

centro, que servía de mostrador, encima del cual había profusión de cajones de madera vacíos y botellas de chicha tapadas con corchos y pedazos de hilo de cáñamo. En uno de los ángulos del cuarto, detrás del poyo, se veía un catre de madera... Junto al catre advertíase un viejo sofá desventrado, de esos que se ven todavía en el Alto Perú, antiguallas de trastienda, que sirven de hogar a familias íntegras de perros y gatos, además de otros importantes usos. En estos muebles dormían los borrachos acompañados del perro *kcala* o del loro... Detrás del sofá, veíanse cacharros de barro y restos de ropa sucia, platos a medio lavar y pocillos de café... Delante del mostrador de barro se notaba un brasero y diferentes utensilios de cocina, como el indispensable batán de piedra, la sartén casera, platos de arcilla y una jofaina de lata, junto a los platos de hierro dulce, desparramados por el suelo. Encima de una mesa redonda y llena de manchas grasosas, estaba lista una jarra barrigona de cristal, llena de chicha, rodeada de vasitos de todo tamaño, desde aquellos para beber en familia que podían contener dos litros de líquido hasta los pequeñitos como dedales, para las sabrosas mistelas y elixires nacionales con uvas y damascos macerados. En la trastienda se veían sofás de amplios espaldares de ambos lados, estilo imperio, destinados a los borrachos entusiastas y frágiles de cabeza, que caían derrotados por diez cortos. (Marof, 2001 [1950], pp. 77-78)

Esta descripción del modo de vida hace referencia a un espacio articulador y de reproducción social de actitudes culturales de género que se dio al menos desde fines del siglo XVIII (Aillón, 2007). La movilidad social, a la que hace referencia Aillón, es la que hace que la chichería forme parte de la clase media a mediados del siglo XX y que no se haya quedado en la esfera de la clase indígena de donde surgió en épocas anteriores.

Por otro lado, aquí el modo de habitar resulta de lo que comúnmente se llama decoración, referida a elementos aditivos que configuran al espacio, así como los comportamientos humanos en él. Estos elementos semifijos otorgan un sentido al ser límites espaciales dispuestos por las propias personas (Rapoport, 2003) para dar un significado a sus lugares domésticos.

Las salas y los comedores de visitas se ubicaron en torno al patio. Junto con él, incluyendo corredores y zaguanes, se conformó una capa de uso social permitiendo gradiente de intimidad adecuada. En los espacios sociales como salas y comedores de visitas, se advierten que las mezclas de objetos son evidentes cuando la heterogeneidad prima ante la homogeneidad en ellas. Densidad como recargo y episodidad, como desconexión entre lo aditivo del espacio, son valores frecuentes reflejando espacios llenos de muebles y adornos que cuentan historias por medio del valor que los habitantes les dan a sus pertenencias. Farragosidad y ambitalidad prima en la valoración de este tipo de

espacios, sugiriendo desorden y acumulación densa de objetos. Estos se combinan entre vajillas, adornos, floreros, cuadros de paisajes, manteles, cortinas estampadas y visillos. Estos se exhiben durante la celebración de una variedad de actividades, principalmente centradas en la interacción social y las celebraciones.

Los muebles de una casa en Sucre eran por lo general hechos de madera, pero existen también aquellos que se identifican con una manufactura más industrial. Acorde a variables y valores observados, se observa en principio que el amoblamiento de los espacios domésticos en su mayoría fue fabricado de modo artesanal, aunque no siempre se ha optado por un diseño de apariencia tradicional. Lo moderno puede entenderse como el discurso donde se identifica el punto de quere entre lo tradicional y lo racionalista (Compte Guerrero, 2020).

Valores estéticos como lo que indica Zátonyi (2002) ya sean estos, *concinnitas*, *anticoncinnitas* o *kitsch* se relacionan con condiciones del gusto y también con la domesticidad. En principio, las muestras analizadas, si bien tienden a enmarcarse hacia valores *anticoncinnitas*, existen en minoría objetos muebles que no lo son. Es decir, la búsqueda de un equilibrio compositivo, se tornaba común entre las clases medias, con la tardía llegada de lo moderno que apostaba por la simpleza de líneas y aspectos racionales.

Estos aspectos están hermanados con la estética de *concinnitas* al pretender que no sobraba nada o no faltaba nada en la composición del objeto (Zátonyi, 2002). Sin embargo, la conceptualización e idea de lo moderno no se ajustaba o relacionaba con la manufactura industrial, porque en los registros de observación de los interiores representados en la fotografía, la confección de los muebles es de factura artesanal. De todas maneras, la valoración *concinnitas* o *anticoncinnitas*, lo *kitsch* o *no kitsch*, va dándose en objetos puntuales: unas flores de plástico o muebles que aspiran a la elegancia barroca con sus forjados.

