

El simbolismo de la comida arequipeña

Hernán Cornejo Velásquez

Universidad Nacional Mayor de San Marcos
hcornejov@unmsm.edu.pe

RESUMEN

Este artículo explica las cualidades imaginarias y subjetivas de la comida arequipeña. También sus aspectos funcionales, donde la variedad de platos está dirigida a cohesionar, fomentar identidad, disminuir tensiones y homogeneizar las clases sociales; igualmente, para moldear las conductas, comportamientos y activar el funcionamiento de los órganos del cuerpo, ordenar la vida cotidiana en dietas inamovibles para la semana y horarios fijos. Además, destaco el carácter histórico de las comidas, donde cada plato tiene una historia que registra los tiempos de abundancia y escasez. Analizo los factores estructurales de los alimentos, las cualidades sensibles y el significado de lo dulce-salado, el agrio-picante, así como las oposiciones simbólicas de comida de «casa» y de «calle», y las jerarquías sociales de las comidas. Finalmente, examino la dimensión psicoanalítica que tiene la comida para revelar la imaginación erótica, el enamoramiento, asegurar la fecundidad como también afirmar la vida, socializarse e incluso burlarse de la muerte.

PALABRAS CLAVE: Arequipa, simbolismo culinario, cocina, gastronomía, picantería, identidad, Antropología de la alimentación.

ABSTRACT

This article explains the imaginary and subjective qualities of the food Arequipa. Also their functional aspects, where the variety of plates is directed to cohesionar, to foment identity, to diminish tensions and to homogenize the social classes; equally, to model the behaviors, behaviors and to activate the operation of the organs of the body, to order the daily life in diets fixed for the week and fixed schedules. Also, I highlight the historical character of the foods, where each plate has a history that registers the times of abundance and shortage. I analyze the structural factors of the foods, the sensitive qualities and the meaning of that sweet-salted, the sour-spicy one, as well as the symbolic oppositions of «house» food and of «street», and the social hierarchies of the foods. Finally, I examine the psychoanalytical dimension that has the food to reveal the erotic imagination, the enamoramiento, to assure the fecundity as well as to affirm the life, to be socialized and, even to make fun of the death.

KEY WORDS: Arequipa, culinary symbolism, cooks, gastronomy, picantería, identity. Alimentary of the Feeding.

INTRODUCCIÓN

La comida tiene significados visibles e invisibles, valores simbólicos y emocionales, que actúan como instrumentos significativos en la socialización de los individuos, afianzan los sentimientos colectivos, crean mecanismos de obligación mutua e interdependencia al interior del grupo. La comida cumple con la función social de socializar a los individuos como miembros de una comunidad y contribuir al mantenimiento de la estructura social y preservación del grupo.

En Arequipa, la comida¹ está tremendamente cargada de significados, símbolos, emociones e historia, posee cualidades imaginarias y subjetivas que sirven para ordenar la vida cotidiana en horarios fijos, dar pautas de comportamiento y conducta a sus integrantes. También sirve como vehículo para «evangelizar» el cuerpo y afianzar la identidad del arequipeño.

Arequipa es una ciudad mestiza de 1'500,000 habitantes², con costumbres tradicionales. En la época prehispánica fue un valle donde habitaron enclaves de diferentes grupos étnicos³ como Collaguas, Yanahuaras, Aymaras, Puquinas, Quechuas y Cabanacondes. Durante el imperio de los incas los grupos étnicos se convirtieron en tributarios. A cambio del respeto a sus tierras y costumbres pagaban productos agrícolas (maíz, papas, hortalizas) a las autoridades del Cusco. En Arequipa no se encontró templos, ni construcciones incaicas, los pocos andenes dedicados a la agricultura de Paucarpatata⁴, Sabandía, Characato y Polobaya pertenecen a las antiguas etnias autóctonas de los Puquinas.

El 15 de agosto de 1540, los españoles fundaron la «muy noble» ciudad de Arequipa teniendo como vecinos a distinguidos andaluces, vascos y catalanes quienes despojaron de sus tierras a los indios llactarunas. Desde un inicio diseñaron una ciudad exclusiva para españoles con calles y plazas, y otra para indígenas en tambos⁵ y solares. Este «apartheid» arequipeño se sustentaba en

1 Los datos de esta investigación se sustentan en los trabajos de campo realizados en la ciudad de Arequipa entre los años 2004 y 2005.

2 Según proyecciones del INEI, Arequipa en 2005 tendría 1'200,000 habitantes, de los cuales el 87% residen en el área urbana (1,044,000) y el 13% restante (156.000) en áreas rurales. Así declaró Raúl Rejas Espino, director del INEI Arequipa. Ver boletín *Chacarero Informativo*, Sistema de Información Rural de Arequipa, 26 de julio del 2005.

3 Al respecto pueden consultarse los estudios de Galdos Rodríguez, Guillermo. *Naciones oriundas, en expansión y mitimaqs, en el valle de Arequipa*, Ed. S.P.I., Tokio 1998. También de los historiadores arequipeños QUIROZ PAZ SOLDÁN, Eusebio: *Visión histórica de Arequipa*. Ed. UNSA, Arequipa, 1991, y BERNEDO MÁLAGA, Leonidas: *La cultura puquina*. Ed. Ministerio de Educación Pública, Lima, 1949.

4 El alcalde de Paucarpatata, Marcio Soto Rivera, desde hace 5 años reivindica los andenes preíncas y presenta estos restos agrícolas como orgullo del distrito. Actualmente se gestiona ante la UNESCO para que sean declarados Patrimonio Cultural de la Nación.

