

# SIGUIENDO LAS HUELLAS DE JUAN VÉLEZ DE CÓRDOVA ENTRE ARRIEROS Y COMERCIANTES DE LA COLONIA EN LA RUTA DE MOQUEGUA HACIA EL ALTO PERÚ

---

Humberto Jaime Matos Jiménez [1]

El presente documento tiene por finalidad exponer brevemente algunos estudios realizados en torno a la evidencia arqueológica documentada en las pampas del sector Huaracane, dentro de la jurisdicción rural de Centro Poblado de los Ángeles, en la Provincia Mariscal Nieto del Departamento de Moquegua los cuales causaron el interés de los visitantes, caminantes, turistas locales y foráneos que transitan por este sector al borde del canal que circunda las antiguas construcciones coloniales que sirvieron de albergue a los antiguos productores, comerciantes dinámicos y bien experimentados arrieros que se desarrollaron en las actividades vitivinícolas, de los exquisitos e inigualables vinos y aguardientes elaborados en el valle abrigado y asoleado de Moquegua en tiempos de la Colonia.

A partir de un breve reconocimiento al borde de las márgenes del río Huaracane en el flanco o margen oriental en la zona sur este, se pretende exponer el espacio arqueológico colonial, conformado por casas haciendas y estancias, que reunían a grupos de arrieros y comerciantes para realizar transacciones comerciales en lo que se consideraba el final del sureste del valle de Moquegua. Los restos mencionados, aún yacen diseminados al interior de estas antiguas construcciones coloniales, los cuales se convierten en el centro de interés para futuros trabajos de investigación, a partir de los cuales se podrá profundizar en la importancia de aquel espacio y en particular estudiar todas las actividades desarrolladas por los antiguos ocupantes, que por las múltiples huellas históricas

de seguro van a enriquecer los estudios de otros profesionales y personas apasionadas en la historia local y regional de nuestro país.

## 1. Introducción

Los arrieros eran personajes del entorno rural que con las mulas cargaban productos del campo de la industria vitivinícola. Para comercializar en otro lugar, los arrieros establecieron rutas naturales y directas de ingreso hacia diversas poblaciones, convirtiéndose en un valiosos agentes económicos y sociales para aquellos lugares en donde transitaban, creando y generando valiosas rutas comerciales. Cabe precisar que, la minería de extracción de oro fue la otra actividad predominante hasta fines de la Colonia, sin embargo, en aquellos lugares de extracción se tenía dificultades en el abastecimiento de productos agrícolas y de primera necesidad de la época. La solución, estuvo en manos de la arriería, dado que tanto la minería y el comercio fueron el matrimonio perfecto cuando el oro resulto ser el género comercial más práctico para transportar largos y difíciles caminos andinos y altiplánicos, de la misteriosa y a la vez mágica geografía peruana del Siglo XVIII, siendo la industria vitivinícola tan variada y apreciada por las muladas y compradores refinados que apreciaban el cuerpo y buen buques de los agradables y exquisitos néctares de vinos, licores aromáticos y aguardientes que fueron la base para la producción de los piscos.

---

[1] Licenciado en Educación por la Universidad Nacional Federico Villareal. Correo:hmatoscincio@gmail.com



Fig. 1. Mapa de Moquegua donde se observa la ruta de los arrieros en la época colonial. (Fuente [www.peruana.org](http://www.peruana.org))

## 2. Rutas de intercambio

En tiempos de la colonia del Virreinato del Perú, específicamente entre los siglos XVI y XVIII, desde España se remitió la ordenanza de sembrar vid y trigo en las nuevas tierras coloniales al considerarse un suelo apropiado y con un clima adecuado lo que permitió el beneficio de las tierras para los españoles, criollos y originarios del lugar, especialmente en la costa central y sur del territorio del virreinato del Perú. Las rutas, entre los arrieros y campesinos generó ciertas relaciones de intercambio que podían consolidarse o formalizarse con la creación de un vínculo de amistad, compadrazgo a través del respeto y la admiración provocándose un tipo de parentesco espiritual y ceremonial para fortalecer los lazos con mayor confianza y entendimiento de las transacciones comerciales que permitió y sirvió para realizar negocios interesantes y exitosos en las vertientes oriental y occidental de los Cordillera de los Andes (desde las yungas de Moquegua hasta las punas y el altiplano del Alto Perú).

