

QUIPU

VIRTUAL



BOLETÍN DE CULTURA PERUANA - MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES - N° 218 2/8/2024

PICANTERÍAS: MEMORIA Y PATRIMONIO



PICANTERÍAS EN LA AREQUIPA DE 1835

La picantería arequipeña conmemora este año una década de su declaración como Patrimonio Cultural Inmaterial del Perú, y espera ser inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Unesco¹. La ocasión es propicia para recordar el testimonio del fraile quiteño José María Blanco, capellán del presidente provisorio Luis José de Orbegoso, sobre tan importantes centros del buen comer, la chicha y la sociabilidad arequipeña, entonces llamados chicherías. El religioso franciscano acompañó al gobernante y su comitiva, entre 1834 y 1835, en un largo periplo que los llevó de Lima a Huancavelica, Ayacucho, Abancay, Cuzco, Puno y, finalmente, a Arequipa, y tuvo el acierto de registrar a su paso, con ánimo de cronista, una serie de datos e impresiones. El primer tomo de ese *Diario* -que se ocupa del tramo entre la capital virreinal y la capital inca-, fue publicado en 1974. El segundo, *Diario del viaje del presidente Orbegoso al sur del Perú (1835, Cuzco-Puno-Arequipa)* apareció recién hace un par de años². Publicamos a continuación los párrafos más significativos sobre esas antiguas chicherías, cuya posta han recogido las picanterías arequipeñas de hoy.

NÚMERO DE CHICHERÍAS

Tiene Arequipa entre la ciudad y los pueblos de Yanahuara y Caima [también la Pampa de Miraflores y las calles de Porongoche] 3,200 chicherías, donde diariamente condimentan picantes y hacen chicha del huiñapu [este es el maíz remojado, enterrado en hojas, dejado crecer, secar y después molido y cocido], cuyo expendio diario llegará por un cálculo aproximado a 2,500 pesos en una población de 35,600 habitantes, de los cuales 20 mil que forman las clases de jornaleros, artesanos, menestrales, charcareros y cargadores, son decididos por este licor y no dejan cada uno de ellos de gastar un real y medio diario, aumentándose el gasto en los días festivos que ascendería a ocho o diez mil pesos [poniendo solo a 4 reales por individuo].

Los picantes que venden en estas chicherías tienen los nombres siguientes:

El pepián de conejo [este es el llamado ají o picante de cuyes en otras partes].

El cauchi [es un guiso hecho con cabeza de conejo machada con ají y especias].

El ají de disparates [es el conjunto de tarhui, cau-cau, camarones frescos y secos, queso, aceitunas, ajís, lapa y tolinas picadas].

El ají llatan [ají molido con queso, huevos duros, huacatay y anchasca, (el nabo cocido con sal y apretado en las manos)]³.

SUS NOMBRES

Cada una de estas chicherías, que están diseminadas por todas las calles de la ciudad, tienen nombres propios -los más asombrosos son los siguientes: La del huevo, El Congreso, La Gloria, El Infierno, El mundo al revés (está en un rincón de una calle de San Camilo que no tiene salida), Quita pesares, La Barbona, La Vela, El Tronchadero, El Golpe, La Pasa, Cristales, Colombia, Ayacucho, Cangallo, Miraflores, La come miel, El Veneno, El Augerito (frente a la muralla de Santa Catalina), La Regidora (a la bajada del río, por la Calle del Obispo), La Fachenda, La Cocheche (por la calle del Huatanay), Guayaquil (en la alameda [es en el día la chichería de más nombre]).

Para los picantes usan de las varias clases de ají que siembran en Arequipa y traen de fuera; los más comunes son:

El quitanquituso (ají oloroso que lo traen de Carabaya [provincia del Collado]).

El chincha-uchu (ají muy picante).

El ulpica (a manera de pimienta, es picantuso).

El rocoto.

El ají dulce (es de figura ancha y lustrosa).



Víctor Martínez Málaga. Picantería, óleo, 1928.

VERSOS

Las chicherías son regularmente los lugares de las reuniones de los menestrales y gentes de broza, y en ellas dan paso a sus genios alegres, esperando los conceptos conforme al dialecto que han adoptado para manifestar sus ideas. En estas reuniones regularmente cantan y beben a su cumplido gusto. Entre las producciones de estos son célebres los versos siguientes:

1.º Caclando los imposibles, / me catatas-te mi amor, / me canchiste sin memoria, / pues te quise con primor. 2.º En la suisuna del amor / chiguaste mi corazón, / y canchendo mi pechito / me catataste mi amor.

3.º Con la tocpina de amor / tinquiste mi voluntad, / y quiñando mi albedrío / chumaste mi libertad.

Traducción:

1.º Venciendo los imposibles, / quitaste a fuerza mi amor, / apretaste mi memoria, / pues te quise con primor. 2.º En el colador de amor / exprimiste mi corazón, / y apretando mi pechito / arras-traste mi amor. 3.º Con el atizador de amor / tocaste mi voluntad, / y forzando mi albedrío / espumaste mi libertad⁴.