5 Los tambos y solares estaban ubicados en los puntos de acceso a la ciudad. El ingreso de la sierra se llamaba «ranchería», ubicada hoy al final de la calle Mercaderes. El ingreso de la costa era por la «chimba» de Antiquilla. En la investigación que estoy realizando he registrado 10 tambos y

el derecho que les asistía como colonizadores y fundadores de la ciudad. También por el miedo a las continuas epidemias y enfermedades. La división espacial de indios y españoles al interior de Arequipa continuó durante todo el virreinato y la república, consolidando grupos económicos ligados a familias con apellidos prominentes. De otro lado, la gran masa de artesanos, agricultores y comerciantes marginados desarrollaron ideas, costumbres y cultura ligados a la rebeldía y el levantamiento contra la opresión del centralismo limeño. En la memoria colectiva de los arequipeños, Arequipa es una ciudad cuna de grandes revoluciones, cuya población levanta barricadas y hace prevalecer sus derechos.

En la actualidad los arequipeños son considerados como regionalistas, amantes de su terruño, costumbres y sobre todo de su comida. Gran parte de los arequipeños que han migrado hacia otros departamentos y países reproducen la cultura y en especial se reúnen en torno a la comida. Inclusive en muchas ciudades como Lima⁶, Tacna, Cusco, Chiclayo, en el Perú, y en el extranjero como San Francisco, Estados Unidos, se han instalado restaurantes arequipeños.

Este estudio sobre la comida arequipeña⁷ lo he dividido en cuatro partes, cada una corresponde a un tratamiento teórico propio de la antropología de la alimentación. Inicio definiendo el concepto de comida arequipeña. El primer enfoque es el análisis funcionalista de los alimentos, donde la comida organiza la vida cotidiana y religiosa de la ciudad. El segundo enfoque se refiere a la perspectiva histórica donde sostengo que cada plato tiene una historia y que además registra los tiempos de abundancia y de escasez. En el tercero utilizo la perspectiva estructuralista para explicar las cualidades opuestas del sistema culinario como dulce-salado, sólido-líquido, agrio-picante. Finalmente, el cuarto enfoque es un análisis psicológico de la comida arequipeña donde la comida hace aflorar el romanticismo, el erotismo y la burla frente a la muerte.

son los siguientes: Del Bronce; de Santiago; de Ruelas; la Quiteña; del Matadero; de Barrada; la Cabezona; de Gutierrez; de los Salas de Beaterio; y el de los jesuitas de la calle Palacio Viejo. En estos tambos se intercambiaban productos agrícolas, se vendía comida para los que estaban de paso por Arequipa. También puede consultarse el ensayo «Las ranherías en Arequipa: siglo XVI» del historiador arequipeño Quiroz Paz Soldán, Eusebio, en *Visión histórica de Arequipa*, Ed. UNSA, Arequipa, 1991.

- 6 Por ejemplo, en la ciudad de Lima nuestra investigación ha registrado 18 picanterías o restaurantes arequipeños.
- 7 Para un estudio sobre la comida arequipeña puede consultarse los estudios de: CARPIO MUÑOZ, Juan Guillermo: *Arequipa. Sus fiestas y comida típica*. Ed. Club de Leones Yanahura-Umacollo, Arequipa. 1997, pp. 9 a 12. También la investigación de CORNEJO, Hernán: «La picantería arequipeña», en *Revista de Antropología*, N°3, Cuarta Época, Año III, Diciembre de 2005. El valioso trabajo documental de CHAMBERS, Sarah C.: *De súbditos a ciudadanos: honor, género, política en Arequipa, 1780-1854*. Ed. Red Para el Desarrollo de la Ciencias Sociales en el Perú. Lima, 2003, pp. 124 a 140. Véase también la descripción periodística de la picantería arequipeña de MIRÓ QUESADA SOSA, Aurelio: *Obras Completas III*. Ed. Empresa Editora El Comercio S.A., Lima 2002, pp. 410 a 417.

¿QUÉ ES LA COMIDA AREQUIPEÑA?

Flora Tristán, en 1843, escribió sobre la comida arequipeña lo siguiente «... *su cocina es detestable; los alimentos no son buenos y el arte culinario está aún en la barbarie*» (1974: 73). Se refería a que los platos de la cocina arequipeña eran picantes, bien condimentados, con intensos sabores y con reglas en la mesa diferenciada. La comida arequipeña reúne con frecuencia al ají panca con el ajo, la cebolla, el huacatay, tomate, orégano y hierbabuena para preparar sustanciosos caldos y guisos que bañan los trozos de carne de res, cordero y cerdo.

Es una gastronomía que combina el sabor y el arte; busca la armonía entre el sabor, el color y la forma. Intencionalmente está dirigida a movilizar los sentidos extremos del comensal, como también activar el funcionamiento de los órganos de cuerpo. Entonces los sabores, aromas, texturas, formas y colores se amalgaman en las delicadas ollas de barro y la brasa de la leña llegando a concebir deliciosos platos.

La comida arequipeña es mestiza, es la fusión de la antigua comida aymara, puquina y quechua con la morisca española. Esta simbiosis culinaria ha devenido en la creación de exquisitos potajes⁸ de gran valor que han trascendido al ámbito nacional e internacional como el rocoto relleno, chupe de camarones, cuy chactao, picantes y una gran variedad de caldos oscuros y claros.

La comida en sí –para la antropología de la alimentación– forma parte de un sistema alimentario más amplio que se denomina *cocina*⁹. Entonces la cocina arequipeña está compuesta de reglas, significados visibles e invisibles, y valores. También de criterios funcionales, históricos, estructurales, e incluso semióticos. Así las entradas, chupes o caldos o almuerzos, guisos o segundos están organizados para cada día específico así como para celebrar determinadas fechas y aniversarios. De tal manera que los lunes se acostumbra preparar el caldo de chaque de tripas; el martes: chairo; el miércoles: chochoca; el jueves: chupe de chuño; el viernes: chupe de viernes; el sábado: timpusca; el domingo: el legendario adobo y caldo de lomos. Además, se ha institucionalizado horarios «fijos» como «La hora del almuerzo», «La hora del jayari», «La hora de los picantes».