### 3. La producción, comercialización y peligros

Junto con estos nuevos sembríos provenientes de la península Ibérica, ante la satisfactoria y bien apreciada producción, se tuvieron que construir molinos para triturar y almacenar los granos de trigo que luego se convertiría en harina de producción. En el caso de la vid se construyeron bodegas bien implementadas, con hornos, lagares y líneas de conducción hacia las chombas[2] y tinajas para el proceso de fermentación de vinos, néctares de alcohol y aguardientes muy suaves, agradables y finos para agradar el paladar de los habitantes de cualquier rincón de la colonia por sus aromáticos y bien aceptados productos que lograron comercializarse entre la costa, las yungas, la sierra y el altiplano[3], su demanda genero tanta expectativa adquisitiva que trascendieron otros espacios y territorios más allá de las jurisdicciones del Virreinato del Perú, cruzando el lago Titicaca hasta la audiencia de Charcas hasta la Villa de la Plata.

Cabe resaltar, que los transeúntes coloniales permitieron activar y dinamizar estos viejos y ancestrales caminos que contribuyeron activamente con la producción, el comercio y los negocios del sur del Bajo Perú con los nuevos mercados del Alto Perú. Las rutas del arrieraje de la propia ciudad en 1593[4] tuvo por finalidad, la consolidación de las rutas que permitían la comunicación y el comercio entre toda la gobernación y las zonas mineras del Alto Perú[5]. A partir de ello, el desarrollo del transporte fue de gran importancia. La misma descansaba en una razón geográfica, ya que Jujuy era la última ciudad del camino carretero entre el río de la Plata, el Tucumán y Potosí, hasta allí llegaban las carretas cargadas con mercancías con destino a los mercados del Alto y Bajo Perú en adelante solo se podía continuar el viaje en mula[6] y las mercancías debían enfardarse para ubicarlas en tercios de mula o burro.



Fig. 2. Foto a detalle de los caminos y rutas de arrieros coloniales hacia Omate y el Alto Perú. (a) Antigua ruta de Arrieros Hacia: Omate – Arequipa - Alto Perú. (b) Antigua ruta al valle de Estuquiña – Altiplano – Alto Perú. (Fuente y propiedad de Humberto Matos Jimenez)

Durante la colonia la vida tanto para los arrieros mestizos como indígenas, así como para los comerciantes de mercancías, era una vida lucrativa y de distracción pero con muchas serias amenazas alrededor de los que se trasladaban o se desplazaban de un territorio a otro, ya que los caminos estaban plagados de una serie de riesgos y encuentros inesperados como los asaltos de pillos y bandidos, que podían sorprender en cualquier parte de la ruta, lo mismo por la guardia

[2] f. Pe. Vasija de barro cocido, de cuello y base estrechos y parte central abultada, usada para hacer fermentar la chicha, bebida alcohólica. (Diccionario de americanismos © 2010).

[3] Es el Altiplano andino, sudamericano o americano; tiene una altura promedio de más de 4000 msnm. Forma parte de una amplia cuenca endorreica encerrada entre las cordilleras Occidental y Oriental de los Andes. Es una cuenca Inter montaña en la cordillera de los Andes que ha venido siendo rellenada de sedimentos y levantada junto a los Andes.

[4] Joseph Andrews, Las provincias del Norte en 1825, San Miguel de Tucumán, Universidad Nacional de Tucumán.

[5] Alto Perú es la denominación de origen rioplatense utilizada durante las últimas décadas del dominio de España para referirse al medio geográfico y social de gran parte de la actual Bolivia. El término se identificó con el último distrito jurisdiccional de la Real Audiencia de Charcas, denominado provincia de Charcas.