UTENSILIOS

Algunos utensilios de la cocina, de las chicherías y de la labranza, son conocidos con los nombres siguientes:

UTENSILIOS DE COCINA

Huisla: La cuchara grande de palo con que se menea y echa la comida.

Chuga: El plato de barro con que se tapa la olla.

Faclaclla: El plato o fuente muy extendida que no tiene hondura.

Lonco: El cuchillo despuntado, o lo que no tiene filo

Circa: La pepita del ají.

Miscalas: Las papas nuevas.

Huicho: El hueso o gordo del brazo del carnero.

Yapa: El vendaje que piden las cocineras en la plaza.

Quechinchá: El hollín de la chimenea.

Mocontullo: La rodilla de la pierna de la vaca

UTENSILIOS DE LAS CHICHERÍAS

Quechuru: El jarro de barro que tiene dos picos ovalados.

Quechurada: La chicha.

Chomba: Un cántaro grande con boca redonda.

Chusña: Un cántaro chico.

Cristal: El vaso de vidrio en que se bebe.

Tinaja: La vasija grande en que se hace la chicha

Tocpina: El palo con que se atiza el fuego cuando se hace la chicha.

Carquina: El palo con que se mueve esta cuando está hirviendo.



Francisco Vélez. Plan scenográfico de la ciudad de Arequipa, dibujo, 1787. Museo Británico, Londres. El plano fue mandado levantar por el intendente Antonio Álvarez y Jiménez y, según J. M. Blanco, en 1835 aún se conservaba en la Municipalidad

- Luisuna: El colador en que se destila esta.
- Torocma: El calabazo con que se saca esta.
- Huínco: El calabazo partido por el medio.
- Concho: La borra o espeso de la chicha que queda después de colada. [Con este nombre conocen también a la persona chismosa y enredadora].
- Huñapu: La jora.
- Anchi: El bagazo que queda de esta cuando se está fermentando.
- Posoco: La espuma de la chicha cuando se está fermentando.
- Bajamar: El aguardiente que se toma después de la chicha
- Conejo: El cuy para hacer el picante.

COMIDAS FAVORITAS

Las comidas favoritas de las que usan indistintamente en Arequipa [y que] hacen las señoras de grandes comodidades y de paladar delicado, acostumbrado a manjares exquisitos, son las siguientes: El charqui [es un guiso de papas medias peladas, trigo pelado que lo llaman patasca, repollo de coles, queso, cebollas picadas, sal y manteca]. El patasca [es el trigo pelado, guisado, o el maíz]. El trigo checche [es el trigo verde condimentado con ají, camarones, queso, especería y manteca].



Manuel Alzamora. Pampeña, óleo, ca. 1930

El pasi [es el chuño con queso, cocido al vapor del agua, que lo hacen poniendo paja en la olla para que sin mojarse el chuño se cocine con solo el vapor].

La lagua [es la mazamorra del maíz verde molido con ají, queso y bastante manteca]. El timpusca [es un chupe de papas a medio pelar, las que enteras se cuecen con cecina, carne de vaca, coles, zapallo, peras y cebollas picadas y enteras, rocotos, manteca y especerías].

El ají de pan [se muele el pan y se adereza con manteca, cebolla menudamente picada, ají, maní, especerías, nueces molidas, mucho queso y huevos fritos encima]

El ají de choclo [se hace lo mismo que el de pan, moliendo el choclo]. El chuño [comida serrana que usan mucho los puneños; se hace desflemando unas papas amargas hasta que se dulcifiquen y se guisan con ají, manteca, queso y especerías]. El desastillado [se hace de bogas secas (pescado que solo se da en la laguna del Puno), camarones frescos y secos, cebollas, tomates, perejil y ajíes verdes picados, orégano, queso y especerías].

El seguinche [se hace de camarones frescos con cebollas bien cocidas, habas, ají, queso y manteca].

{...}

La murmunta [especie de cochayuyo de río con el que se hace el guiso]. El picante de chiches [animal de río un poco más grande que la mosca y con rabo; con este animal se hace el picante]².

¹ La tradición picantera arequipeña fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación por el Ministerio de Cultura, en 2014, a solicitud de la Sociedad Picantera de Arequipa. Un año más tarde, se hizo lo propio con las tradiciones picanteras de Tumbes, Piura, La Libertad, Lambayeque y Cuzco, a pedido de la Universidad de San Martín de Porres.

² José María Blanco. *Diario del viaje del presidente Orbegoso al sur del Perú*. (1835, Cuzco-Puno-Arequipa). Estudio de Isabelle Tauzin-Castellanos, transcripción paleográfica de Jorge Huamán Machaca. Lima: Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos / Université Bordeaux Montaigne, 2022, pp. 374-376, 394, 395, 401 y 402.

³ Para facilitar la lectura, las notas que pone el autor a pie de página, se insertan aquí entre corchetes.

