A FUEGO LENTO: TURRÓN DE DOÑA PEPA: EL DULCE QUE ACOMPAÑA A OCTUBRE

Saber ancestral



Llega octubre y en el Perú hay un sabor que vuelve casi inevitablemente a la mesa: el turrón de Doña Pepa. Está ligado al Señor de los Milagros y al Mes Morado, pero hace mucho que dejó de ser solamente un dulce religioso. Se compra para la casa, se lleva de regalo, se comparte con la familia y hasta viaja en las maletas de quienes viven fuera del país.

Su historia nos lleva de Cañete a Lima y tiene como protagonista, según la tradición, a Josefa Marmanillo, una cocinera afroperuana que vivió en tiempos virreinales.

Se cuenta que Josefa sufría una enfermedad que le impedía mover bien los brazos. Al enterarse de los milagros atribuidos al Cristo de Pachacamilla, viajó a Lima para pedir por su recuperación. La tradición dice que sanó y que, agradecida, preparó un dulce que ofreció al Señor de los Milagros. Después regresaría cada octubre con sus turrones. Existen diferentes versiones de esta historia, transmitida durante generaciones. Lo cierto es que el turrón terminó profundamente unido a la cultura popular limeña.

¿Y por qué Doña Pepa?

Pepa es la manera familiar y cariñosa de llamar a Josefa. A Josefa Marmanillo se la habría conocido como Pepa y, respetuosamente, como Doña

Pepa. De allí habría nacido el nombre que terminó identificando a su turrón.

Durante el siglo XIX encontramos referencias a turrones y turroneros vinculados a las celebraciones de octubre, aunque el dulce era conocido también como "turrón de miel" o 'turrón del Señor de los Milagros'. A comienzos del siglo XX ya aparece con el nombre que ha llegado hasta nosotros: un recetario de 1902 incluye el "turrón de Doña Pepa" y, en 1908, la revista limeña Variedades destaca expresamente la fama de los "turrones de doña Pepa."

El turrón y el Señor de los Milagros

Los turroneros acompañaban las procesiones junto a vivanderas, anticucheras, vendedores de picarones y chicha, sahumadoras, cantadoras, cargadores y fieles. Todo un mundo de aromas, sabores y personajes que hizo del turrón parte de una manifestación popular limeña con una importante raíz afroperuana.

Las turronerías tradicionales: antes que las grandes marcas

El Peruano identifica a las familias García y Benavente, de San Luis de Cañete, como herederas de la tradición artesanal de Doña Pepa. En Lima, el registro de Indecopi permite identificar establecimientos históricos como la Antigua Pastelería y Panadería Huérfanos, fundada en 1902. Después llegarían las grandes marcas y la producción industrial.

Familia: ¡hagamos nuestro turrón!

Para la masa: 4 tazas de harina, 5 yemas, 400 g de mantequilla, 3 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de anís y 1 cucharada de ajonjolí.

Mezclamos los ingredientes hasta obtener una masa suave. Formamos bastones delgados, los colocamos en una bandeja y los horneamos a 180 °C durante unos 20 minutos. Los dejamos enfriar.

Para la miel: chancaca, azúcar rubia, membrillo, manzana, cáscara de piña, canela y clavo de olor.

Cocemos las frutas y especias en agua y colamos. Con ese líquido preparamos a fuego lento una miel con la chancaca y el azúcar, hasta que quede espesa y aromática.

Y ahora viene lo más divertido: colocamos una capa de bastones, la bañamos generosamente con miel y ponemos encima otra en sentido contrario. Repetimos hasta formar tres capas y terminamos con más miel y una buena cantidad de grageas y confites de colores.

Y ¡provecho!

El turrón de Doña Pepa es mucho más que un postre: es uno de esos sabores con los que los peruanos reconocemos que octubre es morado y huele a miel, confites, incienso y fervor…aunque, como nos recuerda Oswaldo Reynoso, En octubre no hay milagros.

Fuentes: MINCETUR; Ministerio de Cultura; El Peruano; Indecopi; Perú Travel; revista Variedades, N.º 34, Lima, 24 de octubre de 1908.

