. 73). Madrid: Ediciones Atlas.
- ANDRIEN, K.
1985 *Crisis and Decline: The Viceroyalty of Peru in the Seventeenth Century*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- BONILLA, H.
1976 *Gran Bretaña y el Perú*. Informes de los cónsules británicos (1826-1919). (Vol. IV: Informes de Islay, Mollendo, Arica e Iquique [1855-1913]). Lima: IEP.
- BROWN, K.
2008 *Borbones y aguardiente. La reforma imperial en el sur peruano: Arequipa en vísperas de la Independencia*. Lima: Banco Central de Reserva del Perú, IEP.
- BUSTO, J. A. del
2006 *San Martín de Porras*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.

CAVAGNARO, L.

1988 *Materiales para la Historia de Tacna. T. II. Dominación hispánica. Siglo XVII.* Tacna: Cooperativa San Pedro de Tacna.

CIEZA DE LEÓN, P. de

1984 *La Crónica del Perú. Primera parte.* Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.

COBO, B.

1882 [1639] *Historia de la fundación de Lima.* Madrid: Imprenta Liberal.

1964 [1653] *Historia del Nuevo Mundo.* (Biblioteca de Autores Españoles, vols. 91-92). Lima: Ediciones Atlas.

CÚNEO, R.

1978 *Diccionario histórico-biográfico del Sur del Perú.* Lima: Ed. Ignacio Prado Pastor.

DARGENT, E.

2009 *La cocina monacal en la Lima virreinal.* Lima: Universidad de San Martín de Porres.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL ISLAM

S. f. <http://halalconsulting.es/nueva/aceite-de-oliva-halal/>

ESPINAVETE, M.

1966 [1795] Descripción de la provincial de Abancay. *Mercurio Peruano.* T. XII, 138.

FUENTES, M.

1859 *Memoria de los virreyes que han gobernado el Perú.* T. IV. Lima: Librería Central de Felipe Bailly.

1988 [1867] *Lima. Apuntes histórico descriptivos, estadísticos y de costumbres.* Lima: Banco Industrial del Perú.

GARCÍA, Y., KANASHIRO, G., QUEVEDO, P., y SAAVEDRA, E.

2000 *Estudio de prefactibilidad para la instalación de una planta procesadora de aceite de oliva virgen. ...:* Universidad Nacional Agraria La Molina.

GARCILASO DE LA VEGA, I.

1943 *Comentarios reales de los Incas*. T. II. Buenos Aires: Emecé Editores.

Historia del aceite de oliva en Egipto

S. f. <http://www.sabor-artesano.com/aceite-oliva-egipto.htm>

KOURI, A.

2015 *El olivo en el Perú*. Edición de autor.

LANUZA Y SOTELO, E.

1998 *Viaje ilustrado a los reinos del Perú*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.

LAVAYÉN, B.

1787 [Testamento de Bernardo Lavayén y Albarracín (vol. 42. Fol. 195-195v.]. Santiago: Fondo Archivo Notarial de Arica, Archivo Nacional de Chile.

LEÓN PORTOCARRERO, P. de

2009 *Descripción del Virreinato del Perú*. Lima: Universidad Ricardo Palma, Editorial Universitaria.

LIZÁRRAGA, R.

1908 *Descripción y población de las Indias*. Lima: Imprenta Americana.

LÓPEZ DE CARAVANTES, F.

1986 [1630-1631] *Noticia general del Perú*. (Biblioteca de Autores Españoles, vols. 292-293). Madrid: Ediciones Atlas.

LÓPEZ DE VELASCO, J.

1894 *Geografía y descripción universal de las Indias desde el año 1571 al de 1574*. Madrid: Establecimiento Tipográfico de Fortanet.

MÁLAGA, A.

2013 *Estudios históricos de Arequipa*. (Biblioteca Arequipa: Contemporáneos). Arequipa: Cuzzi Editores.

MARCH, L. Y RÍOS, A.

1989 *El libro del aceite y la aceituna*. Alianza Editorial.

MARZANO, D.

1988 *Determinación de los parámetros en el procesamiento de aceituna de mesa* [tesis para el título de ingeniero en Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann.]

MEDINA, J. T.

1919 *Las monedas coloniales hispanoamericanas*. Santiago de Chile: Imprenta elzeviriana.

MELO, R.

1906 *Derrotero de la costa del Perú: Guía marítimo-comercial*. Lima: C.F. Southwell.

