En Torno a la Génesis de la Hotelería Republicana Limeña

Rafael García Euribe

Resumen

La presente investigación se sustenta en la necesidad de obtener elementos que permitan la construcción de una cultura hotelera local que nos proporcione técnicas y sistemas de producción adecuadas a nuestra realidad nacional con el fin de diferenciarnos frente a los demás países y establecer y mantener un nexo de identidad con las generaciones precedentes. La primera parte de este artículo presenta la "diferenciación cultural" como una necesidad frente al aceleramiento del proceso de globalización y a una corriente cultural posmoderna que tienden a una generalización cultural que conlleva una subvaloración de las culturas locales y la adopción de conductas alienantes que se pueden ver reflejadas en las estructuras curriculares. En la segunda parte se proponen elementos de juicio necesarios para la concreción del análisis del proceso histórico del alojamiento en el Perú, basado en algunas características propias del desarrollo de esta actividad; y en nuestras características culturales que como se expone, se ven determinadas por la conquista. La tercera parte presenta una síntesis del proceso histórico de la industria del alojamiento en la cultura occidental, y un segundo segmento dedicado la presentación de los elementos históricos encontrados como parte de la presente investigación que incluye una primera parte dedicada a recapitular las evidencias presentadas en un primer acercamiento al tema en la figura de los tambos para finalmente llegar a un primer esbozo en torno a la génesis hotelera limeña republicana. Finalmente se presenta como resultado de esta investigación un cuadro cronológico de la hotelería republicana limeña, que a pesar de las posibles omisiones que la presentan como un esfuerzo aun inconcluso, nos sirva como punto de partida para encontrar con

futuras investigaciones, las técnicas y procesos productivos que se presentaron en los anales del alojamiento en el Perú.

Palabras clave: *Hotelería, Cultura, Identidad.*

Abstract

The present research is focused in to the necessity of obtaining elements that allow the construction of a local hotel culture that provides us, technical and production systems adapted to our national reality with the purpose of differ us in front of the other countries and to settle down and to maintain a nexus of identity with the precedent generations. The first part of this article presents the" cultural differentiation" like a necessity in front of the acceleration of the globalization process and to a postmodern cultural current that spreads us to a cultural generalization that bears an undervaluation of the local cultures and the adoption of alienating behaviors that are reflected in curricular structures that for example, in the case of the tourism, excludes the historical process of the local lodging industry. In the second part it propounds some necessary trial elements for the concretion of the analysis of the historical process of the lodging in Peru, based on some characteristics of the development of this activity; and in our cultural characteristics that like it is exposed, they are determined by the historical fact of the conquest. The third part presents a synthesis of the historical process of the industry of the lodging in the western culture, and a second dedicated segment the presentation of the opposing historical elements as part of the present investigation that includes a first part dedicated to recapitulate the evidences presented in a first approach to the topic in the figure of the "tambos", to arrive in to a first sketch around the republican hotel genesis of Lima. Finally it is presented as a result of this investigation a chronological square of the republican hospitality in Lima that in spite of the possible omissions that even present it, as an effort unconcluded, be good us as starting point to find with future investigations, the techniques and productive processes that were presented in the annals of lodging in Peru.

Keywords: *Hospitality, culture, identity.*

Introducción.

La globalización nos exige adecuarnos a estándares de calidad mundialmente aceptados para mantener la competitividad de nuestros productos; lo que se refleja en certificados de calidad o normas globalizadas como el de la Organización Mundial de Estandarización (ISO), la European Foundation Quality Management (EFQM) para la gestión de empresas y el TedQual de la Organización Mundial del Turismo para la calidad de la enseñanza en turismo, obtenida por la Escuela de Turismo y Hotelería de la universidad privada de San Martín de Porres, ad portas de sus Bodas de Plata institucionales.

La certificación Tedqual se sustenta sobre la idea de construir un desenvolvimiento académico independiente del turismo, que hasta el momento se ha ido desarrollando en base al juicio genérico de ciencias

reconocidas como la sociología, y la ecología, debido a que se le ha considerado como una actividad práctica aplicada mediante la interpretación de la realidad desde un enfoque interdisciplinario y no como una ciencia en si misma. Otra justificación para el Tedqual es la polarización de esfuerzos educativos y titulaciones identificadas a nivel mundial, y la falta de preparación de los egresados frente a las necesidades del sector, que provocan desmotivación, inseguridad laboral y desocupación, que los conduce a la desidentificación con el sector.

La estandarización de los sistemas educativos se refiere a la acumulación y transmisión de conocimientos universalmente aceptados, pero una educación plena, además de la formación cientificista debe incluir formación en valores que se desprenden del desarrollo colectivo de cada cultura, por lo que una consecuencia de dicha estandarización, para el caso del turismo, puede ser una perdida de identidad que conduzca a que lo estándar impida el desarrollo de una cultura turística local.

Dentro de este panorama se presenta el apremio de conceptualizar sistemas de producción basados en el capital social local y determinados por nuestros rasgos culturales; el desarrollo de este patrimonio intangible se presenta en base a la revisión histórica de los acontecimientos como lo apunta Gunn para el caso del turismo «La historia de casos de los negocios y destinos turísticos contribuye a la toma de decisiones de hoy día (...) aprendiendo del pasado se clarifica el presente...» (Gunn 1994:6); por lo que se justifica este estudio exploratorio de los acontecimientos históricos referentes a los inicios de la hotelería en el Perú, que a pesar de las posibles omisiones que la presentan como un esfuerzo aun inconcluso, nos sirva como punto de partida para encontrar con futuras investigaciones, las técnicas y procesos productivos que se presentaron en los anales del alojamiento en el Perú, para obtener elementos útiles a la construcción de una cultura hotelera local que nos permitan caracterizarnos frente a los demás países y establecer un nexo de identidad con las generaciones precedentes.

Identidad cultural y educación en los albores del siglo XXI

El término globalización se aplica a un proceso de articulación política, económica y cultural de escala mundial que se orienta a la estandarización del pensamiento o generalización de las ideas que impacta directamente sobre las políticas e identidad cultural de las naciones debido a que como lo plantea Tudela (2001:12), esta no implica una perdida de la soberanía nacional en el terreno material sino en el campo cultural y conceptual. En el Perú, este proceso, según Macera (1998) se ha presentado de forma definitiva por la invasión española del

siglo XVI, con la que pasamos a formar parte de un orden mundial que ha influenciado desde entonces nuestro desarrollo cultural, al pasar a ser parte de una historia compartida por el resto del mundo «La expansión europea del siglo XVI significó la constricción indo americana y fue la primera fase del proceso de mundialización.... Esa globalización se encuentra hoy en su última etapa...» (Macera 1998:74). Este proceso se ha presentado en el Perú, con raíces y directrices que según Lumbreras, nos comprometen más con el resto del mundo que con nosotros mismos (Lumbreras 2001:84).

