

QUIPU

VIRTUAL



BOLETÍN DE CULTURA PERUANA - MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES - N° 11 14/8/2020

EL ARTE DE LA PICANTERÍA



UN BEBE EN AREQUIPA

La picantería es la institución culinaria más importante de Arequipa y de otras regiones del Perú. Surgió de la chichería, mezcla de tambo y mesón popular, donde se expendía la bebida tradicional del Perú prehispánico: la chicha de maíz fermentado, acompañada de algunos platillos que fueron incrementándose y sofisticándose. En la picantería arequipeña, el mestizaje entre productos y conocimientos culinarios andinos e hispanos alcanza una lograda plenitud, reconocida por sus numerosos comensales y por calificados especialistas. La picantería arequipeña fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación en 2014 y espera ser inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Unesco. Desde 2013, cada primer viernes de agosto, las picanterías agrupadas en la *Sociedad Picantera de Arequipa* llevan a cabo en la Plaza de Armas una suerte de rito colectivo llamado “Fiesta de la Chicha”. En el festejo, durante unas pocas horas amenizadas con música local, se ofrecen más de cien potajes y se brinda con chicha de *güiñapo* (un tipo de maíz seco, germinado y molido). La pandemia ha hecho que este año la fiesta sea solo simbólica, pero las picanterías empiezan con cuidado a reabrir sus puertas y esperan un nuevo florecimiento. Se reproduce aquí parte de una crónica costumbrista de fines del siglo XIX sobre tan afamada institución gastronómica.

El 13 de octubre de 1883, el diario arequipeño *La Bolsa* publicó un artículo de Abelardo Gamarra (Huamachuco 1852 - Lima 1924) titulado “Un bebe en Arequipa”. Su autor, conocido como *El Tunante*, empieza contando que concurrió a la fiesta de cumpleaños del director del diario, Francisco Ibáñez. «Como en la noche del día aquel -dice- hubo una verdadera Babel en casa de nuestro amigo Ibáñez, en la dicha Babel no faltó una torre formada de sombreros, en la que se verificó tal confusión, que a la hora de tomar el portante, nosotros salimos con un tarro que se nos resbaló hasta la nuca, y el nuestro fuese sobre la cabeza de un señor cajista de La Bolsa». El autor recupera su sombrero de copa a los dos días y le pide que le refiriera “cuanto ha visto”. El sombrero inicia una lírica descripción de la campiña, del centro urbano y, por supuesto, del volcán Misti, símbolo de la ciudad, hasta que el *El Tunante* lo interrumpe:

«—Pero, señor sombrero, usted nos está haciendo descripciones que no queremos: usted sabe que hemos dejado pendientes nuestros apuntes de viaje y que para ellos guardamos la descripción completa de Arequipa.

—Lo olvidaba, pero ¿quién no quisiera cantar, no solo describir, esta hermosa ciudad y su volcán?

Vamos pues al asunto.

El señor cajista que me llevaba, a eso de las dos de la tarde dijo a sus compañeros:

—Caballeros, si ustedes gustan, echaremos un bebe, tengo un picante preparado.

Apenas escuché esta palabra, casi bailo de gusto en la cabeza de mi dueño, pues le había oído decir a usted que deseaba ocuparse de las costumbres, tanto del pueblo como de lo que llamaremos la primera sociedad de Arequipa y como esta del bebe es del primero, me felicité de poderla conocer personalmente, pues de ella se habla en toda la República.



Teodoro Núñez Ureta. *Picantería arequipeña*. Pluma, ca. 1955

Todos los amigos del señor cajista celebraron la invitación, solamente que ignoraban cuál sería el lugar donde debían dirigirse, porque Arequipa tiene sus barrios o lugares que llamaremos arrabales de la ciudad, en los que se encuentran situadas por centenares las mejores picanterías, y entre estos tiene usted los siguientes: La Ranchería, La Pampa, San Lázaro, callejón de Huesecitos y Ejercicios; además no faltan algunas en las calles próximas a las centrales y aun en las principales hasta ha poco, así como en Lima las hay en Santa Polonia, Aldabas, el Teatro y San Agustín.

Podemos dividir las picanterías en de primera, segunda y tercera clase: de primera, las que tienen hermosa huerta y local cómodo, aseado y espacioso; de segunda, las que tienen casita y corral con sembrío, y de tercera, las que se hallan en tiendecitas; esto por lo que respecta a su categoría.