La comida arequipeña es exquisita por las siguientes razones: en primer lugar, por el sabor agradable e inconfundible de los platos, gracias al uso de la leña (eucalipto y ccapo) y las ollas de barro. El sabor se logra con el manejo de técnicas muy complicadas de combinación y preparación de los ingredientes y

8 Nuestra investigación ha registrado más de 194 variedades de platos típicos, de los cuales 40 son entradas, 11 chupes o almuerzos, 11 caldos, 70 guisos o segundos, 51 postres, dulces y salados, y 11 bebidas.

9 Según Claude Fischler: «Cada cultura posee una cocina específica que implica especificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo.» (1995: 34).



Fig. 1. Dibujo de 1840, del viajero francés Paul Marcoy, quien visitó Arequipa y describió las costumbres y tradiciones de la población arequipeña. (Marcoy, 2001: 80).

cocción. Estas técnicas se van aprendiendo en casa y son transmitidas de generación en generación. En segundo lugar, por el uso y mezcla de ingredientes, con productos de la zona y condimentos totalmente naturales, libres de saborizantes químico-industriales. La comida arequipeña no usa Sibarita, ni Ají-No-Moto, ni «otros» sobrecitos con saborizantes industriales. Tercero, el carácter familiar y social que forma parte y ha fomentado la comida arequipeña. Durante los almuerzos y comidas fluye la fraternidad, el calor maternal y familiar, de manera que cuando se extraña la comida, también se está extrañando a la madre, la familia. El cuarto, se refiere a la fuerza de la costumbre de respetar la dieta preparada para cada día de la semana y el establecimiento de horarios. De alguna manera se extrañará el lunes el chaque, el domingo el sabor agradable del adobo, y así sucesivamente la variedad de platos que se preparan para cada día de la semana. Aunque pareciera que por la fuerza de la costumbre se adquiere como mecanicidad o monotonía culinaria, el ser humano instintivamente se rige por la costumbre y los hábitos del grupo al que pertenece.

Finalmente, la fama, el valor y reconocimiento que se le otorga y atribuyen a la comida arequipeña han trascendido las fronteras del localismo y se le ubica como una de las comidas más exquisitas a nivel nacional. Este posicionamiento culinario ha despertado mayor valoración y orgullo, lo que refuerza los sentimientos de pertenencia y afecto personal del arequipeño.

1. FUNCIONES SOCIALES DE LA COMIDA AREQUIPEÑA

La comida no sólo es una actividad biológica que provee los nutrientes necesarios para nuestra subsistencia, sino que tiene significados, transmite mensajes, ordena la vida cotidiana en horarios y reglas en la mesa, posee significados sagrados y cotidianos, presentan relaciones de costo-beneficio. También sirve para reforzar antiguos papeles sociales y se encarga de mostrar públicamente nuevos roles sociales. Además, tiene la finalidad de reducir los conflictos dentro del grupo, como también las jerarquías. Sirve para mostrar ante los ojos de la comunidad el prestigio que va adquiriendo o perdiendo una persona. En esa perspectiva, el antropólogo Jesús Contreras sostiene que los alimentos cumplen funciones sociales y también diseñan categorías sociales:

«Históricamente, la alimentación ha estado ligada al prestigio social y al status. Los modos de alimentarse constituyen un medio de afirmarlos frente a los demás y de adquirir prestigio. El deseo de una promoción social, manifestada fundamentalmente a través de la adopción de alimentos, de platos y de maneras de mesa inspirados en los de una categoría social considerada superior y a la que se pretende igualar o imitar ha constituido uno de los motores más poderosos de las transformaciones de la alimentación» (Contreras, 1993: 53)

En Arequipa, la comida está dirigida para fomentar la unidad familiar, ordenar la vida cotidiana en horarios establecidos y con potajes para cada día de la semana, contribuye a incentivar la identidad del arequipeño y homogeneizar las clases sociales, activar el funcionamiento del cuerpo, como agente de integración social, a fomentar el ayuno religioso, reforzar el espíritu cristiano y promover las relaciones sociales. A continuación explico cada una de las funciones sociales de la comida arequipeña.

«La hora del almuerzo» fomenta la unidad familiar

En Arequipa se acostumbra a almorzar en familia y se ha institucionalizado «La hora del almuerzo». De tal manera que desde la 1:00 pm hasta las 3:00 pm, toda la familia se reúne en torno a la mesa y degusta los potajes preparados para ese día, en medio de anécdotas y charla amena. El padre siempre preside la cabecera de la mesa; al lado derecho el hermano mayor y así sucesivamente, inclusive los invitados circunstanciales. La hora del almuerzo sirve para mostrar públicamente la unidad y armonía familiar. Es importante la imagen paternal no sólo para presidir la mesa sino para escuchar las inquietudes y anécdotas de los hijos. Es la hora de la comunicación, de las quejas, temores y alegrías que han ocurrido durante la mañana. Así, a la hora del almuerzo la

familia ordenará su cotidianidad y también la delegación de algunas responsabilidades. Es frecuente escuchar la siguiente frase «*El almuerzo es sagrado, no me paro ni pa' Perico*». Entre tanto, la madre con algunas de las hijas mayores se encargará de la distribución equitativa de los deliciosos potajes y también interviniendo en la conversación de la mesa. En «*La hora del almuerzo*» toda la familia se reúne en torno a los alimentos como en los tiempos inmemoriales. Terminado el almuerzo, todos se levantarán presurosos de la mesa y nuevamente volverán a sus obligaciones.

Ordena la vida cotidiana en horarios y potajes para cada día de la semana

La comida arequipeña tiene pautada una dieta para cada día de la semana. Así, en la mayoría de restaurantes y picanterías el lunes se acostumbra preparar el caldo de chaque de tripas; el martes: chairo; el miércoles: chochoca; el jueves: chupe de chuño; el viernes: chupe de viernes; el sábado: timpusca; el domingo: el legendario adobo y caldo de lomos. Pero, ¿por qué este sistema culinario aparentemente monótono?, ¿por qué las amas de casa se someten a la regla de que cada día de la semana tiene un plato específico? Para responder estas interrogantes debemos recurrir al contexto general. Arequipa es una ciudad ordenada, limpia¹⁰, conservadora¹¹ y de reconocido fervor religioso¹². Tiene horarios que ordenan los servicios públicos y la actividad comercial. Todo este orden de la ciudad también se traslada a la comida.