El desarrollo tecnológico de las telecomunicaciones en las últimas décadas ha estimulado el proceso de globalización, con lo cual, se han acelerado los cambios sociales, económicos y culturales en el mundo; los que además, se ven imbuidos del postmodernismo que implica como la globalización, una disolución de las fronteras culturales, «El postmodernismo involucra una disolución de las fronteras, no solo entre culturas alta y baja, sino también entre distintas formas culturales como el turismo, el arte, ... y la arquitectura» (Urry 2002: 85). Debido a estos hechos se corre el peligro de adoptar conductas alienantes, lo cual se presenta en el campo de la educación con currículos mal orientados que nos pueden conducir a una desvirtuación de las manifestaciones culturales locales «Por lo general una educación mal orientada induce a subvalorar las manifestaciones culturales del pueblo para tratar de incorporarse a las corrientes en boga.» (Sosa 2004:65)

Para Salazar Bondy: «Decir que el peruano es un ser alienado equivale a decir que piensa, siente, actúa de acuerdo a normas, patrones y valores que le son ajenos o que carecen de la sustancia histórica de la cual dependen su plenitud y prosperidad como pueblo...» (Salazar 1969:64); esta alienación se presenta con la adopción de paradigmas extranjerizantes de desarrollo como podrían ser para el caso del turismo España, México o Costa Rica. Al asumir estos paradigmas, se desvirtúa la cultura local y sus expresiones relacionadas con la gastronomía y sistemas productivos autóctonos que servirían para la construcción de una cultura hotelera con elementos locales.

La expansión mundial del fast food se presentó como paradigma de la globalización debido a que su naturaleza radica en la homogenización del proceso productivo; sin embargo, con el análisis de sus estrategias de inserción en el mercado que se valen de particularismos locales en arquitectura y decoración interior, se ha determinado que: «... a pesar de su repentina homogeneidad los fast food se localizan, se dejan impregnar en el contexto cultural local» (Rial 1997 en: Bayardo 1999:10). Un ejemplo de esto se presenta en un local de Mc Donalds instalado en una mansión de arquitectura paulista que han logrado sobrevivir a la arquitectura transnacional predominante en esa zona de la ciudad (Bayardo 1999: 10); lo que guarda similitud con el local de pollos Kentucky ubicado en el Hotel Bolívar de Lima,

en un edifico que al igual que el de Sao Paulo data de la primera mitad del siglo XX.

Esto se basa para Ortiz (1996. En: Bayardo 1999) en la idea de transversalidad que se presenta en el fenómeno de localización que considera el espacio como conjunto de planos atravesados por procesos sociales diferenciados que entrelaza lo local, nacional y mundial en formas diversas y provoca que lo cultural adquiera relevancia fundamental en el proceso de globalización debido a que en ella se incluyen los sistemas de producción como parte del patrimonio intangible de las culturas locales «A través de la comercialización la estética y la imagen, la cultura ha penetrado en el proceso de producción según Stuart Hall en Nuevos Tiempos (1993)» (Bayardo 1999: 12).

Robertson, (En: García Canelini 1999: 35,52) al igual que Ortiz (1996) y Bayardo (1999) sostiene que existen razones sociales y económicas que impiden que lo global se desvincule de lo local, por lo que debemos hallar esquemas de desarrollo que vinculen las características culturales locales con lo globalmente aceptado mediante la construcción lógica y consistente de formas en que lo local pueda sobrevivir y obtener ventajas de la globalización. Es así como se presenta lo que Fuenzalida reconoce como la paradoja de la globalización por la cual las naciones refuerzan su identidad y soberanía «... una poderosa y militante afirmación de identidades colectivas que surgen de pueblos y nacionalidades que se afirman a si mismos y a sus soberanías frente a las presiones ejercidas por la mundialización y la posmodernidad.» (Fuenzalida 2000:16).

En la actualidad las posiciones sociales se adquieren en base al esfuerzo personal por lo que se tiende a la individualización y a lo que Urry (2002) denomina como la «des-diferenciación cultural»; si antes, en la modernidad, los elementos culturales eran compartidos por grupos sociales, en la postmodernidad el individuo recoge los diversos elementos culturales que se encuentran en la sociedad globalizada y crea una identidad singular. «El postmodernismo en cambio, involucra la des-diferenciación (Lash 1990: capítulo uno) (...) Hay un colapso en la singularidad de cada una de las esferas de la actividad social, especialmente la cultura.» (Urry 2002: 87).

La educación se concibe como un proceso que implica la transmisión de conocimientos teóricos y técnicos evolutivos orientados a desarrollar en el individuo, la capacidad de «saber hacer» que es: «La capacidad para enfrentar y resolver problemas y/o para crear productos pertinentes a las necesidades sociales» (Castro 2002:55). El currículo se puede definir como el plan que conduce este proceso fundamentándose en el análisis de los requerimientos de una realidad socio-cultural y de un momento histórico concreto «... es la concreción específica de una teoría pedagógica para volverla efectiva y asegurar el desarrollo de un

grupo particular de alumnos para la cultura, la época y la comunidad de la que forman parte.» (Castro 2002:71). Si de acuerdo a esto, la educación esta orientada al desarrollo cultural de la nación en su conjunto, entonces, al adoptar paradigmas alienantes, se imponen, contenidos curriculares que muchas veces son incongruentes con la realidad nacional.; por lo cual se justifica la necesidad de estructurar planes curriculares que incluyan elementos técnicos y sistemas de producción con características locales, que para el caso de la industria del hospedaje debe basarse en la investigación de sus hechos históricos.

Método de estudio de la evaluación histórica del hospedaje en el Perú.

Siempre hubo debates entre hoteleros y restauranteros sobre quien sirve la mejor comida; los primeros sostenían que solo podían mantener a sus huéspedes con una buena comida, y los segundos que su comida es buena debido a que brindan un servicio especializado. Posiblemente nunca se llegue a un acuerdo, debido a que la calidad de la comida depende de variados factores como el tratamiento de los insumos, y la calidad del servicio; pero «El debate subraya la irrefutable conexión entre los hoteles y la gastronomía o el placer de la buena comida. Por lo tanto, cualquier historia de los hoteles de un país debe implicar la historia de la comida del mismo.» (Boella 1981:31).

El desarrollo actual del turismo se debe según diversos autores como Fernández Fuster (1974), Boella (1981:31), y Urry (2002:66) entre otras cosas a los adelantos tecnológicos como el mejoramiento del transporte masivo con las invenciones del ferrocarril y el avión «En Inglaterra, a mediados del siglo XVI la posada había evolucionado en la forma convencional que retendría hasta la llegada del ferrocarril» (Katchikian 1980:80), el desarrollo de sistemas electrónicos de reservas y por factores sociales como el público consumidor y la forma como gasta su dinero, o la mirada «romántica» que motiva a los viajeros a evitar del turismo de masas; es a partir de estos cambios, sobre todo en las comunicaciones, que se debe de analizar el turismo desde una perspectiva global debido a que: «Esta internacionalización del turismo significa que no podemos explicar los patrones turísticos en una sociedad particular sin analizar los desarrollos que tienen lugar en la mayoría de los restantes países.» (Urry 2002:53).

La investigación turística nos abastece de objetivos y fundamentos sistemáticos, lógicos y empíricos, para lo que se apoya en diversas disciplinas por la complejidad del campo en el que se desenvuelve y la variedad de elementos que lo configuran; como el caso de la historia, que se ha convertido en una de las disciplinas claves y principales debido su aporte al desarrollo de esta actividad «La historia de casos de los

negocios y destinos turísticos contribuye a la toma de decisiones de hoy día... aprendiendo del pasado se clarifica el presente». (Gunn, 1994:6). Benjamín, en su guía para el estudio de la historia, indica dos formas básicas de fuentes de datos: evidencias primarias de los participantes en pasados eventos, registradas en revistas, periódicos, cartas, notas, entrevistas y fotografías; y secundarias, provenientes de los investigadores de las evidencias primarias, en artículos y libros. Estas evidencias, de acuerdo a Hockett, requieren tres críticas: externa (origen y circunstancias); interna (positiva o negativa); y factores determinables (alusiones, cruces), tests de consistencia y corroboración.