Con respecto a sus nombres, tiene usted de los tres reinos, animal, mineral y vegetal: El Leoncito, La Mariposa, El Oro en Polvo, La Plata Piña, El Floripondio, La Palma Real. Tiene usted además picanterías históricas: El 2 de Mayo, 8 de Octubre, 13 de Enero, y tiene usted otras mitológicas: La Diosa Venus, La Minervita; otras heráldicas, enigmáticas, pirotécnicas, acústicas, emblemáticas, diagnósticas, cáusticas, críticas, melancólicas y compungitivas.

Sobre todas estas se encuentran las que llamaremos criollas, Ña Pierna'e cuchi, La Pindonguita, Ña Vale cuatro, La Tumba y Pela, Sigalasté, Ña Rompe y Rasga, El Zarandeo, La Guaragüera y otras que sería largo enumerar entre seis mil picanterías, que más que menos habrá esparcidas a la entrada de la campiña.

La hora del bebe se pasaba, dos de la tarde en punto, y al fin llegaron los señores cajistas a Las Siete Chombas, donde abundan las buenas chichas; es decir las de color de onza de oro, claras, dulcetonas y aceitositas. Esta es la hora en que todo artesano y gente de trabajo en Arequipa toma su lunch criollo, a manera de los grandes señores su cer-



Luis Palao Berastain. Doña Clara. Acuarela, 1972

veza: llegan, piden, toman y pagan, regresando cada cual a su ocupación, salvo que sea un convite particular o día feriado, en cuyo caso la cosa pasa de la manera siguiente.

Una picantería es una casucha con dos o más corredores alrededor del patio y del traspatio, más un saloncito con sus respectivas mesitas rodeadas de bancas; sobre la puerta de la entrada se ve en bulto: la figura simbólica que da el nombre a la picantería, una granada, un sol, un cometa, un camarón, un elefante y tras esta figura un rótulo como el de aquel pintor que decía: "este es mono". No bien se llega al patio, se lee en el zaguán esta inscripción u otra parecida: "Hoy no se fia / Mañana sí, / Trampas afuera / Menos aquí." {...}.

En las paredes de los corredores se ven cuadros al fresco, pintados por Juan Muchachas, artista de la escuela de aquel famoso Pancho Fierro de Lima, que tanto se distinguió en los retratos de tipos nacionales {...}. Los dichos populares abundan en inscripciones por todas partes. Asomando la cabeza hacia las habitaciones que dan al



Victor Martínez Málaga. La chicha. Óleo, Arequipa, 1927

corredor véñse en fila, diez, quince, veinte chombas llenas de chicha, y cuatro o seis charangos arrimados como borrachos que duermen apoyados en la pared.

En el segundo patio se ve una especie de troje destinado a la elaboración del güiñapo (jora) y más allá el corral sembrado de cebollas, coles, papas o maíz. Dos perros, mezcla de terranova y de esquimal, atados fuertemente con sogas, custodian el sembrío cercado de multitud de cauracaschas, espinas o tapias de poca elevación.

Tal era la picantería donde entramos y en la que vimos a numerosos hombres del pueblo sentados alrededor de las mesitas, cada cual con su vaso, cuádruplo a los vasos comunes: unas sirvientas muchachotas atendían a los parroquianos, y la patrona que era una mestiza buena-mozota (...) contoneándose y llena de zandunga, cruzaba majestuosa de la cocina al patio, diciendo: "Carosa, he-lay quitáte si no me lo entendís: calongo, vení apuráte: dejáme, viditay: figuratelo que vos me traerís".

Como éramos más de ocho, pusieron sobre la mesa un vaso de más de media vara de alto, que cada uno levantó en peso para comenzar a echar el bebe, mientras los demás decían: "zambo, bájale dos dedos". En el acto sirvieron los seis picantes de reglamento, cuyo menú o programa fue el siguiente: Ocopa de camarones con loritos. Picante de soldados muertos con habas. Ceviche de bofes. Bogas emponchadas con cachichuños. Caparinas con llantan. Ají de disparates {...}. Pepián de conejos. Tamal en fuente. Choncho asado. Timpusca de cecina.

Terminado el picante y el vaso grande, a cada cual se le trajo un vaso mediano que, concluido, dijo el convidador:

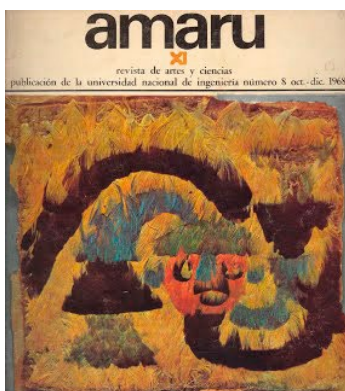
—Patronita, venga una media de anisado, esto es: el baja mar.