Esto es doméstico, si se tiene en cuenta que el concepto de domesticidad se refiere en un inicio a los modos de habitar de sociedades emergentes³⁹ del siglo XVII. Zátonyi (2002) afirma que ante una nueva figura de independencia y poder se emprende una

³⁹ Zátonyi y Rybczynski se refieren por estos grupos emergentes, a los neerlandeses del siglo XVII.

búsqueda y apropiación de objetos del antiguo amo, emblemas de estatus. Esto es lo *kitsch*, la actitud de ser o tener, no por gusto, sino por apariencia. Y si lo doméstico apareció con estos grupos emergentes como indica Rybczynski (1991) la presencia de los *kitsch* y lo doméstico es una fórmula inseparable. De modo que extrapolando sobre la clase media en Sucre, como sector emergente entre los sectores populares y lo más aristocráticos, la necesidad de aparentar ser encontró en el espacio doméstico un vehículo de manifestación de este sentimiento.

Los contornos entre salas y comedores pueden presentarse comunicados entre ambos, haciendo de la sala y el comedor una estancia que con el tiempo ha merecido mayor fluidez entre ellos. Esta situación no ha sucedido con los demás espacios domésticos que se presentan cerrados. Esta tipología de espacio social prevaleció y se reacomodó en la vivienda moderna. Estos recintos sirvieron como el corazón del hogar, donde se creaban y se celebraban momentos importantes. Para esto, la clase media incluyó, por lo general, tocadiscos en las salas para emplearlos en estos rituales y acontecimientos. La vestimenta era formal, acorde con el acontecimiento.

El uso del tocadiscos como dispositivo para escuchar música no era habitual, estaba destinado a las ocasiones especiales. Es así que las personas estaban destinadas a disfrutar de la música impuesta por la radio y no por elección personal.

De esta manera se hace consecuente la difusividad del espacio, donde las expresiones de mayor sentimiento y calor son dadas por el encuentro social.

Figura 34.

Pareja bailando cueca en la sala y discurso alusivo en reunión familiar en Sucre (1974)



Nota. Obtenidas de álbum familiar particular (izquierda) y del Archivo Nacional de Bolivia ABNB (derecha)

Los bienes más valiosos de la familia se encontraban en las salas y comedores, lo más elegante y digno de mostrar a las visitas y celebrar en aquellas ocasiones especiales dentro de la familia: es decir, lo meramente representacional y con una escasa utilidad concreta (Sarquis, 2006). Vajillas elegantes, copas y vasos de cristal sobre tapetes tejidos a *crochet* acomodados en aparadores de madera, así como retratos familiares, floreros, manteles, muñecas flamencas, espejos biselados horizontales colgados inclinadamente o sobre los trinchantes, macetas y objetos religiosos enaltecidos formaban parte de las fortunas familiares propias de las clases medias (Davidoff & Hall, 1994).

Figura 35.

Comedor y living de visitas



Nota. Obtenidas en el sitio de observación. Las fotos son actuales pero conservan rasgos de los años '60 y '70 acorde al testimonio de sus habitantes

Dadas estas condiciones, los salones y comedores de estas características fueron lugares de ingreso controlado y limitado. Cuando no eran usados, se procedía a desempolvar los muebles, barrer y encerar los pisos de madera eventualmente, se echaban llave bajo pena de castigo si los niños se entrometían sin permiso a jugar o curiosear.

Las mezclas de estilos de objetos y muebles también son evidentes en los salones. La Figura 36 que data aproximadamente de los años '60 del siglo XX en Sucre, da cuenta de ciertos cruces entre lo moderno de los muebles y el uso de visillos como un invento muy anterior.

Se advierten diversas texturas, pero, sobre todo, la ventana aparece como un recinto adscripto (Pokropek, 2015) o un “lugar ventana” (Alexander, Ishikawa, &

Silverstein, 1980) que sirve como apoyo de retratos, adornos, objetos religiosos, floreros y hasta libros o cuadernos aprovechando el espesor del muro.

Se trata de una evidente representación fotográfica de la premodernidad cuyos actores se han reunido seguramente, para la celebración de algún acontecimiento que amerita el brindis, advirtiendo la elegancia de los atuendos de mujeres y hombres.

Figura 36.

Sala o living en una casa de Sucre. Circa 1960



Nota. Obtenida del álbum familiar de la familia Romero Padilla

Las cortinas y visillos siempre estaban presentes para controlar la luz y la privacidad. Estas se confeccionaban en tela, con estampados de flores o con telas texturadas tipo encaje. Rybczynski (1991) indica que la invención de los visillos permitió mantener la intimidad frente a la calle. Pero esta intimidad no solo fue dada desde la casa con respecto al espacio público, sino que también entre los lugares de la casa misma. Las puertas tipo ventanas hacia los patios o puertas entre cuartos contiguos se cubrían con visillos. Las persianas de pvc destinadas comúnmente a oficinas se ven con poca frecuencia.