La alimentación tiene horarios fijos y establecidos, que son respetados por la misma población y también por los dueños de restaurantes y picanterías. Este orden se traslada igualmente a la disponibilidad y provisión de víveres en los mercados y «paraditas», que sólo disponen los víveres e ingredientes para satisfacer la demanda de la dieta específica del determinado día de la semana. De tal manera que para el día lunes la provisión de vísceras de res será sólo para ese día. Otro día será muy difícil encontrar este producto. Igualmente con los demás productos. Esta disponibilidad de productos para cada día específico, está de acuerdo también con la disponibilidad ecológica y el uso apropiado del suelo. La idea es consumir mesuradamente los productos y limitar la sobreproducción. La disponibilidad ecológica y el consumo apropiado de los alimentos se distribuyen

10 Los servicios de limpieza son eficaces; también la misma población tiene deberes cívicos, mantener limpia la parte delantera de sus casas, e inclusive cuidar el pequeño jardín. Además, es la única ciudad del Perú donde los conductores de taxis públicos visten con corbata y mantienen limpios sus vehículos.

11 En Arequipa no hay prostíbulos ni zonas rojas para el ejercicio de la prostitución, y cuando los detectan inmediatamente son clausurados y les aplican todo el rigor de la ley de las Ordenanzas Municipales.

12 Arequipa es un pueblo religioso con permanentes festividades cristianas durante todo el año, e inclusive tiene la fama de ser llamada la «Roma de América».

en las legendarias «paraditas» o «ferias semanales¹³» que se realizan en días específicos durante la semana.

Ahora, ¿por qué hablar de la monotonía en la dieta arequipeña? Considero que la fuerza de la tradición ha ordenado la vida cotidiana sobre todo en el placer y el gusto por la comida. La fuerza de la tradición es una regularidad aceptada socialmente y se repite como una norma. La dieta es un sistema culinario establecido que significa orden, criterio y razones ecológicas, de provisión y disponibilidad de alimentos. De esta manera, el arequipeño es un ciudadano que aprecia el orden, las reglas, la formalidad y sobre todo la disponibilidad de alimentos. Para el arequipeño la variedad de dietas diarias significa caos, desorden y no está dispuesto a tolerar la incertidumbre en la alimentación. Prefiere una dieta establecida que le asegure el sabor y la disponibilidad. Así transcurrieron cientos de años tradición y reproducción de costumbres culinarias. La variedad es sinónimo de desorden y caos. El desorden y caos son defectos que el arequipeño rechaza; en este aspecto es muy intolerante. No acepta el desorden, ni el caos, sino una dieta establecida. Además, los arequipeños han mentalizado y también asimilado que para cada día existe un sabor diferente. Desde niños les han enseñado que cada día los caldos o almuerzos tienen sabores intensos, e inclusive tienen presente el calor maternal que está detrás de los caldos y chupes.

Incentivan la identidad del arequipeño

La comida arequipeña constituye el vehículo para reafirmar el sentido de pertenencia y orgullo de ser arequipeño. El sentido localista se fortalece con la variedad de potajes de origen arequipeño. Así, el rocoto relleno, cuyo chactao, la ocapa arequipeña, el chupe de camarones, el adobo son platos característicos que identifican a Arequipa. Además, las prácticas alimentarias de aceptar reglas, horarios son simbolismos que constituyen formas pertenencia y de inclusión social.

La cocina arequipeña se ha convertido en una manera de salvaguardar la riqueza culinaria y de reconocimiento con relación a otras cocinas y sabores. Al respecto, Emilio Durkheim explica así la identidad de la comida: «Las comidas en común, crean en numerosas sociedades una especie de lazo de parentesco artificial entre los que participan» (1960: 481). De modo que muchos de los platos que se identifican con los arequipeños se han convertido en *platos-tótem*, atribuyéndoseles valores simbólicos localistas de especificidad y diferencia. Si bien el rocoto relleno, el chupe de camarones, etc., recrean y afirman una iden-

13 Durante la semana se realizan, desde tiempos inmemoriales, dos ferias agrícola-comerciales: la «Feria del Altiplano», los días lunes; y la feria del sábado, que se conoce como la «Feria de la Parada». Ambas ferias populares se surten de variedad de productos agrícolas provenientes desde el Altiplano, como también de otros valles.

tividad, también marchan hacia un reconocimiento como patrimonio cultural gastronómico que deben ser protegido ante los organismos internacionales como la UNESCO, ONC, etc.

La picantería homogeneiza las clases sociales

Las picanterías son establecimientos tradicionales que venden guisos, picantes, extras y chicha de maíz en la ciudad de Arequipa. Son instituciones gastronómicas que conservan la historia y memoria del sabor de los arequipeños, son lugares de encuentro donde se reproducen desde hace 500 años costumbres tradicionales, ritos y formalidades sociales. En las picanterías se confunden y se homogeneizan las clases sociales, son centros de intelectualidad y difusión de ideas, tienen una rutina y horarios establecidos.

En la picantería todo está minuciosa y estratégicamente planificado para homogeneizar las clases sociales y disminuir las tensiones que generan las diferencias. Para ello se ha diseñado mesas largas de madera, rodeadas de bancas largas donde pueden sentarse de 12 a 15 personas en cada una. Conforme van llegando los comensales a partir de las 3:00 pm, se van ubicando en las mesas largas, no interesa la condición social ni la ocupación o el apellido. Todos se ubican en una misma categoría, la de comensales, que esperan degustar los exquisitos potajes y también el reconocimiento afectivo de la dueña de la picantería. Entonces el artesano, el agricultor o el peón se sentarán al lado del comerciante, el escribano, juez o ingeniero. Entre tanto la dueña de la picantería estará pendiente de que no falte vasos grandes o «cogollos» llenos de chicha de wiñapo para brindar entre los que comparten la mesa. Mientras esperan los picantes, todos beberán del mismo vaso realizando brindis y algunas bromas muy sutiles e imaginarias.