Para Luís G. Lumbreras (2004) en el Perú, aun no se han superado las mezclas obligadas por la colonia, por lo cual aun nos encontramos en el proceso de construcción de nuestra identidad. Desde la colonización española, el Perú se integra al proceso de globalización, debido a que se quiebra su proceso de desarrollo independiente y se occidentaliza en términos de dominación, con lo cual su estructura social adquiere nuevas características «... la cultura andina hizo una evolución social y cultural propia ... en una palabra logró una cultura propia ... La conquista española ocurrida en el siglo XVI acabó con este proceso independiente e incorporó el área andina a la primera y global occidentalización del mundo ...». (Matos Mar 1969: 26).

Bajo esta premisa debemos tener en cuenta de que forma debemos estudiar el desarrollo de la cultura peruana, la cual según Belaunde (1957) se debe analizar desde un enfoque de Peruanidad Integral que implica la asunción de una nueva identidad y según Ortega (1979), el desarrollo de un proyecto colectivo que implica culminar con el proceso de aculturación que se inició con la colonia. Por otro lado, Matos (1969) plantea que la nación peruana se encuentra atravesada por una serie de procesos de integraciones e interrelaciones autónomas y de dominación «... la manera como se ha desenvuelto esta dominación y como esta ha permitido configurar su situación actual es otra nota de peculiaridad de la sociedad peruana». (Matos 1969:14); por lo que asume que el estudio de su sociedad se debe enfocar desde su singularidad, y su situación con relación al mundo (debido a la colonización).

Esta síntesis se refleja en un sincretismo cultural que puede ser asumido desde el punto de vista antropológico como un encuentro cultural que da lugar a nuevas formas de conocimiento productivo distintas a las que les dieron origen. Un ejemplo de esto es el que plantea Olivas en su estudio de la historia de la gastronomía: «(...) otra criollización de los fideos (y que en Italia sería impensable) son los fideos montados o los fideos combinados con arroz o frejoles.... De esta forma tenemos que en base a la influencia culinaria italiana, en el Perú se han desarrollado productos típicos, que ya no son italianos, sino peruanos». (Olivas R. 1993: 253).

Para Víctor Andrés Belaunde (1957), la ciudad colonial encarna la génesis de una nueva identidad social en el Perú debido a que fue el centro de una transformación industrial que empieza con la construcción, paro lo que los conquistadores siguieron de cerca las técnicas constructivas y arquitectónicas de la Madre Patria, pero al no encontrar todos los elementos requeridos adoptan algunos elementos locales y en este proceso se van creando nuevos elementos que ya no son ni hispanos, ni andinos. «Los indígenas habían utilizado el adobe para las edificaciones y la piedra para los templos y palacios; pero no conocieron la *mezcla* e ignoraron el *arco*... El español busca la piedra y fabrica el ladrillo adoptando el adobe en caso de la imposibilidad de obtener dichos materiales». (Belaunde 1957: 55).

Es así, que una revisión histórica integral del Perú debe contemplar el análisis de todos aquellos grupos culturales que se han ido integrando a lo largo de esta con el fin de construir nuevos elementos que den como resultado un desarrollo cultural univoco que asegure la identificación plena de todos sus individuos y así poder hacer frente a la influencia de la postmodernidad en el proceso de globalización mediante el desarrollo de elementos productivos con características locales y enriquecidos por el capital social acumulado a lo largo de nuestra historia; por lo que se propone su estudio tanto desde el enfoque de cultura global como desde sus características singulares.

Génesis de la hotelería europea.

Los antecedentes más antiguos de la hospitalidad humana se remontan a los inicios de la agricultura que sucedió al nomadismo primitivo, siendo importantes quizás, por el volumen de viajeros, las peregrinaciones a los oráculos en la era pre cristiana. Pero el turismo tal como lo concebimos en la actualidad se remonta según Fernández Fuster (1974) al balneario romano de Baias en el siglo primero de la era cristiana o las peregrinaciones cristianas a Santiago de Compostela y Roma para la celebración del «Año santo» en el siglo XII «En Roma se instalaron en las vías más frecuentadas, especialmente a balnearios, verdaderas posadas denominadas mansiones (...) se trataba de la primera generación de hoteleros sujetos a severos controles por parte de las autoridades, tanto en Roma como en Grecia» (García 1998: 155).

Según lo afirma Hefele – Lecrécq en 1907 (En: Katchikian 2000: 57), las posadas de la edad media fueron frecuentadas por gente de tan mala reputación que la iglesia prohibió a los clérigos alojarse en dichos establecimientos; reputación que según Foster (1994:3) se extendió hasta el siglo XVIII a lo que debemos agregar la sencillez de los establecimientos y sus pocas comodidades con solo algunos dormitorios privados (Boella 1981), (Katchikian 2000) «Los establecimientos en los que se ofrecía

alojamiento eran construcciones modestas, de dos plantas, con la cocina y el comedor en la planta baja. La mayoría disponía de establos para las cabalgaduras de los viajeros...» Katchikian (2000: 80). Frente e este descrédito, los mesoneros, se dedicaron a «dar un nuevo brillo a los blasones de una profesión decididamente mal vista (y) a fines de la Edad Media, la hotelería suiza y alemana alcanzó su verdadero éxito, gracias a las comodidades que ofrecía y a la calidad de sus servicios» (Perrin: 13).

Boella (1981) hace referencia a que en la Europa del siglo XIV ya había mesones para los viajeros ordinarios y Fernández Fuster (1974:574) cita antecedentes de una ley promulgada en la España del siglo XV referente a la protección de los viajeros frente a los cobros excesivos de los mesoneros. Estas fondas y mesones se desarrollaron sobre todo en Francia, según Katchikian (2000), debido a su posición geográfica, que la hacían paso obligado entre las islas británicas e Italia y entre España y Alemania.

La edad moderna que abarca los siglos XV al XVIII se caracteriza por el nacimiento de los Estados europeos como Italia (Schwanitz 2002:85). Al darle fin al feudalismo y dar paso al capitalismo, Italia se convierte en el centro de las operaciones bancarias y financieras amen de ser el paso obligado en las rutas comerciales entre Europa y el Oriente; la familia Médici, poseedora del banco más poderoso de Florencia se convierte en conductora del destino de esta localidad y la lleva al desarrollo del Renacimiento, con el que surge un nuevo tipo de viajeros motivados por la curiosidad y la sed de conocimiento que los lleva a visitar las grandes ciudades y lugares con celebre pasado (viajes que por su costo solo podían ser realizados por una clase privilegiada).