Al contrario de salas y comedores de visitas, los comedores de diario son una de las espacialidades que tuvieron mucha vida cotidiana, junto con las cocinas y los patios. Si el comedor de visitas era de uso eventual, el comedor de uso diario ampliaba su alcance de espacio doméstico versátil al ser escritorio, lugar de juego o de tareas de los niños, sala de reunión familiar, costurero, u otra actividad doméstica que se necesite. Es decir, el comedor de diario ha sido un “espacio para pequeños trabajos domésticos” (De Certau,

1999, p. 39) cuya capacidad de aglomeración trasciende hacia la comunión familiar de encuentro y colectividad afectiva. Muchas veces los comedores de diario formaban parte del mismo espacio de la cocina. Su uso principal empezaba con el desayuno, y luego se extendía hacia medio día para la hora del almuerzo donde el jefe de familia, el padre o el abuelo presidía el encuentro como un ritual importante acompañando por lo menos de tres tiempos: la degustación de sopa, segundo o plato principal, y el postre. Las frutas de temporada se consumían generalmente como postre: duraznos, frutas de partir, membrillo, higos, granadillas, peritas, damascos, *alvarillos*, ciruelos y guayabas en verano y primavera; chirimoyas, pacay, naranjas, limas, mandarinas y *ajipas* en otoño e invierno (Ríos Quiroga, 1974).

Algunos postres típicos que solo se elaboran en los días festivos que les corresponden son: los buñuelos, confites de maní, nuez y almendras, tablitas de maní con leche, melcochas, *ancucus*, suspiros o merengues, tortas de ajonjolí, entre otros (Ríos Quiroga, 1974).

Figura 37.

Comedores de uso diario década del '70



Nota. Obtenidas de álbum familiar particular (izquierda) y del Archivo Nacional de Bolivia ABNB (derecha).

Los acontecimientos familiares e íntimos también solían suceder en este comedor, y cuando ameritaba ampliar el alcance de los comensales, el comedor de visitas se abría para su propósito, o viceversa. Las personas ajenas al grupo familiar eran recibidas en el comedor de visitas con la mejor vajilla, obtenida generalmente por herencia. La vajilla se categorizaba entre la de lujo y la de diario. Las vajillas inglesas o francesas eran por lo

general las de lujo, y eran exhibidas en los aparadores o bien como trofeos sobre los trinchantes.

Asimismo, otros rituales en las horas de comida sucedían en el comedor como la hora del té en horas de la tarde. La narrativa literaria de Milovan España describe este momento como aquel que cerraba el día y de carácter familiar:

“... una costumbre que, en un enroque de funciones con el desayuno, ayudaba a recibir la noche... se servía en la cocina familiar, excepto cuando se tenía invitados de importancia y la recepción tomaba un carácter formal; entonces se usaba el comedor. (España, 2019, p. 317)

La preferencia por el ritual de la hora del té debió introducirse en el siglo XIX, cuando los gustos republicanos se inclinaron por modos europeos, sobre todo los franceses. Lofstrom (2009) afirma que la hora del té junto con los bailes y cenas formales no estaban arraigados en las costumbres aristocráticas del siglo XVIII. Ya para el siglo XX, este ritual vespertino era un hábito regular y cotidiano entre la clase media. Ese ritual se acomodaba para invitaciones y celebraciones de cumpleaños infantiles, donde se exponían las delicias reposteras tradicionales preparadas en casa.

Figura 38.

Cumpleaños infantil a la hora de té. Circa 1970



Nota. Obtenida de álbum familiar particular

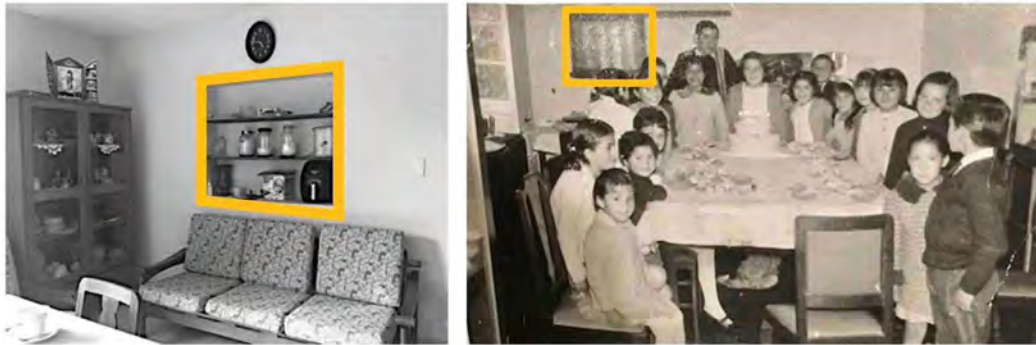
Una vez preparada la comida en la cocina, los platos solían pasarse por medio de una ventana “pasa-platos” abierta hacia el comedor de visitas. La idea de que la cocina se

integre visualmente, o incluso espacialmente en algunos casos a un espacio social, no era una idea concebida dentro de la vivienda premoderna. Lo privado como territorio debía protegerse de las miradas externas (De Certau, 1999). Incluso la cocina aislada y oculta a la vista desde el comedor fue una constante en las unidades habitacionales y viviendas modernas, como se verá más adelante.