[6] La mula o mulo es un animal híbrido estéril que resulta del cruce entre una yegua y un burro o asno. Comparte algunas características con los burros, pero difiere en otras debido a ciertos genes, que varían su efecto en función de si se reciben de la madre o del padre.

de los soldados de los cabildos y de los corregidores que muchas veces cometían excesos y abusos que atentaban contra los indígenas y nativos así como contra los criollos y mestizos del Alto Perú. Tal es el caso del Márquez de Castel fuerte[7] que, ante las evidentes incidencias de motines, levantamientos y protestas en diversas villas y comarcas del Alto Perú, tuvo en cuenta la puesta en práctica de diversas serias medidas que impidan desbordar el buen orden de los demás, por lo cual proponía abordarlo desde cuatro puntos. Disminución de los indios y revisita de los tributarios, mantenimiento de las mitas forzadas, laboreo de las minas, especialmente las de Potosí y Huancavelica y corrección de los excesos de los corregidores[8]. El remedio, según Castel fuerte, estaría en dejar la provisión de oficios al gobierno virreinal, segundo en velar porque se cumplan exactamente todas las disposiciones dadas en favor de los indios, exigiendo cuenta de ello y tercero prohibir el comercio de aguardiente en las provincias de la sierra. Sin embargo, los hacendados de la costa se oponían, especialmente de la comarca de Arequipa, porque la producción del aguardiente constituía una de sus más saneadas rentas[9].

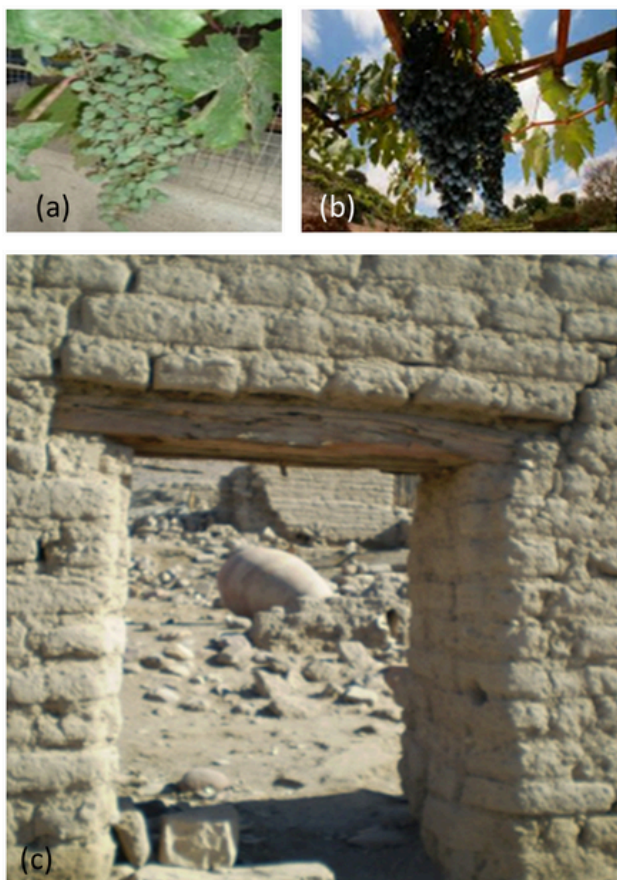


Fig. 4. Foto del espacio de producción de vinos y aguardientes en la Bodega colonial de Huaracane, con dos pisos y coronado con techo de mojinete, reforzado con cerco de adobo y adobón. (a) Casa hacienda y estancia con techos de Mojinete. (b) Chombas de la colonia, alineadas en la bodega. (Fuente y propiedad de Humberto Matos Jiménez.)

#### 4. La tradición vinícola en Moquegua

Es necesario tener en cuenta que la tradición vinícola en Moquegua se remonta hasta antes de 1564. El aguardiente[10], se elabora en el valle de Moquegua desde 1701 ( aunque hay algunas evidencias mucho más distantes de las primeras chombas surgidas con la llegada de los primeros españoles al valle de Moquegua (al identificar los registros iconográficos fechados), con una excepcional calidad de uva, transmitida con mejores sensaciones a los vinos y licores persistentemente reclamados, motivo que las bodegas se multiplicaran por todo el valle y las tinajas o chombas se reprodujeron y se enterraron[11] para acelerar el proceso de la fermentación de los vinos y aguardientes en mayores cantidades para atender todas las demandas solicitadas de dentro y fuera del Virreinato.