Con la llegada de Colón al continente americano, de la expansión colonial de Europa y el descubrimiento de las nuevas rutas comerciales con el oriente a fines del siglo XV y principios del XVI (Meyer 2003: 34), se inicia un flujo importante de viajeros que solo pueden ser transportados hasta sus destinos atravesando el océano «A partir de entonces se produjo un flujo interminable de pioneros, aventureros, misioneros, delincuentes, buscadores de oro, especuladores y fugitivos desde la Península Ibérica hacia el nuevo mundo» (Shwanitz 2002: 115), con lo que se inicia el desarrollo del transporte marítimo de pasajeros que en los siglos siguientes se complementaría con las empresas de hospedaje «El mesón servia también como agencia de viajes al ofrecer boletos para los viajeros además de alimentos y alojamiento» (Boella 1981: 37) y la gastronomía, que en Francia en el siglo XVI, fue la que sirvió como elemento motor y «creó animación en torno a una actividad que más tarde – y con mucha frecuencia- se uniría a la misión de alojamiento propia de la hotelería tradicional» (Perrin: 13).

Es debido a la mala reputación de la posadas que la nueva clase de viajeros motivada por el renacimiento y la aristocracia como segmento

de mercado solicito de mejores atenciones, calidad de servicio y de un ambiente que estuviera a la altura de sus exigencias sociales y culturales, - aunque existen antecedentes de hoteles tal como los concebimos en la actualidad desde principios del siglo XVI como el Wekalet Al-Ghury en El Cairo - que a fines del siglo XVIII y principios del XIX se construyen inmuebles con dormitorios privados y servicios higiénicos individuales, y estructuras lujosas que adoptan la palabra francesa «hôtel» «Como las posadas y tabernas europeas donde los mercaderes y soldados pasaban la noche eran inadecuadas para los aristócratas, se erigieron para estos, estructuras lujosas, con cuartos privados, saneamiento individual y todas las comodidades de los castillos europeos.» (Foster 1994: 3).

Con la revolución Francesa de 1789 culmina la edad moderna y se da paso a la edad contemporánea que se caracteriza entre otras cosas la expansión de la cultura europea a nivel mundial, y el desarrollo de las ciencias y la tecnología que han contribuido al bienestar material y el progreso cultural. El ferrocarril es consecuencia de la invención de la máquina a vapor y con la inauguración de su primer servicio de transporte público de pasajeros en Gran Bretaña (1825) se sientan las bases para el desarrollo del turismo de masas para dejar de ser una actividad netamente elitista «se puede considerar que el turismo moderno se inicia a mediados del siglo XIX, simbólicamente con los viajes organizados por Sir Thomas Cook» (Meyer 2003:33), que ideó el primer viaje organizado del que se tiene referencia, el cual fue por motivo de un Congreso Antialcohólico para 570 pasajeros entre Leicester y Loughborough. Con el ferrocarril, se desarrolla además la industria hotelera, pues el alojamiento se concentró en los destinos urbanos de fin de cada jornada de viaje; con lo que surgieron además las agencias y restaurantes por la facilidad de acceder a centros de recreo como baños termales, sol y playa como nuevos destinos vacacionales de la sociedad industrial.

Entre fines del siglo XIX y principios del siglo XX se encuentra la mejor época del transporte ferroviario, hasta la aparición del avión que en 1919 realiza su primera incursión comercial entre Londres y París y que junto al incremento de los ingresos, de las horas de ocio y el desarrollo de la tecnología de las telecomunicaciones, en especial del Internet, han permitido el desarrollo de una sólida industria del turismo y la hospitalidad hasta la actualidad, en que podemos encontrar hoteles de súper lujo, grandes cadenas internacionales y establecimientos de alojamiento de las formas más diversas y orientados a los diferentes segmentos del mercado.

Génesis de la hotelería peruana.

Del tambo pre hispánico a las fondas y mesones coloniales.

En «La evolución del hospedaje en el Perú» (García en: Cultura 1998:153-189), se demuestra que esta encuentra su punto de partida en los tambos, que originados en las culturas de horizontes amplios como Wari y Chimú, se extendieron hasta muy avanzada la república, sufriendo transformaciones derivadas del proceso de occidentalización del Perú suscitados por la colonización española «...en el consenso de sus cronistas, científicos e investigadores: de su cotejo y síntesis se establece el carácter milenario de hospedaje del tambo...» (García 1998:158). Una de las funciones de los tambos en la época prehispánica es la de sistema estatal de almacenamiento de recursos alimenticios para las épocas de escasez, pero existen indicios para afirmar que además de esta función, se les había asignado la de brindar facilidades de alojamiento y alimentación para los viajeros de aquella época «Las unidades de almacenamiento instaladas en complejos grandes y pequeños, tienen asociación con otras estructuras que pueden considerarse más bien como facilidades asociadas con los caminos primarios, secundarios y de acceso» (Levine, 1992: 66).

Los tambuy-wasi (casas tambo) constituirían las facilidades de alojamiento y alimentación de los viajeros pre hispánicos. Estos tampus constituyeron un sistema jerarquizado de establecimientos estatales, con cinco categorías: ciudad y mesón real; villa y tambo real; pueblo y tambo real; tambo real y tambillo «los tres primeros asentamientos humanos con población residente, y los dos últimos facilidades del servicio de camino... (Guaman Poma (1608) 1908 Tomo III 1082, 1090). En esta jerarquía los tambos mayores coinciden con los centros urbanos, ´ cabezas de provincia` o con ´ villas` según su terminología». De acuerdo a Pease, su ordenamiento cumple funciones políticas, religiosas y económicas, que conforme afirma Deler fue «aceptado sin modificaciones por los conquistadores españoles» (Williams 1980:534-537).

De estos tambos, aun se pueden encontrar algunos restos que en las proximidades de Lima como: Tambo Inga y Armatambo (Agurto, 1984) y en los Andes centrales como: Pumpu (Gutierrez 1992), y Huanuco Pampa (Morrys y Thompson 1974) que exhiben elementos comunes al mostrar algunos la imposición del poder cuzqueño y otros las expresiones de carácter local consentidas por la administración Inca como es el caso de Pumpu y Tarmatambo; construidos por el camino real, bajo una misma estructura política «haciendo uso de un mismo plano maestro (...) indistintamente adecuado dentro de cada tambo (...) de acuerdo a las condiciones naturales, socioeconómicas y culturales de cada región» (Matos, R. 1994:126-127). En el caso de Pumpu, una gran cantidad de basura de cocina y variedad de tipos de cerámica sobre

las aceras de las calles que dan acceso a la plaza evidencia la existencia de los tambuy wasi (casa de hospedaje) «Los depósitos de basura y las evidencias de cocina que dejaron los viajeros son profusas en sus informaciones. Son los únicos basurales que reportan casi todos los tipos de cerámica y de diversa procedencia (...) y muestran palpablemente la densidad de usuarios que habitaron esta parte de la instalación» (Matos, R. 1994: 134,162).

Tambo Inga (1450), uno de los tambos levantados a lo largo de la costa siguiendo el camino de Ancón a Pachacamac desarrollaba entre otras funciones según Agurto (1984: 164) la de alojamiento para viajeros, sobre todo comitivas especiales y el ejército imperial. Este conjunto arquitectónico, se encontraba rodeado por una muralla y un primer sector constituido por un recinto en cuyo lado oeste, pegado al muro del pasaje que lo separa del sector vecino existen los restos de lo que se supone fueron dos habitaciones rectangulares, que al no encontrarse vestigio de otras habitaciones en el interior del cercado, se deduce que estaban dedicados a albergar a viajeros y visitantes.