De todas maneras, el comedor formó parte de la secuencia de acciones junto con la cocina a través de la realización de pasos repetidos y obligados por medio de esta ventana que permitía la sucesión de preparar, servir y comer (De Certau, 1999).

Figura 39.

Vestigio de ventana entre comedor y cocina. Ventana pasa – platos entre cocina y comedor años '60



Nota. Obtenidas en el sitio de observación y de álbum familiar particular

El historiador Lofstrom (2009) en su estudio sobre el interior virreinal en Sucre, remarca la ausencia del comedor en la casa del siglo XVIII como “una habitación dedicada exclusivamente al servicio de comidas... la gente acomodada hacía llevar y juntar varias mesas en la cuadra o sala” (p. 36) siendo esta además, una novedad traída de Buenos Aires.

Es evidente entonces que en el siglo XX, el comedor potenció su uso versátil y múltiple y permanente, dejando de ser por completo “un espacio móvil, sin ubicación fija en las viviendas hasta el siglo XVIII.” (Zabalbeascoa, 2011, p. 78).

Los muebles empleados en los comedores y que también eran compartidos por la sala o *living*, contaba con aparadores y trinchantes con espejo como apoyo al guardado y almacenamiento de las vajillas.

Figura 40.

Sala comedor con aparador, alacena y trinchante con espejo al fondo



Nota. Obtenida de álbum familiar particular

La casa premoderna, construida con muros de adobe y heredada generación tras generación familiar, gozaba de alacenas dentro de los muros. Aprovechando el grosor de los mismos, se empotraban en los muros como espacios de almacenaje. Tanto los aparadores, alacenas, trinchantes, mesitas e incluso lugares ventana, fueron lugares de guardado y exhibición. Los sillones eran tapizados en su generalidad.

4.3.2 La cocina y la higiene

El espacio cocina dentro de la casa en Sucre es variable según la tipología de la vivienda. Esta tipología, tal como veremos más adelante, puede tratarse de una correspondiente a la casa tradicional premoderna, o tipología de vivienda moderna y compacta, ya al final del periodo de estudio. El modo de habitar en la cocina que se describe a partir de ahora, corresponde al de la cocina propia de una vivienda premoderna, dada su interrelación con los patios y áreas exteriores.

Su ubicación dentro de este tipo de casa puede darse en segundos o primeros patios: mientras más precaria, la cocina queda más atrás o más oculta, cerca de los

corrales, mientras menos lo sea, queda más incorporada y cercana a las habitaciones, dormitorios, salsas y comedores.

Por lo general, este tipo de casas ya se habitaban de modo múltiple y por varias familias dentro de las clases medias, como ya se ha indicado. El terreno donde se ubicaba la casa original ha sido ocupado por otras construcciones en busca de independencia doméstica, implementando cocinas propias y dependencias a modo de departamentos aislados en un solo terreno.

El lugar de la cocina fue un espacio de constante actividad y fluidez de personas y significó el espacio de reunión que por excelencia cobijó el despliegue de la labor ritualística femenina, para la realización de diversas tareas. Su uso fue variado: se cocinaba, se escuchaba la radio, servía de comedor de diario sobre todo a personas del servicio. Su apropiación era de exclusión masculina y de inversión afectiva (De Certau, 1999). La cocina se afianzó como un espacio de resistencia.

Las labores en la cocina también empezaban muy temprano. De hecho, la preparación del almuerzo implicaba horas de cocción del caldo para la sopa cuya presencia era obligada en la mesa como un primer plato. El orden de servirse los alimentos impone una “serie coercitiva al interior” (De Certau, 1999, p.87) que trasciende desde su preparación, transformándose en un ritual. Este iniciaba desde la compra de los alimentos en el mercado, actividad diaria si es que la vivienda no contaba con el refrigerador, lo cual era muy común.

Para poder mantener la carne sin que se malogre, las señoras solían colgarla de una pita o cordel exponiéndola al sol, como si se tratara de ropa recién lavada. Así la carne se deshidratava convirtiéndose en *charque*⁴⁰, listo para ser usado el momento que el menú lo necesite. En caso de necesitar carne molida, se debía emplear moladoras manuales a manija dificultando y alargando los procesos de preparación de las comidas. Lo mismo sucedía con los cereales: debían pasarse por moledores manuales que regulaban la finura del grano. Si la moladora se encargaba del triturado, los batidos y mezclas se realizaban manualmente por medio de una batidora manual a manivela.

⁴⁰ De quechua *charki* que significa “carne deshidratada”

Figura 41.

Moledora de carne y batidora manual a manivela en cocinas domésticas de Sucre



Nota. Colección particular

Un dispositivo prehispánico empleado en los quehaceres de la cocina y que ha sido mencionado en el anterior relato de Marof, es el uso del batán. Este se conforma por un conjunto de dos piedras haciendo una de estas de mesón de apoyo contra el cual se aplastan o muelen los alimentos con la piedra más pequeña. La función del batán consistía en moler y triturar los alimentos, tarea que tardíamente para las clases medias en Sucre, fue realizada por la inserción de las licuadoras en el mercado.