Por las relaciones comerciales de vinos y aguardientes que Moquegua tenía con algunos pueblos del Alto Perú (hoy Bolivia), se hallaría el criollo moqueguano Juan Vélez de Córdova en la Villa de Oruro[12], en donde se relacionaba con algunas personas de influencia necesarias en su planes conspirativos para poder conseguir el detenimiento de los abusos y maltratos hacia los indígenas, mestizos y criollos. Por parte de las malas autoridades coloniales que estaban ensombreciendo la administración colonial de los años de 1730 en las serranías del altiplano del Virreinato del Perú, ya que las cargas



Fig. 5. Vista de la Casa hacienda, bodega y estancia recuperada y bien conservada por el dueño y administrador familiar el Sr. Don Camilo Valdivia del Alto de la Villa. (a) producción de vinos y aguardientes en la Bodega colonial de Don Camilo. (b) Bodega y chombas de barro blanco con inscripciones y fechados coloniales. (Fuente y propiedad de Humberto Matos Jiménez.)



pesadas de los tributos y mitas impuestas por los huampos, chapetones o peninsulares que agreden cruelmente y asesinan a los nativos, así como atropellan los intereses del traslado de las mercancías de los negocios de los arrieros y comerciantes criollos y mestizos de vinos y aguardientes en el Alto y Bajo Perú.

Fig. 6. Fotos que ilustran las técnicas del arrieraje y del uso de las recuas acémilas y de burros para poder trasladar las mercancías, como los ricos y aromáticos vinos y aguardientes desde las yungas de Moquegua hacia las alturas del altiplano rumbo a las minas de Potosí, y villas de Cochabamba y de Oruro en el Alto Perú de la Colonia del Siglo XVIII. (Fuente y propiedad de Humberto Matos Jiménez.)

[7] Márquez de Castel fuerte. José de Armendáriz y Perurena, fue un militar y gobernador que se convirtió en el XXVIII Virrey del Perú. Tuvo que enfrentar fue el que protagonizaron los mestizos de Cochabamba liderados por Alejo Calatayud en 1730. La causa de esta rebelión fue el rumor de que el virrey quería empadronar a este sector social para que pagara impuestos. Calatayud fue capturado y ajusticiado en su celda en enero de 1731. A esos desórdenes se unieron insurrecciones indígenas en Azángaro, Carabaya, Cotabambas y Castrovirreyna, que tuvieron como causa los abusos que cometían los corregidores en el sistema de repartos de mercancías.

[8] Corregidor/Magistrado que en su territorio ejercía la jurisdicción real con mero y mixto imperio, y conocía de las causas contenciosas y gubernativas, y del castigo de los delitos. (Diccionario de la RAE. 2001)

[9] Rentas. A estas causas de la despoblación agrega otras fortuitas, como las epidemias y pestes que asolaban las provincias de la sierra.

[10]. Aguardiente. El aguardiente es una bebida alcohólica destilada de un fermentado alcohólico, siendo en principio el aguardiente alcohol diluido en agua.

[11] Enterrar. La práctica de enterrar las tinajas servía para controlar la temperatura durante la fermentación, a la vez que brindaba mayor estabilidad y apoyo a la tinaja. Este recipiente podía ser revestido en el interior con brea para impermeabilizarlo. Para taparlo se usaban discos de piedra. Ocasionalmente notamos depósitos de un material duro y cristalino de color rosado dentro de las tinajas, probablemente bitartrato de potasio.

## 5. Conclusiones

Con el presente trabajo se pretende ubicar, localizar y difundir histórica y geográficamente los sitios de las bodegas coloniales de Moquegua, algunas de las cuales se encuentran abandonadas y en peligro de perderse en forma definitiva, para que las instituciones comprometidas puedan sensibilizarse e intervenir y colocar su granito de arena para rescatar y revalorar la importancia de la historia local y regional de Moquegua para aproximarnos a la objetivación de las prácticas culturales y sociales, para resaltar los elementos valiosos de las fuentes históricas materiales que cuenta nuestra tierra y que aún es visible salvar en el paisaje estudiado. En el reconocimiento del área específica descrita previamente perteneciente a las pampas de Huaracane, se pudo constatar la presencia de senderos prehispánico, caminos de arrieros que articuló el tránsito entre los valles de Moquegua- Omate – Arequipa y los senderos de Moquegua – Puno – Collao – La Paz – Potosí – Cochabamba – Oruro.

Se pueden observar bodegas, fundo, casa hacienda, lagares, hornos, chombas y patios de estancia en cuyos bordes se localizaron fragmentos de vasijas coloniales fechadas, correspondientes mayoritariamente por sus características a botijas de barro rojo de cuello ancho. También, se pudo constatar una serie estructuras de construcciones coloniales constituidos por piedras acumuladas a base de cantos rodados, cercano a la casa hacienda en donde se pueden observar muchos restos esparcidos de madera y caña que están cayendo de los techos de mojinete que es una estructura única de la colonia identificada especialmente en este sector de la zona sur de Moquegua.