El tambo se prolonga en su función de alojamiento hasta la República; un testimonio de este hecho se encuentra en las crónicas de Huaman Poma de Ayala y en las ordenanzas del Licenciado Baca de Castro (Cuzco, 1543) que dan cuenta de 200 tambos distribuidos a lo largo de los caminos reales utilizados en el virreinato; los cuales conservaron las mismas funciones que tenían en la época pre hispánica y las mismas características hasta las primeras décadas de la colonia «en tiempos de Guaynacaba señor antepasado y los mismos indios, que pueblen y tengan poblado y abastecidos de comida para los caminantes que pasaren y que hubieren en la provincia de cada tambo ... Porque ahora no se podría ordenar n otra manera mejor de cómo los dichos señores lo tenían proveído y ordenado y porque así conviene que se haga al presente». (Vaca de Castro (1543) 1908:453,455).

Otros testimonios de la prolongación de la existencia de los tambos se encuentran en una ilustración de Angrand de la «Casa de Quintanilla» en la calle de Melchor Malo (Hoy cuadra tres de Huallaga), en 1838, «con arrieros desaparejando sus recuas,» en la que se grafica con claridad la continuada de la concepción del tambo andino en la casa colonial (Angrand, 1972); y en las investigaciones de García Bryce (1980) sobre la arquitectura en el virreinato y la república donde sostiene que muchos de los planeamientos y métodos constructivos de la arquitectura de vivienda prehispánica se combina con los elementos y procedimientos introducidos por los españoles, siendo el de tipo más modesto, el llamado callejón de cuartos conformado por un pasadizo sin techo y con viviendas a los costados que se utilizó en los tambos posadas y asilos.

De la Torre sostiene que en el Perú la hotelería fue mestiza pues de los alojamientos indígenas se pasó en las ciudades a las casonas y

conventos para los nobles y autoridades y a los mesones para los carreteros, mercaderes y muleros, mientras que en el camino ambos compartían forzosamente el alojamiento. «Mesones y ventas (los primeros en las ciudades y los segundos en el camino) tenían santo titular o distintivo en el exterior (campana, bola, corona) y un nombre típico» (Torre de la 1990:11-14). Un ejemplo de este distintivo típico lo encontramos en la fonda de «La Bola de Oro» ubicada en la calle Mercaderes (Hoy cuadra tres del jirón de la Unión) sobre el final de la cuadra a la mano izquierda (El Comercio 18-31 /12/1839).

Como se aprecia, la función de los tambos del sistema incaico es heredado por los conquistadores y adecuada a sus necesidades, pero con la introducción de nuevos medios de transporte (mulas burros y caballos), las distancias recorridas en las jornadas diarias de viaje crea una reducción de los tambos de los caminos (ventas) y un aumento de los alojamientos urbanos llamados mesones. La continuidad de los tambos incaicos en los mesones coloniales se puede apreciar en las Ordenanzas de 1574 para las ventas y mesones de las Charcas en la que se reemplaza la denominación original de tambos y ventas, por mesones y ventas, aunque se sigue mencionando a su conductor como tambero o ventero, y la nueva de mesonero referida a este tipo de establecimientos localizados en las ciudades.

Para Lumbreras conquistadores y conquistados empiezan a caminar juntos con una ubicación histórica diferenciada que a la postre, llevó a los conquistadores a contemplar al conquistado como el contemporáneo primitivo que debía alcanzar las fases históricas que ellos ya habían superado y es desde entonces que occidente se convierte en el paradigma a seguir. «...se optó por deshacernos de la experiencia acumulada por las sociedades nativas que antes ocupaban el territorio que ahora es nuestro, apostando por la opción occidental» (Lumbreras 1992:58).

La ruptura con el modelo andino de infraestructura de alojamiento, con lo cual se ve truncado el desarrollo de un estilo arquitectónico inclusivo de las características andinas e hispánicas de los establecimientos de hospedaje se presenta durante el gobierno del virrey Toledo, quien ordena que «quitando este nombre de tambos (...) que se hagan ventas y mesones lo mas semejante que sea posible a los que hay en los reinos de España» (Sarabia 1989 T. II; 73-74,364). En adelante, la estructura predominante para los establecimientos de hospedaje en el Perú, sería la misma que Boella (1981) describe para los mesones de la Europa del siglo XVIII; aunque se sigue manteniendo hasta muy avanzada la República una distinción genérica e indistinta de tambos y mesones, posadas y fondas, e incluso la estructura arquitectónica de los mismos como es el caso del tambo de Huamanga ubicado en lo que ahora es el jirón Dos de Mayo (González Carré 1995:98,204).

Según Boella (1981) de los mesones de Europa del siglo XVIII partían diligencias, estos se encontraban en el centro de las ciudades y «postas del camino» y disponían de establos y de alquiler de caballos para el recambio. Tenían comodidades mínimas, los dormitorios eran generalmente comunes y existían solo algunos cuartos privados para los ricos; la palabra mesón o inn es utilizada en Inglaterra hasta principios del siglo XX. El símil de estos establecimientos se encuentra representado en Lima por la fonda de Coppola que además de su reputado servicio de alimentación como lo consigna Gálvez (1966:115), brindaba el de transporte de pasajeros hacia Chorrillos y viceversa sobre todo en fines de semana (La Bolsa 1841: 19 marzo, 21 y 22 de agosto y de 15 y 16 de octubre) y (El Correo peruano 1845: 5 - 22 de diciembre); otra fonda de aquella época denominada como La Bola de Oro en la que se vendían helados de frutas europeas (El Comercio 1839: 18 - 31 de diciembre) y ofrecía servicios de alimentos y bebidas, banquetes, mesa redonda , vinos y café, así como alojamiento cómodo y aseado (El Comercio 1842: 5 – 21 de noviembre) ofrecía además el servicio diario de coches para el puerto del Callao (El Comercio 1846: 28 de marzo – 6 de abril).

En el nacimiento de la era colonial, el sistema de tambos desarrollado por los incas es acogido por los conquistadores como queda demostrado con el Tambo del Callao «En 1555, Francisco Hernández que conducía el tambo del Callao, suscitó un incidente con la Audiencia que concesionó el servicio de comida en el puerto con una fuerte oposición del Cabildo de Lima. Este hecho revela que, el tambo como en el imperio de los incas, seguía cumpliendo funciones de almacenamiento y de alimentación. (Libro de Cabildo de Lima, V: 163-164,269).» (García E. 1998:175); luego, entre 1575 y 1580, este modelo se desecha y se empieza a instaurar el modelo europeo de hospedaje denominado Mesón, al que se le siguió denominando indistintamente y por asociación como «Tambo.» «El Tambo Blanco o Mesón Blanco fue uno de los puntos de referencia más frecuentes de Lima, durante el siglo XVII, por su cierta importancia y larga perduración». Como se apunta en esta publicación previa, existen referencias de este mesón desde 1649 hasta 1691 (García E. 1998:177).

Los primeros hoteles de Lima.

Los tambos en general, en el caso de Lima se localizaron tanto dentro como en la periferia de la ciudad como son los casos del tambo de Francisco Nieto al respaldo de la calle San Lázaro (Hoy cuadra tres del jirón Trujillo en el Rimac) en 1651, y a principios del siglo XIX, el tambo de Sol y el de Barrera ubicados por al calle Malambo a la que hoy se le denomina avenida Francisco Pizarro en el Rimac (Miscelánea 19-12-1828), el tambo de Albujar o de la Luna ubicado en la calle Baratillo (hoy jirón Paita en el Rimac) pasando el puente de piedra (Miscelánea 22,23-05-

1833). Uno de los que se encontraron dentro de la ciudad fue el denominado Casa Hospicio de Forasteros o Tambo de Polvos Azules ubicado en la calle del mismo nombre (Hoy jirón Santa) a la espalda del colegio Santo Tomás de Aquino (Telégrafo de Lima 7-02-1829). Otro tambo importante dentro de la muralla fue el Tambo de Caballeros que según lo relata Gálvez (1943:55) se ubico primero detrás de las casas reales, en Desamparados y finalmente junto al «corral de comedias» en 1617.