Figura 42.

Batán de piedra instalado en patio



Nota. Obtenida en el sitio de observación

El batán junto con el brasero y los utensilios dibujan una atmósfera vernácula de la cocina de una casa. Su ubicación por lo general, se encontraba dentro de la cocina en un sector del mesón, pero también existían los que se encontraban en el patio, en franca

relación de servicio entre ambos. A propósito de los mesones, en las entrevistas realizadas se especifica el hormigón como el material empleado para su construcción y acabado, siendo estos revestidos con azulejos a medida que nos adentrábamos a las década del '70.

Figura 43.

Interior de cocina revestida parcialmente por azulejos (1974)



Nota. Obtenida de álbum familiar particular

Esta observación nos lleva a preguntarnos sobre los muebles de la cocina. En la consulta realizada se detallan el uso de las mesas, pero la cajonería bajo mesada o sobre ella era inexistente. A lo sumo, algunas repisas o colgadores de cucharas acompañaban el precario mobiliario de mesas y mesones, así como la radio, velas, floreros, jarritas, etc. Es decir, la cocina seguía manifestando a mediados del siglo XX una apariencia premoderna donde no aparecen muebles bajo mesadas y alacenas, utilizándose mesas de trabajo cubiertas por manteles de tela o hule, aparadores y estantes.

Figura 44.

Interiores de cocinas

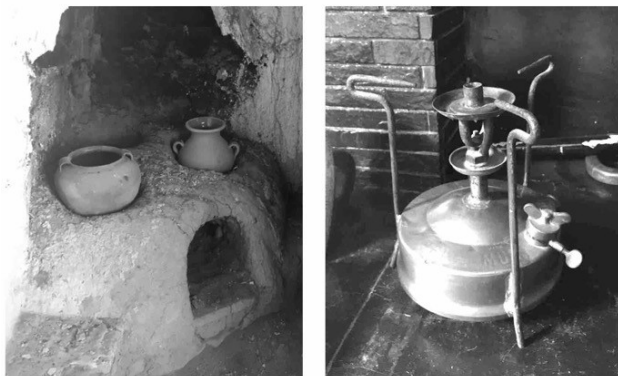


Nota. Obtenidas en el sitio de observación. Fotografías actuales que conservan rasgos de los años '70 acorde al testimonio de sus habitantes

El uso de refrigerador se dio a partir de la década del '60, pero no así en poblaciones menores cercanas. Además, su evolución experimentó varias tecnologías para su funcionamiento como los refrigeradores a kerosén antes de ser alimentados a electricidad. Paulatinamente la mecanización de la cocina, sobre todo con el uso del horno, fue evolucionando a medida que la segunda mitad de siglo avanzaba. Los dispositivos de cocción en principio fueron cocinas a carbón o a leña. A esta última se la denominaba *k'oncha* y consistía en una formación de piedras apiladas sobre las cuales se colocaba una olla donde se cocinaban los alimentos. También se usaron los anafes y luego aparecieron las cocinas a kerosén o gasolina. Posteriormente aparecieron las cocinas que funcionaban con garrafas de gas licuado.

Figura 45.

K'oncha y anafe, dispositivos de cocción previos al uso de la cocina a gas licuado



Nota. Fotografías propias. La cocina pertenece a la Hacienda Santa Catalina y el anafe forma parte de colección particular

No obstante, las amas de casa se resistieron a estos cambios viendo con escepticismo y miedo la presencia de gas en la vivienda.

Sin embargo, la inserción de estas cocinas fue irremediable tal como lo anuncian las publicidades de oferta de cocinas a gas en diarios y periódicos (Figura 46). Esto sucedió hacia la segunda mitad de la década del '60 cuando la producción del GLP se incrementó en Bolivia para consumo interno: “Para este objetivo, Yacimientos⁴¹

⁴¹ Yacimientos Petrolíferos Fiscales Bolivianos, empresa estatal aún vigente.

promovió exposiciones en todo el país y asistió a ferias industriales donde expuso los utensilios en los que podía usarse este combustible: Cocinas, calefones, hornos, lámparas, etc., que la población observó con interés.” (Y.P.F.B., 1996, p. 103). Hemos conocido el relato de una mujer quien fue contratada como la encargada de demostrar la magia del encendido de una hornalla por la medición del fuego de un fósforo, en una de estas ferias.⁴²

La gente se maravillaba y tomaba el asunto como una máxima de “modernidad” por la rapidez y limpieza con la que se obtenía el fuego para cocinar. Es de esta manera que desde los años ’70 el estado promovió el consumo de gas licuado⁴³ en sustitución del kerosén y la leña (Medinaceli Monrroy, 2003).

Figura 46.