Fig. 7. Foto donde se pueden observar las chombas o vasijas de barro rojo de lo explorado se ha podido registrar la fecha más antigua de 1774 ( 2 años antes del estallido de la Independencia de las 13 colonias) y la siguiente de 1821 ( son 2 chombas que están registradas con la fecha del año de la Independencia del Perú, que el año pasado se celebró el Bicentenario de la Independencia nacional que se encuentran enterradas en la casa hacienda de Huaracane que sirvieron para producir y fermentar los deliciosas bebidas espirituosas de Moquegua para ser ofrecidas y , colocadas y vendidas en los mercados del Alto Perú para poder trasladar las mercancías, en los odres en la Colonia del Siglo XVIII. (Fuente y propiedad de Humberto Matos Jimenez.)

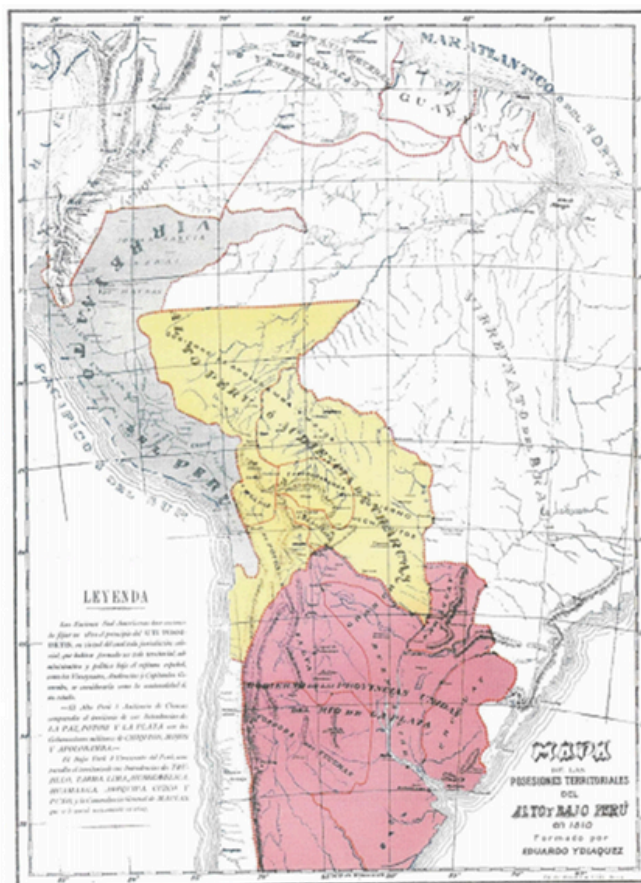


Fig. 8. Foto del mapa de América que registra información de los límites entre las jurisdicciones entre el Alto y Bajo Perú en tiempos de la Colonia.

Por lo tanto, podemos decir que las evidencias del espacio físico recorrido, sin duda alguna nos permiten aproximarnos al espacio histórico social del cual aún se tiene mucho por conocer, donde claramente podemos advertir que las pampas de Huaracane, que hoy lucen desoladas, tuvieron un rol importante en la construcción de la dinámica social de los antiguos ocupantes, destacando aquellos caminos (senderos) que estuvieron acompañados por una serie de construcciones valiosas a manera de casa hacienda, fundo y bodega de producción vitivinícola (alineamiento y acumulacion de chombas, tinajas, canales de conducción de vinos y aguardientes, muros, pozas y horno de proceso ), y donde aún es posible visualizar fragmentos de épocas hispánicas y coloniales como el estilo tan peculiar de la construcción de la vivienda de mojinete al misma que se encuentra en estado ruinoso y está a punto de perderse si es que nos e realiza algo en forma inmediata para su valioso rescate, tal vez sea necesario declarar en emergencia este sector de la hacienda y fundo Huaracane colonial ya que es un gran y valioso patrimonio arqueológico de Moquegua,



Fig. 9. Bodega colonial en el valle viejo de Moquegua, observar el procedimiento del entierro de chombas para acelerar el proceso de la fermentación del vino y los aguardientes como una practica continua colonial en el sur peruano, por la mayor cantidad de horas de luz solar y por la calidad del agua empleada para su elaboración.