⁴ Blanco repara en la utilidad del tributo municipal «que se cobra cuando se muele una fanega de huñapu, cuya contribución produce anualmente 3060 (pesos)», lo que equivale a cerca del 45% de los 6800 pesos de las rentas ediles. La incidencia en la recaudación de este producto -básico para la chicha-, contribuyó en 1835, al establecimiento de diez de las doce escuelas municipales.

⁵ Muchos de estos platos se siguen preparando en las picanterías de la ciudad. En la portada: Teodoro Núñez Ureta. *Picantería*, (detalle), pluma, ca. 1955.



Martín Tovar. *Batalla de Ayacucho*, óleo, Carcas, 1902

BICENTENARIO DE AYACUCHO EN LA REVISTA DE INDIAS

Dentro de la copiosa bibliografía que viene apareciendo sobre al significado de la Batalla de Ayacucho -cuya conmemoración el próximo diciembre cerrará en nuestro país el ciclo del Bicentenario de la Independencia, iniciado en 2021-, resulta especialmente interesante una reciente entrega monográfica de la *Revista de Indias* (Vol. 84, número 290, 2024), que publica en Madrid el Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

El dossier lleva por título «En torno a Ayacucho. Trasfondos de una batalla en América del Sur y España», y ha sido coordinado por la historiadora Marta Irurozqui, investigadora del Centro, especialista en temas americanos y, en particular, en el proceso histórico boliviano. Además de una extensa e ilustrativa presentación de la coordinadora, trae en sus páginas estudios de los historiadores Dionisio de Haro («La quimera del poder: la Diputación Provincial de Puno entre el impulso liberal y la guerra de la independencia del Perú (1821-1824)»), María Luisa Soux («Del fin de la guerra al inicio de la República. La compleja lucha por el poder en el espacio sur andino»), Daniel Gutiérrez Ardila («¿Movimientos de cuartel o sobresaltos republicanos? Los pronunciamientos de las tropas auxiliares en Perú y Bolivia, 1826-1828»), Marcela Ternavasio («1825: el «eco alarmado de Ayacucho» en *El Argos* de Buenos Aires»), y de Ascensión Martínez Rianza («Sueños de un imperio perdido. Sobre un plan de reconquista del Perú 1824-1832»). A ellos cabe sumar, además, un artículo del historiador peruano Víctor Condori, «Un origen y tres destinos. Echaverría, Espartero y Antonio González en Arequipa, 1825», que aparece también en otra sección del volumen.

«Cuando se evoca Ayacucho -señala Marta Irurozqui- se suele pensar solo en el hecho emancipador peruano, olvidándose que en ese momento el territorio en disputa integraba también a la Audiencia y Cancillería Real de La Plata de los Charcas (actual Bolivia), también conocida como Alto Perú, y que el control realista de ese espacio era lo que había sostenido al gobierno con sede en Cuzco y a cargo del virrey José de La Serna desde enero de 1822, tras la proclamación en 1821 de la Independencia del Perú en Lima. En 1776, Charcas, después de estar adscrita desde el 4 de septiembre de 1559 al virreinato peruano, había pasado a formar parte del Virreinato del Río de la Plata, hasta que los acontecimientos juntistas de La Plata (25 de mayo de 1808) y La Paz (14 de julio de 1809), su posterior represión militar y judicial por el virrey José de Abascal y la formación de la Junta Provisional Gubernativa de las Provincias del Río de la Plata a nombre del Señor Don Fernando VII, del 25 de mayo de 1810, anexaron la Audiencia nuevamente al virreinato peruano.»

<https://cutt.ly/JeZq5zMF>

AGENDA



Foto: Dirk Skiba

DINA ANANCO, POETA AMAZÓNICA

Hace un par de años, el libro *Sanchiu* de la joven poeta Dina Ananco obtuvo el Premio Nacional de Literatura, en la categoría lenguas originarias. El poemario fue escrito en wampis, lengua de la comunidad awajun-wampis a la que pertenece, y ha sido traducido al español por ella misma. Editado en Lima por *Pakarina Ediciones*, el libro lleva una nota introductoria del poeta y catedrático sanmarquino Marco Martos, quien afirma: «Que sepamos, es la primera vez que se publican poemas de una persona que escribe en wampis y que se difunden también en idioma español. Los textos tienen una extraña belleza {...}. Los poemas de Dina Ananco, sin duda alguna, enriquecen la literatura del Perú». La poeta es egresada de la maestría en Literatura Peruana y Latinoamericana de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, y forma parte del Registro Nacional de Intérpretes y Traductores de Lenguas Indígenas del Ministerio de Cultura. «Levanto mi lanza / Solitaria como aquella mujer que sucumbe del frío / Levanto mi voz sin que nadie me escuche / Me vuelvo a mirar / estoy entre las estrellas», dice en uno de sus intensos poemas.



MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

DIRECCIÓN GENERAL PARA ASUNTOS CULTURALES



CENTRO CULTURAL
INCA GARCILASO

Ministerio de Relaciones Exteriores
del Perú

Jr. Ucayali 391, Lima 1, Perú
quipuvirtual@rree.gob.pe

www.ccincagarcilaso.gob.pe