Publicidades de refrigeradores y cocinas de funcionamiento a gas licuado



Nota. Adaptadas de El Chasqui (1972, p. 8) (izquierda) y de Ecos el Deporte, (1 de junio de 1971, p. 8) (derecha)

⁴² En Argentina hubo un proceso similar donde la Compañía Primitiva de Gas contrató a cocineras, como la famosa Petrona C. de Gandulfo quien demostraba cómo funcionaban las nuevas cocinas y se ponía a cocinar en ellas en la puerta del Bazar Dos Mundos.

⁴³ La Revolución Nacional del ’52 promovió el potenciamiento de la empresa nacional petrolera Y.P.F.B. que ya había sido creada en 1936 para posicionar los recursos petrolíferos a cargo del estado, lo que consecuentemente provocó la caducidad de las concesiones de explotación de petróleo que hasta ese momento estuvo en manos de la legendaria Standar Oil Co. (Y.P.F.B., 1996). “En 1969 se vivió otro efluvio revolucionario que pretendía retomar las banderas de la Revolución Nacional con la defensa de los recursos naturales, la soberanía plena sobre estos y la diversificación económica con un aprovechamiento del gas en beneficio del país.” (Siles Espada, Cueto, & Bustillos, 2009)

Dentro de la cocina, los dispositivos de limpieza como los lavaplatos no tuvieron como regla general el acceso a la instalación de agua potable o desagües que permitan la facilidad del lavado de trastes. Muchas veces el lavado de los enseres se hacía en el patio o se traía agua en recipientes para proceder con la limpieza.

Las redes de agua al interior de los domicilios para consumo humano aún no se extendieron en toda la ciudad cuando entraba la segunda mitad del siglo XX. Algunos testimonios recogidos dan cuenta de las condiciones precarias para obtener el agua; acarreándola en latas o baldes desde pilas públicas donde se debía hacer cola para obtenerla y luego cargarlas trabajosamente por calles de pendientes pronunciadas. Tal es el caso de la fuente del Inisterio, u otras pilas distribuidas en la ciudad como de la calle Ballivián. Esta práctica se vino sucediendo desde tiempos coloniales, tal como lo indican los testimonios que hablan de fuentes en casas solariegas. Este acontecimiento por lo tanto se realizaba como una actividad colectiva que reunía a la vecindad. La clase burguesa en Europa se adelantó en el siglo XVIII a incorporar la dotación de agua dentro de las casas, perdiendo así su condición social:

El lavadero añadido al patio de las casas remodeladas indica que la colada se realizaba ya dentro del hogar, sin necesidad de trasladarse al arroyo más próximo, lo que quiere decir también que había pasado de ser un acto colectivo a otro puramente individual (Davidoff & Hall, 1994, p. 299)

Figura 47.

Fuente del Inisterio



Nota. Obtenida de *Correo del Sur* (2021)

De todas maneras, las primeras noticias de captación de agua por redes en Sucre datan del siglo XIX. La primera construcción de un canal hecho de piedra, cal, mampostería, zolaque⁴⁴ y tubería traída desde Francia para dotación desde el río Aritumayo, corresponde al año 1825, y fue financiado por el francés General Costas en homenaje a la fundación de la república (Universidad San Francisco Xavier, 2010). Nuevas captaciones se sucedieron posteriormente a raíz de crisis de agua y de distintas fuentes: en los años 1863 y 1905 desde Cajamarca cuya red de distribución se construyó en 1922 y funcionó hasta el año 1972 (Universidad San Francisco Xavier, 2010).

Para la entrada de la segunda mitad del siglo, se construyó otra captación desde el río Ravelo, cuya fase final se concretó en 1964 y fue esta red la que dotó del agua a la ciudad de forma segura durante 40 años⁴⁵.

La cocina también podía ser un lugar de crianza de animales. Algunos testimonios dan cuenta de conejeras dentro de ella, lo cual posibilitaba un doble beneficio de ingenio popular y resolución cotidiana (Bernatene, 2002): el de desechar residuos orgánicos como alimento de los conejos de Castilla y de proveerse de los mismos conejos para cocinarlos y consumirlos. Marof dibuja esta situación además remarcando el lado afectivo con los animales: “En la cocina mugrienta se criaban diferentes animales domésticos y la cocinera los alimentaba con los desperdicios mimándolos como si fueran sus hijos.” (Marof, 2001, p. 6)

La crianza de animales podía ser realizada también en los corrales ubicados por lo general en los patios traseros de la casa premoderna. Conejos, patos o gallinas fueron los animales de preferencia dado su pequeño tamaño y facilidad de crianza, hábitos devenidos de las costumbres del área rural. El corral aun a inicios de la segunda mitad del siglo XX fungía como un espacio de servicio como baño, tal como se explica más adelante. La cocina como espacialidad de servicio conllevaba mucho esfuerzo en su orden