Los hoteles son posteriores a los cafés y restaurantes, de donde se originan y adquieren experiencias sus propietarios; y de la misma forma, los restaurantes o fondas, se originan en Europa a partir de las posadas y hospederías de la edad media. En Europa de finales del siglo XVIII, como consecuencia de la revolución francesa, los realistas emigrados o exiliados exportaron su cultura culinaria lo cual se traduce en el establecimiento de restaurantes franceses en Londres a fines del siglo XVIII y principios del XIX; son mencionados por Boella (1981:35) los chefs Careme que en 1816 trabaja en el Paviellon Royale de Brighton para el Príncipe de Gales quien al convertirse en el Rey Jorge IV convierte la aldea de Brighthelmstone, Brighton en un centro vacacional; y a Alexis Soyer chef del «Reform Club» de 1837 a 1850.

Boella (1981) relata que en Londres aparte de los mesones existían una serie de hoteles, tal y como se conciben en nuestra época, dirigidos a personas acomodadas y manejados por personas que habían estado al servicio de la aristocracia destacando entre ellos William Claridge que a mediados del siglo XVIII compra un hotel en la calle Brook de Mayfair y lo convierte en un local frecuentado por las personas más célebres de Inglaterra. Entonces llegamos a la conclusión de que los sirvientes de la nobleza se convirtieron en los primeros hoteleros.

En el Perú, se detecta algo similar con relación a la gastronomía con el caso del napolitano Coppola que llega a Lima en 1806 como cocinero del virrey Abascal y que luego de la independencia establece una fonda en Lima que dura hasta la década de 1840, donde según Bonfiglio (En: Olivas R.:1993:248) se reunían los mejores paladares de Lima. La fonda de Coppola estaba situada en la calle Espaderos como queda evidenciado en diversos anuncios publicitarios de los diarios La Bolsa (1841), El Correo Peruano (1845) y El Comercio entre los años 1840 y 1847 como el anuncio del daguerrotipista O. J. W. Newland del Comercio nº 2262 de enero de 1847; con el paso de los años esta fonda se transforma en hotel tomando el nombre de Hotel Americano que permaneció operativo hasta cerca de 1929 «los bailes se realizaron en el Teatro de Variedades de la calle de Espaderos, junto al Hotel Americano, antigua fonda de Coppola... Andando el tiempo, la fonda de Coppola decayó algo, pero se conservó su gran fama, que mantuvo hasta no hace mucho tiempo, ya con otro título, el famoso Americano de los célebres churrascos.» (Galvez 1929. Reimpreso por la UNMSM 1966).

El primer café de Lima se establece en 1771 en el mismo barrio donde estuvo el Tambo de los Caballeros, abriéndose posteriormente sus similares en las calles de las Ánimas, Plumeros, el Rastro, y la Merced, además del famoso café del Mentidero en una de las esquinas de la calle Bodegones colindante con la Plaza Mayor «Como contraste aunque con cierto paso amargo pero grato al paladar fue en Santo Domingo según cuenta el antiguo Mercurio Peruano donde sobre las ruinas de las alojerías se estableció el primer café de Don Domingo Serio en 1771 quien tuvo otro en Las Ánimas y luego en Bodegones el famoso del Mentidero.» (Gálvez 1943: 55).

Con la República, en un contexto de prosperidad del país la cocina criolla desarrolló sus mejores expresiones, gracias a la aristocracia limeña, y a la burguesía que contaba con gran cantidad de cocineros que la fueron perfeccionando como lo plantea Olivas (1993 y 1999). La culinaria de la aristocracia limeña «sobrevivió y continuó perfeccionándose durante el primer siglo de la República como una de las formas en que las elites se distinguían de los sectores populares...» (Olivas R. 1993:339).

Una fonda importante fue La Bola de Oro de la calle de Mercaderes que en El Comercio del 18 de diciembre de 1839 hace referencia a sus aseadas viviendas separadas de las salas principales con el fin de recibir adecuadamente a las familias por lo que se deduce que ofrecía alojamiento, y que se describe además como de buena categoría por el segmento demarcado al que se dirige; además ofrecía servicios de alimentos y bebidas (El Comercio 5-21/11/1842) y salidas de coches para el puerto del Callao (El Correo Peruano 28/03 -06/04/1846); otros datos importantes son el alojamiento del sobrecargo Don Luís Gosse del Bergantín (velero) para transporte de pasajeros «Tepiqueño» proveniente de México (El Comercio 18/06/1841), lo que revela cierta asociación de la fonda con el transporte marítimo de pasajeros, y el servicio de pedicura de H. Kingt en 1845 «...Mister Kingt que mediante un elixir de su invención extraía, radicalmente, según él, los callos más dolorosos. Paraba en la fonda francesa de La Bola de Oro...» (Gálvez 1929. UNMSM 1966:121).Esta fonda se convertiría con el tiempo en hotel «uno de los primeros hoteles de Lima que puso de moda el servir de almorzar y comer a cualquiera hora fue el de La Bola de Oro...» (Gálvez 1929. UNMSM 1966: 116).

Otras fondas de la ciudad de Lima de principios del siglo XIX, son: la Fonda de Becerra de 1840 ubicada en el callejón de Petateros entrando por Plateros a la mano derecha, la fonda del Callao ubicada en la calle Comercio y que ofrecía además de helados y alimentación el servicio de hospedaje con aseo y buena atención, la fonda de Ventura García en la calle del Rastro de San Francisco número 11 (Hoy jirón Ancash a la altura del Cordano) que solo ofrecía alimentación a precio moderado (La Bolsa: 25/07 1842), la fonda y café del León de Oro ubicada en calle Mantas nº 57 (Hoy jirón Callao cuadra 1) inaugurada en junio de 1835

(El Regenerador: 09/06/1835) y que sufre una ampliación según el diario La Bolsa del 15 al 29 de julio de 1842 por la cual ofrece aseo, buena comida, pensión , empanadas, masas, café y té; la Fonda Francesa ubicada en un primer momento en la calle de la Merced (El Telégrafo de Lima 28/05/1828) y que luego se traslada a la calle Valladolid que por esa época ya era conocida con el apelativo de «Hotel de France» y que según un aviso colocado en el Telégrafo de Lima del siete de febrero de 1829 ofrecía alimentación con higiene y precios equitativos y piezas (habitaciones) en alquiler con la misma equidad que en otras casas.

Se puede continuar con la fonda Italia (La Gaceta Mercantil 1834: agosto- octubre) o Joven Italiana de la calle Mantas número uno de la que era dueño Federico Salmón y que en El Comercio del 21 al 23 de febrero de 1846 ofrece puntualidad, esmero y postres como leche crema y gelatina con precios especiales para los que compren para llevar, la fonda Inglesa de la calle Plateros propiedad de Juan Howard en 1839 y de Doña María O´fegan luego de 1840, y la famosa fonda del Caballo Blanco en la calle comercio al lado de la iglesia de San agustín y de propiedad de Santiago Shawm en 1839 y que fue la predilecta de los realistas a principios del siglo XIX «En la esquina de Bodegones el café del Mentidero era foco de conspiradores y parece haber sido el predilecto de los republicanos, como la fonda del Caballo Blanco en Lártiga, lo fue de los monárquicos» (Gálvez 1943:84).