los cuales no solo conducían a los espacios de producción en donde se puede apreciar grandes reservas de hollejo de la vid procesada en el pasado para la obtención de vinos y aguardientes sino también a las estancias por los fecales de acémilas hallados., que seguramente fue el punto de encuentro de arrieros y comerciantes de este magnífico rubro vitivinícola cuyos productos cautivaron y mantuvieron activas a estas bodegas que abastecieron los mercados del Alto Perú y de la Audiencia de Charcas. Esperemos con mucho sentimiento esperanzador que las instituciones comprometidas puedan responder lo más pronto posible para rescatar definitivamente este valioso espacio arqueológico para aprendizaje de todos de las actividades coloniales realizadas sino también a las estancias por los fecales de acémilas hallados., en el pasado a redes de intercambios cuyas actividades inmersas aún forman parte de los resultados de futuros trabajos de investigación que se realicen en estos sectores y áreas de trabajo arqueológico para el conocimiento y el aprendizaje de los comportamientos de los pueblos, personajes y protagonistas del pasado local y regional.



Fig. 10 Foto donde se identifica a una de las chombas o tinajas más antiguas de Moquegua fechada del año 1590 y con el icono de la cruz como símbolo que pertenece a la propiedad de la Iglesia Católica en tiempos de la Colonia, se ubica y se encuentra en la puerta del ingreso principal de la Oficina del Ministerio de Cultural DDC de Moquegua. (Fuente y foto de propiedad de Humberto Matos Jiménez.)



Fig. 11. Foto recreativa que visualiza e identifica las rutas seguidas por los arrieros y comerciantes del sur peruano, productores de aguardientes y vinos de alta calidad con amplia demanda en los mercados del Alto Perú lo que intensifico y activo el intercambio comercial entre las comarcas y pueblos del sur peruano con las minas de Potosí y las yungas de Cochabamba, la villa de Oruro hasta llegar a la Villa de la Plata en tiempos de la Colonia, ampliando le radio de comercialización que nos permite identificar la importancia del arrieraje y de los comerciantes de vinos y aguardientes de este tiempo. (Fuente: fotos y diapositivas de propiedad de Humberto Matos Jiménez.)

[12] Oruro. Enterrar. La práctica de enterrar las tinajas servía para controlar la temperatura durante la fermentación, a la vez que brindaba mayor estabilidad y apoyo a la tinaja. Este recipiente podía ser revestido en el interior con brea para impermeabilizarlo. Para tapanlo se usaban discos de piedra. Ocasionalmente notamos depósitos de un material duro y cristalino de color rosado dentro de las tinajas, probablemente bitartrato de potasio.



Fig. 12. Foto de afiche recreativo y diapositiva que visualiza e identifica las regiones vitivinícolas de la costa peruana, resaltando todas las regiones costeñas y Moquegua del sur peruano, productores de aguardientes y vinos de alta calidad de Moquegua y Omate. (Fuente: fotos y diapositivas de propiedad de Business empresarial.)

### Referencias Bibliográficas

- Archivo Regional de Moquegua. (2020). *Revista 1*. GORE. Edit. Tarea gráfica. Lima
- Milla, C. (1986). *Diccionario histórico biográfico del Perú. Siglos XV – XX*. Editorial Milla Batres. Tomo IX. Madrid.
- Ortega E. y otros. (1994). *Manual de Historia General del Perú*. Indeart. Lima.
- Válcarcel, G. (2011). *101 razones para sentirse orgullosos de Moquegua*. Lima, Perú: Perú Experience
- Kuon, L. (2019). *Retazos de la Historia de Moquegua*. UNAM. 3ª. Edición. Lima.
- Roel, V. (1988). *La Independencia. Historia General del Perú*. Editorial Labor. 1ª. Edición. Lima.
- Ryan, P. (2020). *El cambio climático en los andes antiguos*. UNAM. 1ª. Edición Lima.
- Vargas, R. (1971). *Historia General del Perú. El Virreinato*. Editorial Carlos Milla Batres. Tomo IV. Lima
- Watanabe, L; Moseley, M & Cabieses, F. (1990). *Trabajos arqueológicos en Moquegua*. Perú. Volumen 3. Editorial Escuela Nueva. 1ª Edición. Lima