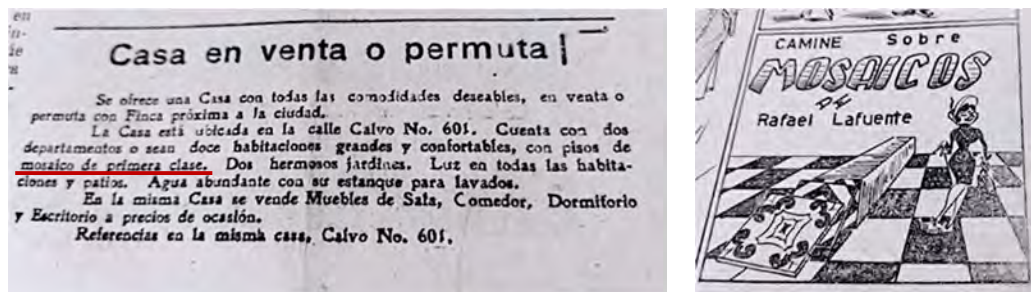
⁴⁴ Acabado artesanal de color rojizo que cubría las paredes. La cultura popular indica que el efecto se conseguía mezclando sangre de toro con cal que al reaccionar con la sangre producía una pasta que ayudaba a fijar la pintura y mejorar su durabilidad.

⁴⁵ “Los problemas geológicos de la Cordillera originaron cada año la construcción de variantes y de mejoras, varias generaciones de ingenieros siguieron trabajando con ahínco, para mantener en funcionamiento esta importantísima y única fuente SEGURA de provisión de AGUA en la ciudad de SUCRE y prevista hasta el año 2010. Del año 1949 hasta 1989 el caudal del agua a Sucre se mantuvo en 125 lts./seg. capacidad máxima de la Planta de Tratamiento” (Universidad San Francisco Xavier, 2010, p. 70).

y limpieza. Los pisos de la cocina paulatinamente tomaron un material de mejor mantenimiento cuando se insertó el mosaico como material de uso masivo de revestimiento. Antes de esto, los pisos solían ser de ladrillo, cuyo acabado desde luego promovía hábitos de limpieza más demandantes. El mosaico, desde el imaginario colectivo, fue un indicador de calidad y de modernidad, de tal manera que su presencia representaba una señal importante que cualificaba altamente la condición de la casa, tal como se muestran en las siguientes publicidades de la Figura 48, que ofrecen la venta de una casa con mosaico de primera clase (1951) y la venta propia de mosaicos en 1965.

Figura 48.

El mosaico en anuncios de periódico 1951 y 1965



Nota. Publicidad casa en venta (izquierda) adaptada de La Vanguardia, (8 de julio de 1951, p. 8) y publicidad de mosaicos (derecha) adaptada de Diario Restauración, (14 de enero de 1965, p. 6)

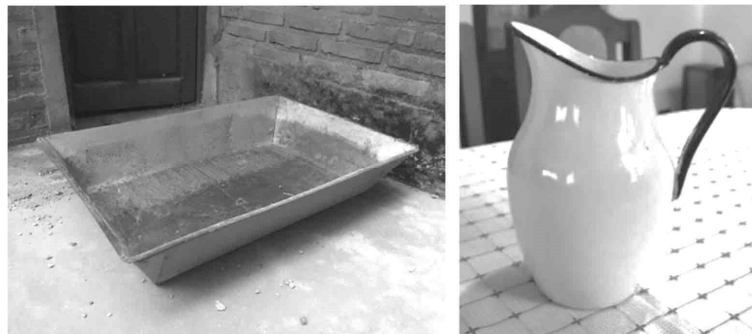
El baño como espacio de mayor confort asumió de igual manera cambios importantes; desde su aparición tardía y lenta, y desde su modernización. Algunos testimonios dan cuenta de la precariedad en el modo de asumir los hábitos de limpieza y evacuación corporal. Ya Marof reveló en su novela de inicios de la segunda mitad del siglo XX que los baños no existían aun de modo pleno:

Lo más pintoresco de la casona era el corral. Como en ese tiempo no habían hecho su aparición los servicios higiénicos, la mansión carecía de baño y water closet, sin embargo, en la residencia solíase utilizar una vieja tina para bañarse allá por pascua florida o en peligro mortal y, entonces, los afortunados cerraban las puertas herméticamente, considerándose el baño un secreto de Estado. (Marof, 2001, p. 6)

Sobre este escenario, el baño y el lavado del cuerpo se podían realizar a través de recipientes o bateas⁴⁶ grandes con agua calentada al sol o en el fuego de la cocina, en reserva y en privado. El lavado de manos se realizaba en recipientes enlozados, o el lavado de dientes con la ayuda de un pequeño vaso en el patio. La existencia de duchas en principio no aportaba el agua caliente por lo que su uso debió ser limitado para días calurosos. La ducha eléctrica se insertó alrededor de los años '60, tal como algunos relatos lo mencionan.

Figura 49.