Sobre la fonda y café Posada Nacional de la calle Palacio (Unión cuadra uno), el primer testimonio figura en El Comercio del 14 de enero de 1840 y hace referencia a la habilitación de una sala específica para que las mujeres puedan acudir a consumir helado, lo que evidencia que el negocio venía operando tiempo atrás, por el mismo año se anuncia su venta y entre sus características se hace referencia a sus habitaciones y se le presenta como un establecimiento reconocido e incluso de los más concurridos (El Comercio 24-11/02/1840). Del 31 de julio al 4 de agosto de 1841 se anuncia en La Bolsa, su reapertura con un nuevo dueño y luego, el 16 de octubre sale un anuncio sobre sus habitaciones con balcón a la calle, amobladas y aseadas a precios cómodos; en 1842 pasa a manos de Doña María Cavaler y su hija Cecilia, quienes la reinauguran el 11 de junio de 1842 con una comida exquisita, la presencia de una orquesta y un recital de piano ofrecido por una de ellas, lo que denota la buena categoría del local; además ofrecen alimentos y bebidas como producto principal, debido a los conocimientos poco comunes sobre culinaria que posee su cocinero (La Bolsa 10 ,11/06/1842). Y finalmente se vuelve a traspasar en 1843 (El Comercio 1843: 26/01- 04/02).

Es indudable que la hotelería limeña se desarrolla a partir de las fondas y que posiblemente entre sus primeros hoteles se hallan encontrado el Americano que encuentra su antecedente en la fonda de Coppola y el hotel de la Bola de Oro con la fonda del mismo nombre

como precedente y que además se convirtió en el primer restaurante «La Bola de Oro (El Comercio nº 2256), desde el primero de enero de 1847 inauguró el servicio propiamente llamado de restaurant» (Gálvez 1929. UNMSM 1966:117). Además de estos se presenta el Hotel Italia que según Sequi (Citado en Bonfiglio, 1994:69) funcionó desde 1820 constituyéndose así hasta donde llega esta investigación, en el primer hotel de la ciudad de Lima; aunque el hotel Morin del portal de escribanos es el primero en publicar un aviso publicitario bajo esta denominación de «hotel» (El Correo Peruano 07/08/1845) ofreciendo cuartos amoblados, mesa redonda, baños tibios y a vapor, billar, café, vinos y licores en castellano, ingles y francés. Pero quizá el establecimiento de mayor importancia por su trascendencia desde las fondas de la primera mitad del siglo XIX, pasando por ser uno de los primeros hoteles de Lima y operando de forma ininterrumpida hasta la actualidad es el Hotel Maury.

El hotel Maury que en un primer momento fue conocido como fonda o posada francesa, estuvo ubicada en la esquina de Bodegones con Villalta en el inmueble que durante la primera mitad del siglo XIX y por lo tanto al momento de su inauguración perteneció a la familia Álvarez Calderón. En su primera etapa, se distingue claramente una separación de responsabilidades referentes a la propiedad del espacio (la tierra) o inmueble y la propiedad del negocio en si mismo pues se presenta la figura del «censo enfiteutico» sobre la parte del inmueble destinada al negocio de alojamiento y alimentación, en virtud del cual se presenta un domino directo del inmueble correspondiente al propietario de la tierra y un dominio útil del inmueble correspondiente al censatario o propietario del negocio que en un primer momento fue Madame Aube de Denuelle como deja constancia Flora Tristan en su obra «Peregrinaciones de una Paria» al describir el hotel en el que se alojo durante su estadía en Lima entre mayo y junio de 1834.

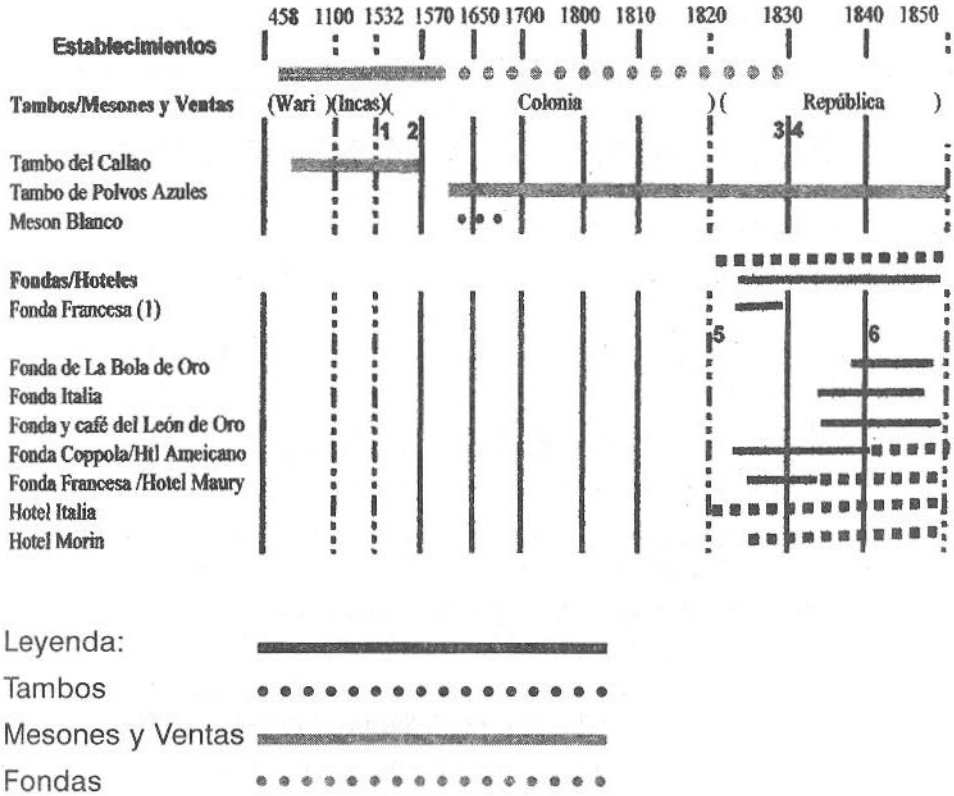
Este local fue conducido por casi diez años, desde su establecimiento en 1826, por la señora Aube de Denuelle, y a pesar de los cambios continuos de enfiteutas durante sus primeros años de vida, mantiene intacta su buena reputación, «... ella presenta manjares exquisitos a precios equitativos y los señores concurrentes serán servidos con mucha comodidad, nada hay que decir del aseo» (Telégrafo de Lima 07/02/1829) «... está acreditado como el primero de su clase en Lima y allí concurren las personas de más viso y posibles que transitan por esta capital» (El Comercio 18-22/06/1841).