La costumbre de comer en grupo y en especial en una misma mesa, con comensales de diferentes clases sociales, es tal vez uno de los mecanismos simbólicos que la sociedad arequipeña ha estructurado para disminuir las tensiones sociales y, sobre todo, buscar mecanismos de fraternidad. La picantería es el lugar ideal para este pensamiento aglutinador y cohesionador. Esta regla simbólica de comer en grupo es uno de aspectos culturales más significativos que aporta la picantería al conocimiento de la sociedad arequipeña del futuro.

La comida activa el funcionamiento del cuerpo

Las comida arequipeña se caracteriza por la abundancia de carnes, verduras, tubérculos y cereales; todos estos alimentos en diferentes combinaciones como chupes, o caldos, guisos y ensaladas tienen la finalidad de activar el funcionamiento del cuerpo. Son alimentos ricos en grasas y proteínas, tienen beneficios y

costos favorables para el cuerpo humano. Nutren el cuerpo y activan el funcionamiento de los órganos.

Las comidas están destinadas a activar el funcionamiento de los órganos. Así la abundancia de carnes en la dieta arequipeña es una fuente de proteínas y aminoácidos esenciales que favorece y regula el crecimiento de los tejidos. A su vez, la ingesta de cereales y legumbres en los caldos y chupes provee las cantidades suficientes de calorías y componentes energéticos que el cuerpo necesita. Además, la combinación de carnes con verduras y cereales constituyen fuentes concentradas de vitaminas, tales como la A y complejos vitamínicos B y minerales esenciales.

Así, cuando un arequipeño come un succulento *chupe de camarones* (camarón-verduras-lácteos-tubérculos) ingiere proteínas para el cuerpo, la leche es fuente de calcio para el desarrollo de los huesos y el crustáceo sirve para nutrir la memoria.

En el mismo sentido, el *rocoto relleno* no sólo es un saborizante o un estimulante placentero, sino es un tónico contrairritante y un vehículo para recibir fibras C y sustancias P. Además, las endorfinas que se encuentran en la capsaicina son buenas para el tratamiento de dolores crónicos. Como el relleno tiene carne, huevos, cebollas, maní, queso, perejil, estos favorecerán el crecimiento de los tejidos.

El *cuy chactao*, es una carne de bajo colesterol, aporta las sustancias necesarias de grasas para las afecciones coronarias y también provee abundantes proteínas buenas para el crecimiento de los tejidos. El *Chaque Tripas*, un caldo con abundante chuño, papas, carne de res, tripas, cecina, repollos, choclos, trigo cocido, habas, zapallo, ajo y hierbabuena es un consistente paquete de nutrientes que contribuye a fijar concentraciones de hierro y cinc buenos para evitar la anemia y el raquitismo.

También las hábiles matronas arequipeñas preparan alimentos placebos para fortalecer la virilidad y fecundidad de sus comensales. Así la *Zarza de criadillas* (testículos del toro, con cebollas, tomate, habas, choclos, perejil y pimienta) será bueno para la virilidad masculina y dar fuerza al momento de procrear; es frecuente escuchar juguetonamente a las jóvenes mujeres arequipeñas recomendar: «Dále zarza de criadillas a tu marido y verás cómo te planta un *ccorito*¹⁴ recio como el *Menelick*¹⁵». Como se ve, los diferentes platos de la dieta del arequipeño no solamente son «buenos para comer», según la Marvin Harris, sino que también son buenos para los órganos y tejidos del cuerpo humano.

14 *Ccorito*: Niño

15 *Menelick*: Toro de pelea muy famoso en Arequipa en la década de 1950.

El hueso «mocontullo» como integrador social

«El *mocontullo*¹⁶» es un hueso que sirve para dar sabor y sustancia al caldo o la sopa. Las amas de casa y sobre todo las vecinas acostumbran «prestarse» el «*mocontullo*» y luego conversar¹⁷. Entonces, es común escuchar en las afueras de la ciudad lo siguiente: «*Vecina Hermenegilda... , préstame tu mocontullo, para misquirichir mi caldooo*». El *mocontullo* tiene la finalidad de propiciar nexos de conversación, fraternidad y sobre todo mantener relaciones fraternales con la vecina. La frecuencia de préstamos del «huesito sustancioso» va estableciendo lazos de amistad, afecto, apego y simpatía. El «*mocontullo*» es el vehículo de la amistad, es el pretexto para fomentar la amistad, y por qué no decirlo también para el chisme, la intriga, la novedad, el rumor, la curiosidad de la intimidad familiar y las debilidades de los demás.

Con los años el «*mocontullo*» se convertirá en el soporte emocional cercano, y también el «drenaje» espiritual necesario de las amas de casa arequipeñas. También permitirá reforzar las redes de comunicación de las personas, familias y grupos sociales. A su vez, vigorizar los valores y la ética. Detrás del «*mocontullo*» transita un conglomerado de leyes morales, psicoterapia, costumbres que orientan la convivencia social del grupo y también garantizar el buen sabor del caldo y de esta manera asegurar también la memoria del sabor.