Batea de metal y jarra enlozada



Nota. Fotografías propias obtenidas en el sitio de observación: Batea de metal en desuso propia de la década del '70 para el lavado de ropa (izquierda) y jarra enlozada para lavado corporal

La evacuación corporal fue un asunto un tanto más complejo. El uso de los corrales como anuncia Marof, o es su defecto, pozos negros, o también descampados de basura en el barrio llamados *huaicos*⁴⁷ se empleaban para estos menesteres, es decir, en no lugares de anonimato como escenarios aún no invadidos de sobremodernidad (Auge, 2000). De todas maneras, la inexistencia de inodoros no es absoluta. Hay quienes han afirmado contar con ellos, fabricados en cemento cuya fabricación era local a cargo de un

⁴⁶ Recipientes metálicos o de madera donde se lavaba la ropa. Las bateas de madera se construían sobre la base de una sola pieza o tronco de árbol calado, de modo que queden cóncavas como un cuenco.

⁴⁷ En la cultura popular, el *huaico* es un descampado de tierra en las periferias urbanas donde se echa basura y residuos. La palabra deriva del quechua significando “valle estrecho con corriente de agua en el fondo, canal, quebrada”

señor de apellido Barrenechea. Para su evacuación, se recurría al acarreo de agua desde el patio:

El baño, que como ya he señalado se encontraba lejos de los dormitorios, tenía un inodoro y nada más. Después de hacer “nuestras necesidades” como las llamábamos eufemísticamente, traíamos agua desde la pila en un balde y los lanzábamos con violencia... (Pacheco, 2021, pp. 39-40)

Otros testimonios indicaron que el uso del inodoro no fue recibido exitosamente desde su inserción, ya que resultaba ser un artefacto extraño y frío ante las costumbres de uso de corrales y cenizales. Incluso, el uso del papel higiénico no era general. Hojas de cuadernos usados se acondicionaban para este acometido. Las primeras normativas surgidas a consecuencia del terremoto, buscaron regular esta situación advirtiendo que aún se usaban establos o corrales como baño (ver Figura 61). Las resoluciones municipales sobre la vivienda, establecidas a partir del terremoto del '48, declaran la obligatoriedad de contar con baño dentro de la casa, lo que representa una situación ideal ante los hábitos concretos reactivos de los ocupantes para cumplir con ello.

Cuestión similar sucedía con el lavado del cabello. Antes de la popularidad del champú se empleaban bolas de lejía preparadas artesanalmente. No obstante, las familias y personas que moraron cerca de la plaza principal de la ciudad, registraron la existencia y uso de baños en sus casas, lo que confirma que las condiciones de clase tuvieron injerencia en la práctica de su uso como hábito. Recordemos que acorde a Schoop, la clase alta antigua se concentró en esta zona central de la ciudad.

Las publicaciones sobre la situación de las instalaciones de servicio en la ciudad surgidas a raíz del terremoto, de hecho pusieron en evidencia las condiciones de precariedad que se tenían sobre todo en las zonas periféricas al momento de hablar sobre cenizales o descampados o *huaicos* en la ciudad⁴⁸. Tal es el caso las siguientes declaraciones emitidas desde entidades de gobierno:

⁴⁸ A raíz de la teoría de los gérmenes de Pasteur, la higiene médica avanzó enormemente. En el siglo XIX y principios del XX, el higienismo también se interesó por la educación sexual y la prevención de enfermedades venéreas. Este movimiento fomentó prácticas de higiene personal y pública. En este punto, la iglesia católica se opuso a dichas prácticas por estar en relación a la “vanidad” corporal.

... la higiene local deja mucho que desear, debido a los constantes focos de infección que aparecen en el alcantarillado, a la falta de servicios higiénicos suficientes y a las malas costumbres arraigadas a la población. Hay desaseo en las calles y aun en las plazas. (Presidencia del H. Concejo Municipal, 1949, pp. 3-5)

Dentro del Castillo de La Glorieta⁴⁹ de fines del siglo XIX, ejemplo de vivienda opulenta en Sucre y que desarrollaremos más adelante, se registran espacios de higiene corporal con tina e incluso existencia de calefones, haciendo del uso del baño una práctica de distinción que llegó tardíamente a las clases medias en las décadas del '60 y '70. El conjunto del Castillo incorporó un gran salón de baño, con tina construida *in situ*, inodoro y lavamanos actualmente ausentes, pero con vestigios que registran su existencia. Su ubicación esta justo detrás de una habitación principal, lo que confirma los hábitos de higiene ya asumidos dentro de la cotidianidad central de la clase alta desde el siglo XIX.

Ante estos indicios de higiene dentro de la vivienda opulenta y la exigencia de la norma de insertarlos en las casas, se contrasta la existencia de baños en casas premodernas añadidos improvisadamente, menos ostentosos y mucho más pequeños. Como indica Liernur (2014), es en la casa opulenta donde se manifiestan los ensayos de soluciones a problemas compartidos entre las diferentes clases.

En Sucre, fue común la inserción del baño en una esquina del patio, o debajo de escaleras exteriores a medida que las normas y costumbres lo exigían. La Figura 50 ilustra la ubicación del baño en planta alta, adyacente a habitaciones principales en el Castillo. La fotografía actual muestra la tina y los revestimientos cerámicos originales.

⁴⁹ Mansión de la familia Urioste – Argandoña ubicada en las afueras de Sucre