MILLA, C.

1986 *Diccionario histórico biográfico del Perú*. Lima: Editorial Milla Batres.

MINISTERIO DE AGRICULTURA

2012 *Perú: Producción, superficie cosechada y rendimiento de aceituna según región o subregión*. [Cuadro N.º 157]. Lima: Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos.

MONASTERIO DE EL PRADO

1770-1772 [(Gastos ordinarios: compra de aceite (Legajo VI, Expediente 59, f. n.e.)). Archivo Arzobispal de Lima.

MONASTERIO DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD

1645 [Recetas de cocina (Legajo IV. Expediente 2, f. 24v.)]. Archivo Arzobispal de Lima.

1645 [(Legajo IV. Expediente 2, f. 12r.)]. Archivo Arzobispal de Lima.

1645 [(Legajo IV. Expediente 2, f. 54r y 54v.)]. Archivo Arzobispal de Lima.

1645 [(Legajo IV. Expediente 2, f. 381)]. Archivo Arzobispal de Lima.

1654 [(Legajo IV. Expediente 2, f. 21r y 24v.)]. Archivo Arzobispal de Lima.

- 1745 [(Legajo IV. Expediente 2, f. 22r y f. 54v)]. Archivo Arzobispal de Lima.
 1794 [Títulos de propiedad de terrenos en Pisco (Legajo III. Expediente 52, f. 19v)]. Archivo Arzobispal de Lima.

MORALES, M.

- 2017 El Perú tendrá en 2018 la mejor cosecha de aceituna de los últimos 3 años. Entrevista realizada por Sonia Domínguez. *Andina, Agencia Peruana de Noticias*. 10 de diciembre.
<https://andina.pe/agencia/noticia-el-peru-tendra-2018-mejor-cosecha-aceituna-los-ultimos-3-anos-692417.aspx>

MORALES, V.

- 2019 Se incrementa producción de aceite de olivo en Tacna. Nota escrita por Liz Ferrer Rivera. *La República*. 19 de setiembre.

MOREYRA, F.

- 2003 *Apuntes sobre San Isidro*. Edición del autor.

MUELLER, T.

- 2011 *Extra Virginity: The Sublime and Scandalous World of Olive oil*. Nueva York: W. W. Norton & Company.

OLIVAS, R.

- 1998 *La cocina en el Virreinato del Perú*. 2ª ed. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

OLIVO QUE PLANTÓ SAN MARTÍN DE PORRES

- S. f. Recuperado el 16 de julio de 2020.
<https://elcomercio.pe/luces/libros/historia-olivo-planto-san-martin-porres-sigue-pie-olivar-noticia-458441-noticia/?ref=ecr>

OTEROS, J.

- 2014 *Modelización del ciclo fenológico reproductor del olivo* [tesis doctoral. Universidad de Córdoba].

QUIÑONES, L.

2007 *El Perú en la vitrina. El progreso material a través de las exposiciones (1851-1893)*. Lima: Universidad Nacional de Ingeniería.

PALMA, R.

1964 Una excomuni3n famosa. En *Tradiciones peruanas completas*. Madrid: Aguilar.

PAZ SOLDÁN, M. F.

1877 *Diccionario Geográfico Estadístico del Perú*. Lima: Imprenta del Estado.

PUÉRTOLAS, P.

2016 Los primeros olivos surgieron hace 250 años en La Ensenada, en el valle del Tambo. Entrevista realizada por Mónica Cáceres. *Correo*. Lima, 21 de agosto.

<https://diariocorreo.pe/edicion/arequipa/los-primeros-olivos-surgieron-hace-250-anos-en-la-ensenada-en-el-valle-de-tambo-692802>

RAIMONDI, A.

1929 *El Perú. Itinerarios de viajes*. Primer fascículo, Cuaderno VI. Banco Italiano. http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-peru-itinerarios-de-viajes-version-literal-de-libretas-originales--0/html/ff49b-b1882b1-11df-acc7-002185ce6064_6.html

1874 *El Perú*. T. I. *Historia de la geografía del Perú. Libro Primero*. Lima: Imprenta del Estado.

1879 *El Perú*. T. III. *Historia de la geografía del Perú. Libro Segundo*. Lima: Imprenta del Estado.

RANGEL, C.

2015 Aceite de Olivo de hace seis mil años. *El País*. Madrid, 2 de enero.

ROSENBLITT, J.