Viernes Santo: Ayuno general para evangelizar el cuerpo

Se acostumbra en Arequipa el Viernes Santo ayunar todo el día. La mayoría de las familias entran en un recogimiento religioso y de ayuno general. El ayuno para los arequipeños es una experiencia mística, una forma de evangelizar el cuerpo, y sobre todo el reconocimiento de Dios como fuente de abundancia y perdón frente a la gula. El ayuno es una forma de respeto y también de conversión cristiana. Para reforzar esta tradición religiosa, las picanterías y restaurantes permanecen cerrados. El ayuno arequipeño va acompañado de costumbres un tanto singulares, como por ejemplo no lavarse, no peinarse, hablar poco y a

16 *Mocontullo*: Del quechua *moco* que significa nudo, articulación, y *tullu* hueso. Según Miguel Ángel Ugarte el *mocontullo* es el hueso de la articulación de la rodilla, en especial de la vaca, que da mucha sustancia al caldo (1941: 55). También Juan de Arona escribe lo siguiente: «*La tierra del mocontullo* se suele llamar a Arequipa, sea refiriéndose al gran uso culinario del hueso llamado *mocontullo* en todas las cocinas de la ciudad del Misti, sea el mismo carácter sustancioso, fuerte y lleno de tuétano de los ribereños del Chili» (1975: XXIV). Francisco Mostajo también escribe al respecto: «se nombra *mocontullo* a la tibia del carnero [...] pero convenientemente preparada y que se conserva para dar sazón a cualquier caldo, se le prepara mechando la pierna de res lanar y asándola al horno (2002: 168).

17 Mi agradecimiento al antropólogo Fredy Machicao, por la observación y reflexión acerca del carácter social del *mocontullo*. Sus criterios fueron importantes para escribir el presente artículo.

media voz. Así, desde muy temprano del Viernes Santo los arequipeños se preocupan por conseguir yerbas benditas en el Mercado de San Camilo. Luego, al mediodía, la población arequipeña acostumbra acudir a los templos a escuchar «El sermón de las Tres Horas»; allí predicarán los mejores oradores de las 14 iglesias que en su mayoría están instaladas en el Cercado de la Ciudad. Luego de las tres interminables horas de recogimiento, los arequipeños salen compungidos de los templos a descansar. La devoción religiosa es no probar ningún alimento y también la fuerza de voluntad para cumplir con este precepto religioso.

Cuando cae la tarde y las primeras sombras de la noche se aproximan, nuevamente los arequipeños salen presurosos hacia las calles a esperar la procesión del Santo Sepulcro que saldrá de la Iglesia de Santo Domingo. La mayoría de la población se vuelca a las iglesias vestida de negro, las mujeres con pañoletas de color negro cubren sus cabezas y en sus manos llevan velas y rosarios. Desde los techos lanzarán pétalos de flores a la urna con el Cristo y la muchedumbre avanzará en medio de cánticos y misereres dolientes. Y de la iglesia de San Francisco también vendrá la Virgen Dolorosa al encuentro con la procesión del Santo Sepulcro. Ambas procesiones se encontrarán en medio de llantos, rezos y súplicas. Así el Viernes Santo transcurrirá agitadamente durante todo el día en medio de incienso y rezos, sin dar lugar a ningún alimento, sólo alimentarse con la palabra de Dios.

Caldo de Pascua para reforzar el espíritu cristiano

El domingo de Pascua los arequipeños celebran con un delicioso *Caldo de Pascua* con 5 carnes (cordero, res, gallina, chalona y lengua seca). Algunas familias lo ingieren en la madrugada, después de la tradicional fiesta de Quema de Judas; otras familias al mediodía, y por supuesto en medio de alegría, abrazos y deseándose «felices pascuas». El caldo de 5 carnes tiene la finalidad de reforzar el sentimiento cristiano y también es una forma de propiciar nexos de fraternidad y reencuentro con los familiares y amigos que salen en busca del *Caldo de Pascua*, de tal manera que en los distritos tradicionales como Cayma, Yanahuara, se acostumbra a vender e improvisar rústicos restaurantes en las puertas de las casas ofreciendo los sustanciosos *Caldos de Pascua*. Grupos de jóvenes recorren las calles buscando el mejor *Caldo de Pascua*; en cambio, los más viejos prefieren ir en busca de la comadre o familiar cercana que ha abierto su casa para vender también el *Caldo de Pascua*.

La alegría de buscar el *caldo de pascua* –y por supuesto para degustarlo con los amigos y la familia– evidencia la culminación de una intensa Semana Santa llena de rezos, oraciones, cánticos y recogimiento cristiano. Es el plato que pone el fin a las abstinencias, ayunos y meditaciones de una fiesta cristianas; y también el reinicio de las actividades cotidianas de la ciudad.

Confites y «chicha dulce» de carnaval para fomentar las relaciones sociales

El regalo de *confites*¹⁸ inicia la celebración de los carnavales, fiesta importante que se celebra durante tres días en Arequipa. Los confites aparecen casi un mes antes de la celebración de los carnavales y a partir de ese momento el ambiente que se respira en la ciudad es de alegría, movimiento y fraternidad. Las familias se proveerán de confites para regalar a los más pequeños cuando salen de paseo por la calles. También se acostumbra entre las familias intercambiar confites y otros dulces o pastelillos. Durante los tres días que dura el carnaval se instalan quioscos que venden artículos de carnavales: chisguetes, serpentinas de «conversación», máscaras, disfraces, juegos y, por supuesto, los confites. También se instalan altoparlantes con música de carnaval, repitiendo en todo momento el estribillo: «*Cháncame, cháncame... cháncame los huevos, hasta que reviente agua colorada*».

El domingo de carnaval a mitad de mañana se inicia el Corso de Flores, donde toda la ciudad se da cita a la Plaza de Armas. Un enorme Ño Carnaválón sentado en un camión adornado de flores hace su ingreso, seguido de carros alegóricos con alegres reinas que reparten besos «volados», serpentinas, mixtura con papel picado de colores y, por supuesto, *confites* a los espectadores que están en los balcones, ventanas y techos. Las bandas de músicos y demás comparsas cantarán al unísono: «*Cantemos, bailemos ¡apujllay! sobre una grana/ hasta que reviente, ¡apujllay! agua colorada*».