Con el baja mar se pusieron alegres los concurrentes e hicieron llamar al ciego Zenón, guitarrista notable, quien tomando la viola y cuadrándose uno de los convidados con la patrona, soltó el verso siguiente: "Desde Yanahua-ra abajo / vengo por ti, vida mía, / pues me han dicho que tus ojos / parecen la luz del día. {...}. ¡Paloma! cuánto se debe / ¡y arriba! que venga un bebe".

Hasta las seis y media estarían bailando los convidados, a esa hora levantamos el campo y se retiraron todos los concurrentes. Tal es un bebe en toda regla {...}».

* Las picanterías y chicherías de Piura, Cuzco, La Libertad y Lambayeque fueron también declaradas Patrimonio Cultural de la Nación por el Ministerio de Cultura en 2015.

www.sociedadpicanteradearequipa.pe



AMARU: COLECCIÓN COMPLETA

Entre las muchas revistas de cultura editadas en el Perú en diversos momentos del siglo XX -desde la *Revista Histórica* (1906), *Colónida* (1916), *Mercurio Peruano* (1918), *Amauta* (1926-1930), *Boletín Titikaka* (1926-1930), *La Sierra* (1927-1930), *Fénix* (1943) o *Mar del Sur* (1948-1953), hasta *Allpanchis* (1969), la *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana* (1973), *Hueso húmero* (1979) o el *Boletín de Lima* (1979), pasando por una larga lista de publicaciones institucionales y académicas y de muchas iniciativas más o menos efímeras de diversos círculos literarios -dos fueron dirigidas por el poeta Emilio Adolfo Westphalen (1911-2001) y tuvieron en su momento especial impacto: *Las Moradas* y *Amaru*.

De *Las Moradas* (1947-1949), la Universidad de San Martín de Porres tuvo el acierto de hacer una edición facsimilar en 2002, que espera todavía ser puesta en línea. Pero de *Amaru* (1967-1971), “revista de artes y ciencias” publicada por la Universidad Nacional de Ingeniería (UNI), solo era posible encontrar ejemplares dispersos en librerías de viejo o consultarla en unas pocas bibliotecas. *Amaru*, palabra quechua que significa serpiente, evoca también el nombre del último gobernante inca y del célebre cacique rebelde José Gabriel Condorcanqui o Túpac Amaru II. Westphalen debió tener muy presente a su cercano amigo, el escritor y estudioso de la cultura andina José María Arguedas, cuando escogió ese título. Por cierto, la amistad entre ambos autores resulta fundamental para el desarrollo de la cultura peruana contemporánea, y en las propias páginas de esta revista se percibe la huella de su fructífero acercamiento.

En el primer número de *Amaru* figuran como redactores Antonio Cisneros, Abelardo Oquendo y Blanca Varela, y como corresponsales André Coyné, José Emilio Pacheco y Mario Vargas Llosa. La revista llegó a publicar catorce números y en todos ellos hay textos notables que fueron entonces verdaderas primicias. Un poeta y ex alumno de la UNI, Armando Arteaga, ha tenido ahora una loable iniciativa: los ha escaneado y puesto de manera virtual a disposición de los lectores.

<https://bit.ly/3fQRGxs>

AGENDA



LA JUVENTUD DEL CORO DE NIÑOS

Hace veinticinco años se creó en Lima el Coro Nacional de Niños del Perú, como un elenco adscrito al entonces Instituto Nacional de Cultura, hoy Ministerio de Cultura. Dirigido por Mónica Canales, el coro ha visto pasar por sus gradas corales a cientos de coreutas infantiles afinando la voz para entonar las más variadas melodías del país y de otras latitudes. El coro ha hecho hasta el momento quince giras y en tiempos normales lleva a cabo unas sesenta presentaciones por año. La conmemoración de este aniversario se llevó a cabo en días pasados, en una “gala virtual” con la participación de diversas instituciones musicales y de artistas que lo integraron como la soprano Ximena Agurto y el músico Luis Chumpitazi. El coro ha querido también ofrecer un registro colectivo en medio de la pandemia, entonando una de las canciones emblemáticas del Cuzco, el huayno *Valicha* compuesto en 1945 por el profesor Miguel Ángel Hurtado.

<https://bit.ly/2Y6g7Bd>



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@ree.gob.pe

www.ccincagarcilaso.gob.pe