2014 De arrieros a mercaderes. Orígenes de los comerciantes de la región Tacna-Arica, 1776-1794. *Revista de Indias*, 74 (260), 35-66.

SALINAS, B. DE

1957 [1631] *Memorial de las Historias del Nuevo Mundo. Pirú.* Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

SÁNCHEZ-CONCHA, R.

2014 *Nuestras raíces: San Isidro y su historia.* Lima: Municipalidad de San Isidro.

TORRE, N. de la

1952 *Algunos problemas relacionados con la propagación del olivo* [tesis para optar el título de ingeniero agrónomo. Escuela Nacional de Agricultura.]

VANDERGHEM, G., VAN HOORDE, H., MICHEL, J., MARIE, V. y DECLERQ, A.

2009 *Memorias del Perú. Viajes emprendidos en 1901 por los fundadores de la Escuela Nacional de Agricultura.* 2ª ed. Lima: Editorial San Marcos.

VARGAS, G.

2012 Tacna, cuna del aceite de oliva de América. *Agricultura para el desarrollo*, 2 (4), 7.

2012 Cata de aceites de oliva. La prueba de un extra virgen. *Sommelier*, 10 (71), 57.

VÁZQUEZ DE ESPINOSA, A.

1948 *Compendio y descripción de las indias occidentales.* Vol. 18.

WITT, H.

1992 *Diario 1824-1890.* Vol. I (1824-1842).

ZAPATA, S.

2009 *Diccionario de gastronomía peruana tradicional.* Lima: Universidad de San Martín de Porres.

ZAVALA, S.

1980 *El servicio personal de los indios en el Perú.* (Extractos del siglo XVI-II. T. II). México D.F.: El Colegio de México.



UNIVERSIDAD
RICARDO PALMA
Escuela de Turismo, Hotelería
y Gastronomía

Acreditada Internacionalmente por IAC-CINDA



Eduardo Carlos Dargent Chamot (Lima, Perú 23/08/1945)

BA. Mayor Eco. por St. Mary's University (San Antonio, Texas, USA, 1968); bachiller en Humanidades (Historia) por la Pontificia Universidad Católica del Perú (1988); licenciado en Historia por la Pontificia Universidad Católica del Perú (1988); magister en Historia por la Pontificia Universidad Católica del Perú (1999); maestro, Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo por la Universidad de San Martín de Porres (2006); doctor en Turismo por la Universidad San Martín de Porres (2011).



Ha ejercido la docencia en la Universidad de Lima (1982-2008), Universidad de San Martín de Porres (1982-2016), Universidad Ricardo Palma (2008-2012) y Pontificia Universidad Católica del Perú (2019-2020).

Ha sido director del Instituto del Vino del Pisco de la Universidad de San Martín de Porres (2012-2016), Investigador de la Universidad Ricardo Palma (2016-2020).

Miembro del Instituto Riva Agüero (Pontificia Universidad Católica del Perú), de la Academia Peruana del Pisco, del Instituto de Numismática y Antigüedades (Buenos Aires, Argentina) del Instituto de Investigación Numismática (Perú), de la Academia Argentina de Artes y Ciencias de la Comunicación.

Ha recibido los siguientes premios y condecoraciones: Officiel de l'Ordre de la Couronne (1990, Bélgica), Christofel Plantin (2003, Bélgica), Alberto (Coco) J. Derman, (2010, Argentina), Commendateur de l'Ordre de la couronne (2012, Bélgica), Medaglia de Benemerenza. Corpo di Polizia Locale di Roma Capitale (2012, Italia), Gourmand Cook books Awards. Best in the world (2013, China).

Ha publicado con Yasha Beresiner, *Papel Money of Colombia and Perú* (1973), *El billete en el Perú* (1979), *La Moneda peruana en el siglo XVII: Reflejo de una crisis* (1988), *José A. Quiñones* (1995), *Las Casas de moneda de Lima y Potosí: Las Casas de Moneda en los reinos de Indias. Vol. II: Cecas de fundación temprana* (1997), *Los profesores belgas en el Perú: Cuatro siglos de presencia destacada* (1999), *Presencia Flamenca en la Sudamerica Colonial* (2001), Con César Ferreira, *Culture and Customs of Peru* (2003), *La comida monacal en la Lima virreinal* (2009), *La ceca inicial de Lima, 1568-1592* (2011), *El vino peruano, patrimonio e historia* (2013).



ISBN: 978-612-48662-2-7

