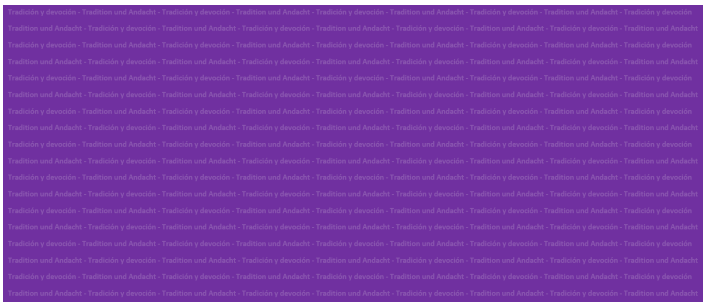

TURRÓN DE DOÑA PEPA – LA DULCE TRADICIÓN DEL MES MORADO

Posted on 28. octubre 2023

Turrón de Doña Pepa – La dulce tradición del mes morado

Para hablar sobre el turrón de Doña Pepa primero se debe contar la historia detrás de este apreciado dulce el cual se disfruta principalmente en el mes de octubre, también conocido como el mes morado debido a la tradicional procesión del Señor de los Milagros, una de las principales celebraciones católicas del país, la cual se realiza en Lima desde el año 1687.

Reseña histórica del Señor de los Milagros

El Señor de los Milagros, conocido también como el Cristo Moreno o Señor de Pachacamilla es la representación de Cristo el cual, originalmente, fue pintado sobre una pared de adobe en el siglo XVII. Se dice que la imagen habría sido pintada por un esclavo oriundo de Angola que fue llevado al Perú en la época de la colonia española, pero este dato no está confirmado, pero se tiene registro de la existencia de esta imagen desde 1651.
En noviembre de 1655 hubo un fuerte terremoto que remeció los cimientos limeños y muchas casonas antiguas, viviendas y templos se desplomaron, sin embargo, la imagen pintada en aquella pared de adobe seguía intacta, fue así como empezaron las primeras veneraciones a la imagen. Se hizo muy popular entre los pobladores, tanto que para el año 1671 se celebró la primera misa oficial. Luego en el año 1687 hubo otro terremoto de gran magnitud que arrasó con casi todo Lima, sin embargo, la imagen aún seguía en pie, entonces se decidió que la imagen saldría a recorrer la ciudad por lo que se ordenó hacer una copia en óleo con este propósito. Y desde ese año la imagen es llevada en andas por la Hermandad del Señor de los Milagros de Nazarenas, cuyos miembros visten el tradicional hábito morado. Este atuendo también lo llevan muchos de los feligreses durante la procesión y muchos lo llevan durante el mes, por lo que octubre es también conocido

como el mes morado.
Con el pasar de los años la imagen se hacía cada vez más popular y la fe de los feligreses iba en aumento argumentando que sus peticiones eran escuchadas. Era tan popular que no sólo los ciudadanos de Lima la veneraban, llegaban desde muchas partes del interior del país y hasta del extranjero con la idea de venerar la imagen y asistir a la procesión. Hoy en día también se le rinde homenaje en otros países de Latinoamérica.

Procesión del Señor de los Milagros

Origen del Turrón de Doña Pepa

Según periodistas de un diario local existen tres versiones de su origen. Algunos afirman que se trata de la cocinera Josefa Cobos quien era especialista en preparar sabrosos picantes. Otros afirman que se trata de una esclava del Valle de Cañete llamada Josefa Marmanillo, la cual se fue a Lima aquejada por una rara enfermedad que le paralizaban los brazos con la esperanza de recuperar su salud. Fue tanta su fe y devoción que se cuenta que el Señor de los Milagros hizo el milagro y le reestableció la salud. Ella en agradecimiento a la gracia concedida, preparó un postre el cual lo repartía en la procesión a los fieles y así cada año volvía a Lima en el mes de octubre para seguir rindiendo homenaje y seguir brindando su delicioso dulce el cual ya se había popularizado entre los fieles limeños. Sin embargo, en los antiguos archivos del que fue el Ministerio de Hacienda,

existe un registro en el libro de matrícula del año 1880 donde está escrito que Josefa Piérola, una mujer mulata liberta, regentaba la pastelería que había sido de Don José Piélago. Sea cual fuese su verdadero origen, los peruanos, gracias a la señora Josefa, porque sin duda ese es su nombre, han disfrutado año tras año este delicioso manjar.

Turrón hecho en casa

Comercio

Antiguamente este dulce sólo se podía disfrutar en el mes de octubre, pero se ha hecho tan popular que actualmente se puede adquirir en cualquier momento del año y sus picos de ventas se dan en agosto, en septiembre y especialmente en octubre. Así mismo, se exporta a otros países llegando así a 13 mercados, en los que sin lugar a duda los inmigrantes peruanos son los principales compradores. El mayor mercado importador es Estados Unidos el cual concentra el 60% de las exportaciones. Le siguen países como Países Bajos, Japón, Chile, España, Italia, Bélgica, Canadá y Australia entre otros. Pero en Alemania también se puede adquirir este dulce. **Sabor Limeño** lo ofrece entre sus productos, te invitamos a seguir el enlace para que puedas ver qué otros productos peruanos podrían interesarte.
Por otro lado, si eres amante de la cocina y deseas experimentar la elaboración de este afamado dulce, te dejamos la receta.

Receta del Turrón de Doña Pepa*

Ingredientes:

Masa:

½ kg. de harina sin preparar*
1 cucharadita de polvo de hornear
1 pizca de sal
¼ Kg. de Manteca vegetal
4 yemas
1 cucharadita de anís en grano para la infusión
¼ taza de agua para la infusión
¼ taza de leche evaporada**
1 cucharadita de anís en grano para la masa

*Si estás en Alemania usa harina blanca de trigo 1050

**Si estás en Alemania y no encuentras leche evaporada calienta media taza de leche entera y agrega el anís para hacer la infusión.

Miel:

1 tapa de chancaca (media bola)
½ Kg. de azúcar rubia
1 Limón
Canela
Clavo de olor
Cáscara de naranja
Agua***

***En vez de agua para que sea más aromático podrías hacer un néctar con frutas como piña, membrillo, naranja y durazno agregando canela y clavo de olor. Un concentrado de unos 750 ml. aproximadamente.

Decoración: Grageas de colores y/o frutos secos (opcional)

Preparación:

Se cierne la harina con el polvo de hornear y la sal, se agrega el anís entero, se van añadiendo las yemas batidas una a una, se le incorpora la manteca y la infusión tibia (en un ¼ de taza se pone la cucharadita de anís, encima el agua hirviendo, se reposa por 5 minutos y se deja entibiar), se agregan cucharadas de la infusión y la leche amasando los suficiente para unir. Una vez que esté lista la masa se lleva a refrigerar por 30 minutos, luego se forman las barras y se acomodan en una

lata de hornear. Se hornea en horno precalentado a 180˚ por unos 20 o 25 minutos. Se dejar enfriar para armar rociando con la miel caliente, finalmente se decora con las grajeas de colores y los frutos secos al gusto.
Para preparar la miel se juntan todos los ingredientes dejando hervir 10 minutos luego se cuela y se deja tomar punto a fuego lento mientras se revuelve.

Escrito por Mónica Valcárcel

*Receta basada en las recetas de Teresa Ocampo y Carlos Otero