Conclusiones

El hospedaje en el Perú encuentra su forma más antigua en los «tambos» Wari e Inca como parte de su sistema de comunicaciones,

función que se proyecta hasta la época de la colonia como lo evidencia el «Tambo del Callao» con la salvedad de que estos fueron adaptados a las necesidades de los conquistadores, que además redujeron su número debido a introducción de caballos y burros como medio de transporte que acorto las jornadas de viaje; luego, estos son transformados en Ventas y Mesones (usanza de hospedaje en España en torno al siglo XVI) por una ordenanza de virrey Toledo en 1574 y se proyectan hasta la época republicana como lo evidencia el «Tambo de Polvos Azules» que encuentra antecedentes previos a 1600. Luego, con la república, son importados los cafés y las fondas europeas a partir de las cuales se establecen los primeros hoteles de Lima como el Americano, descendiente de la Fonda de Coppola y el Hotel Maury de la Fonda Francesa de Madame Aube, aunque existe evidencia de la existencia de hoteles que se constituyen como tales desde un primer momento como el Hotel Italia y el Hotel Morin constituyéndose estos cuatro establecimientos como los primeros representantes de la hotelería limeña.

Cuadro cronológico en torno a la génesis de la hotelería limeña.



Hoteles

1 (1543) 200 tambos distribuidos en los caminos reales de los incas.

2 (1574) El Virrey Toledo ordena el establecimiento de mesones y ventas.

3 (1828) Tambo del Sol y Tambo de Barreda.

4 (1833) Tambo de Albujar.

5 (1839) Fonda Inglesa y Fonda del Caballo Blanco (previa a esta fecha), (1840) fonda de Becerra.

6 (1840-1843) Fonda y café Posada Nacional.

Referencias Bibliográficas

Agurto, S. (1984) *Lima Prehispánica*. 1º edición, Municipalidad de Lima.

Angrand, L. (1972) *Imagen del Perú en el siglo XIX*. Lima: Editorial Carlos Milla Batres.

Bayardo, R. & Lacarrieu, M. (1999) «*Nuevas Perspectivas sobre la cultura en la dinámica global local*». Cicus.

Belaunde V. (1957) *Peruanidad*. Reimpresión en base a una selección realizada por el Instituto Riva Agüero (1968). PUCP. Lima.

Boella, M. (1981) *Trabajando en un hotel.* México. Editorial Continental.

Castro, R. (2002) *Didáctica universitaria*. Lima. Editado por la Universidad de San Martín de Porres.

Fernández Fuster, L. (1975) *Introducción a la teoría y técnica del turismo*. España. Alianza editorial.

Foster, D. (1994). *Introducción a la industria de la hospitalidad*. México. Editorial Mc Graw Hill.

Fuenzalida, F. (1999). *La Agenda del Estado Nación*. En: Hildebrandt, M. El Perú en los albores del siglo XXI – 3, ciclo de conferencias 1998 – 1999. (2000). Perú. Congreso de la República.

Gálvez, J. (1943) *Calles de Lima y meses del año*. Perú. Presentado por la International Petroleum.

Gálvez, J. (1929/1930/1931). *Nuestra Pequeña Historia*. Reimpresión de la Universidad Mayor de San Marcos (1966).

García, J. (1980) *La Arquitectura en el Virreinato y la República*. En: Historia del Perú: Procesos e instituciones. Editorial Mejía Baca. Barcelona.

García, N (1999). *La globalización imaginada*. Ed Paidos.

García, R. (1998). *La Evolución del Hospedaje en el Perú*. En: revista Cultura Nº 12, Compañía Gráfica S.A. Perú.

González, E (1995). *La ciudad de Huamanga: Espacio, Historia y Cultura*. Perú. Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga.

Guamán Poma de Ayala, F. (1980). *Nueva Crónica y Buen Gobierno*. Tomo III. Perú. Instituto de Estudios Peruanos.

Gunn, C. (1994). *A Perspective on the Purpose and Nature of Turism Research Methods. En: Ritchie & Goeldner: Travel Tourism and Hospitality Research*. Second edition, John Wiley & Sons Inc. N.Y.

Katchikian, M. (2000). *Historia del turismo*. Perú. Editado por la universidad de San Martín de Porres.

Levine, T. (1985). *Inka Administration in the Central Highlands: A Comparative Study*. Phd Dissertation, University of California.

Lumbreras, Luís G. (2000). *Evolución del poder en los andes*. En: Hildebrandt, M. (2001). El Perú en los albores del siglo XXI - 4, ciclo de conferencias 1999 – 2000. Perú. Editado por el Congreso de la República. Lumbreras, Luís G. (1992). Perú. Cultura, tecnología y modelos alternativos de desarrollo.

Macera, P. (1997).*Cultura y sociedad en el Perú actual* En: Hildebrandt, M (1998). El Perú en los albores del siglo XXI – 1, ciclo de conferencias 1996 – 1997. Perú. Editorial del Congreso de la República.

Matos Mar, J. (1969). *Dominación, desarrollos desiguales y pluralismos en la sociedad y cultura peruanas*. En: Instituto de Estudios Peruanos (1969). Perú problema. Perú. IEP.

Matos Mendieta, R. (1994). *Pumpu: Centro Administrativo Inka de la Puna de Junín*. Editorial Horizonte. Lima.

Meyer, D. (2003). *Economía*.

Olivas, R. (1993). *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Editado por la Universidad particular de San Martín de Porres.

Ortega, J. (1979). *Crisis, identidad y cultura en el Perú*. En: Perú identidad nacional. Perú. Editorial Centro de estudios para el desarrollo y la participación.

Patronato de Lima (199?). *Cronología de la historia de Lima*. Programa «Jornadas de Lima».

Perrin, Dennis (1986). *La Hotelería*. México FCE.

Centro de Estudios para el Desarrollo y la Participación. (1979). *Perú: Identidad Nacional*. Perú.

Salazar Bondy, A. *La cultura de la dominación*. En: Perú problema (1969). Compilado por el IEP, Lima.

Saravia, M. (1986). *Francisco de Toledo: Disposiciones gubernativas para el virreinato del Perú.* Tomo II (1575,1580). Escuela de Estudios Hispanoamericanos. Consejo superior de investigación científica.

Schwanitz, D. (2002). *La Cultura. Todo lo que hay que saber.* Argentina. Editorial Taurus.

Sosa, C. (2004). *Identidad cultural, y conciencia turística, pilares del desarrollo.* Perú. Editorial San Marcos.

Torre, Francisco de la (1990). *Administración Hotelera*, México.

Tudela, F. (2000) En: Hildebrandt, M. (2001). El Perú en los albores del siglo XXI - 4, ciclo de conferencias 1999 – 2000. Perú. Editado por el Congreso de la República.

Urry, J. (2004). *La mirada del turista.* Reimpresión en castellano serie: Turismo y sociedad nº 2. Universidad de San Martín de Porres, Perú.

Vaca de Castro, C. (1908). *Ordenanzas de Tambos.* Revista histórica. Órgano del Instituto Histórico del Perú. Tomo. III. Trimestre IV. Pp 427-492, Lima.

Williams, C. (1980). *Arquitectura y Urbanismo en el Antiguo Perú.* En: Historia del Perú: Procesos e instituciones. 1º edición, editorial Mejía Baca, Barcelona.

DIARIOS

- Miscelánea 19-12-1828
- Telégrafo de Lima 7-02-1829
- El Comercio 18/31-10-1839
- Miscelánea 22,23-05-1833
- La Bolsa Marzo- octubre 1841
- El Correo Peruano diciembre 1845.

- Luís Guillermo Lumbreras (2004) En entrevista realizada por Elizabeth Cavero para el diario La República.