Luego del corso las familias regresan a la casa a calmar la sed con la añeja «*chicha de carnaval*»¹⁹ conocida también como «chicha de frutas», preparada con membrillos, manzanas, uvas, cáscara de piña, higos secos y otras especies. El brindis con la «*chicha dulce*» será el aperitivo que conmemorará el carnaval, para luego sentarse en la mesa y degustar el tradicional *puchero* preparado con carnes de res, cordero, lonja de chanco, cecina, repollo, papas, camotes, choclos, zapallo, chuño blanco, ocas, peras y manzanas. Luego se servirá un exquisito *chanco al horno* o *conejo chactao* con abundante llatan. Mientras la familia va degustando el almuerzo de carnaval, la matrona de la familia presurosa va enviando como regalo la «chicha dulce» y el *puchero* o el *lechón* a los vecinos o familiares cercanos. A la par que envían los presentes, también se van recibiendo «obsequios» de chicha dulce y otros platos de las amistades o comadres. Se escucha en la puerta hablar a los mensajeros, lo siguiente: «*La señora*

18 Los *confites* son pequeñas bolitas de azúcar de color rojo indio y blanco, y que al interior llevan un granito de anís o ajonjolí.

19 La «*Chicha de Carnaval*» es una bebida dulce que se prepara exclusivamente en carnavales y los ingredientes son los siguientes: membrillo, manzanas, uvas, higos secos, cáscara de piña, hinojo, chancaca, canela, clavo y pimienta de olor, y azúcar al gusto.

Gumercinda le está enviando esta chichita y este platito para que se sirvan. Ojalá les guste, dice la doña».

El intercambio de «chicha dulce» y comidas durante el carnaval tiene la finalidad de hacer recordar la amistad familiar y también la voluntad de conservar tal amistad. También sirven para reforzar la simpatía y afecto que guardan las matronas de cada familia. Además, los «regalos» ponen en evidencia también el prestigio de la familia que va adquiriendo o perdiendo al interior de la comunidad.

2. ASPECTOS HISTÓRICOS DE LA COMIDA AREQUIPEÑA

Fernand Braudel decía: «*un simple olor de cocina puede evocar toda una civilización*» (1984). Cada plato tiene una historia. Y fue creado al interior de un determinado grupo social. Son creaciones culturales que han dejado los hombres del pasado y que se reproduce vigorosamente en la actualidad en una variedad de aromas y presentaciones. La comida representa el ingenio, la capacidad de transformación de la naturaleza, la mezcla de ingredientes y el manejo apropiado del fuego, lo que ha hecho que los platos trasciendan al tiempo y viajen a diferentes confines del mundo. La condimentación será importante para que perdure en el tiempo, porque el sabor y su natural deleite serán determinantes como identificación del grupo social. En esa perspectiva la comida arequipeña registra hechos históricos, sobre todo en los grupos sociales que se crearon y también cómo éstos enfrentaron la seguridad alimentaria en los tiempos de abundancia y también en los tiempos de la escasez. A continuación presento tres registros históricos que tienen la perspectiva de construir la historia culinaria de Arequipa.

Cada plato tiene una historia

Los platos son una creación humana y pertenecen a un grupo social. Es así que muchos platos de la culinaria arequipeña fueron creados a inicios de la conquista básicamente para satisfacer los gustos exigentes de españoles, comerciantes, militares y sacerdotes que se establecían en Arequipa. Por ejemplo, el *adobo*²⁰ es un plato preferido por los arrieros y comerciantes que estaban alojados en los tambos y rancherías ubicados en las afueras de la ciudad. Este plato se preparaba desde el día anterior para estar listo en la madrugada antes de emprender viaje y abandonar la ciudad.

20 *Adobo*: Plato típico de la gastronomía arequipeña, hecho con carne de chanco macerada y luego cocinada a fuego lento en un caldo de concho de chicha de wiñapo, vinagre, ajos, sal, cebollas, orégano, ruda y ají colorado. Se acostumbra comerlo en la madrugada del día domingo, con el pan «tres cachetes», y luego una tasa de té, con una copita de anisado.



FIG. 2. Óleo «Rincón arequipeño» (1929), del pintor arequipeño Jorge Vinatea Reinoso.

De otro lado, el característico plato arequipeño *rocoto relleno*,²¹ según el escritor y diplomático arequipeño Carlos Herrera habría sido creado en 1805 por el religioso Manuel de Masías²² en Arequipa. Aunque el relato que presenta tiene un fondo literario, se manejan datos y fechas que evidencian que los platos tienen autoría que corresponde a personas que en un momento determinado lograron concebir importantes y deliciosos potajes.

21 *Rocoto relleno*: Plato emblemático de la culinaria arequipeña, donde al rocoto se le rellena con carne molida, cebolla, alverjas, zanahoria, huevos duros, aceituna, maní molido, ají colorado, orégano, ajos, pimienta, queso y leche. Al rocoto relleno se acompaña con papas sancochadas o pastel de papas.

22 Ver HERRERA, Carlos. *Historia de Manuel de Masías, el hombre que creó el rocoto relleno y cocinó para el diablo*. Ed. USMP, Lima, 2005.

Igualmente, el plato característico de la picantería es el *Americano*,²³ que contiene cuatro guisos de diferentes sabores y colores y que se atribuyen dos autorías en tiempos distantes. La primera del historiador Juan Guillermo Carpio sostiene que «Los Americanos» era el plato preferido por los ingenieros y funcionarios americanos que trabajaron en la construcción del ferrocarril del sur, en la década de 1870. Y que éstos aprendieron a degustar la comida arequipeña y preferían pedir los «Dobles» en un sólo plato. Y así fue quedando la costumbre de servir todo en un solo plato. La segunda versión es de la señora Lucila Salas de Valencia, dueña de la picantería La Lucila, quien afirma lo siguiente: «En los años 1960-62 llegaron jóvenes gringos (de EE.UU.) para apoyar los Cuerpos de Paz y por las tardes venían a servirse los picantes y ellos me pedían que les sirva todo en un solo plato. Ya después la gente pedía ‘Dame pues ese plato que les sirves a los americanos’ y así fue quedando el nombre del plato».

Igualmente el plato *Escribano*,²⁴ según el Dr. Luis Valdez Pallette²⁵, se habría inventado en la década del 40 al 50, a raíz de que los escribanos que trabajaban en la Corte Superior de Arequipa llegaban tarde a la picantería debido a su recargada labor; éstos solicitaban un plato de emergencia que podría aplacar el hambre y la picantera, entendiéndolo esta necesidad, inmediatamente preparaba un plato de emergencia, con papas sancochadas, y lo mezclaba con tomates, cebollas, vinagre y condimentos, logrando un plato delicioso que muchos querían probar. Con el tiempo, este plato de emergencia para escribanos se fue quedando en la picantería, para incorporarse después como un plato más de la culinaria arequipeña.

Los platos registran tiempos de abundancia y tiempos de escasez

Aunque gran parte de la comida arequipeña muestra sus platos con abundantes variedades de carnes, papas, verduras y choclos, también existen platos que evidencian tiempos de crisis y austeridad, como por ejemplo el chupe o caldo *Tiempo de rabos*, que es un plato que grafica tiempos de penurias y escasez, porque hasta el rabo de la vaca es utilizado como fuente de alimentación. Lo mismo ocurre con la *Llipcha de loros*²⁶, donde una yerba silvestre del altiplano se utiliza como alimento en Arequipa, pero los indígenas aymaras no la consu-

23 *Americano* –según Juan Guillermo Carpio– es una forma de servir los picantes en una picantería: cuatro o cinco picantes (o guisos) diferentes servidos en un solo plato, a poquitos, y uno junto al otro» (1999:57).

24 *Escribano*: Plato de «entrada» que incita la sed y el consumo de chicha de wiñapo. Se prepara con papa hervida, tomate, vinagre, aceite, sal y rocoto.

25 El Dr. Luis Valdez Pallette, es vicepresidente del Club Departamental Arequipa en Lima, notable abogado y poeta, apasionado conocedor de las costumbres de Arequipa y en especial de la gastronomía arequipeña. Entrevista, agosto del 2006.

26 *Llipcha de loros*: Ensalada arequipeña que se come en Navidad y también en la picanterías. Se prepara con hojas de la quinua, con sal y ajos.

men e inclusive la desprecian. Igual, con la *senqa*²⁷ de carnero, sesos de vaca, *sullo* de conejo, *sullo* de vaca, y patas de vaca, etc. No se acostumbra consumir porque son partes de los animales que no tienen importancia y generalmente se desechan. Pero, en Arequipa sí lo convierten en alimento gracias al ingenio, creatividad y agudeza imaginativa para lograr deliciosos platos.

Históricamente cada congregación religiosa tiene un dulce característico que los identifica

Cuando el viajero francés Paul Marcoy pasó por Arequipa en 1840, describió que los conventos y congregaciones religiosas tenían el monopolio de los dulces y pasteles y que, inclusive, estos conventos sostenían una rivalidad cargada de odio para aumentar la clientela. Lo describe de esta manera:

«Cada una de estas congregaciones tiene la especialidad de golosinas [...] Santa Rosa tiene su mazamorra al carmín, especie de papilla con el gusto de nuestros huevos rojos, que se expone durante la noche en los techos del convento, donde la helada le da cualidades particulares. Santa Catalina sobresale en la preparación de pasteles y dulces de ave a la leche de almendras, manjar blanco de la región. El Carmen, en fin, tiene por su parte sus buñuelos a la miel espolvoreados de pétalos de rosa y pajitas de oro, y sus imperiales, yemas de huevo batidas con azúcar en polvo y fijadas mediante un procedimiento que desconocemos» (2001: 95).

Esta antigua tradición de preparación y venta de dulces, pasteles, tortas, empanadas por las congregaciones religiosas, aún se mantienen vigentes y continúan preparándose para el público en general. Pero aún no se han revelado las recetas y se siguen guardando bajo la privacidad y el silencio que siempre han caracterizado a estas entidades.

3. ASPECTOS ESTRUCTURALES DE LA COMIDA AREQUIPEÑA

Claude Lévi-Strauss (1968) sostiene que el código culinario se propone relacionar los opuestos: crudo-cocido, frío-caliente, dulce-salado, simple-elaborado, hombre-mujer, extraño-pariente, casa-calle. Para la antropología estructuralista las oposiciones binarias son elementos esenciales para diferenciar los diferentes contextos del proceso del conocimiento. Así, lo crudo revela el paso evolutivo de inicios del hombre; y lo cocido la cultura, el fuego, la cocina y los alimentos procesados. Los aspectos estructurales en la comida constituyen una forma de

27 *Senqa*: Nariz en quechua.

explorar las cualidades sensibles de un sistema culinario. Considero particularmente que la comida arequipeña revela oposiciones y asociaciones simbólicas que explico a continuación:

*Relaciona los opuestos gustos culinarios:
dulce-salado, frío-caliente- agrio-picante*

La mayoría de platos de la culinaria arequipeña como el *rocoto relleno*, *ocopa*, *chupe de camarones*, *chicha de wiñapo*, etc., son mezclas de sabores intensos y aromas diversos. La lógica de la racionalidad de estas mezclas está dirigida a estimular las sensaciones placenteras y la satisfacción. Son platos que desarrollan cualidades sensibles del gusto y el olfato, e inclusive provocan sensaciones extremas con la mezcla de sabores y aromas. Así por ejemplo, el *rocoto relleno* es una mezcla de picante-dulce, con el dulce de las pasas que lleva en el relleno. Esta mezcla de sabores intensos nos revela la personalidad extremista del arequipeño y el valor fundamental en la sociedad arequipeña de su sentido unificador, su capacidad de relacionar los opuestos y los contrarios, y también su alto sentido de tolerancia. Estas alternancias complementarias de contrarios, son representaciones sensibles de los gustos culinarios que se evidencian en la mayoría de platos y potajes arequipeños. La costumbre es mezclar lo sólido con lo líquido, el sabor fuerte del rocoto y el sabor agrio de las zarzas, y el dulce de la gaseosa con lo salado de los guisos como el estofado, y el locro de zapallo.

Evidencia la oposición de comida de «calle», con comida de «casa»

Según Lévi-Strauss (1968), lo crudo está asociado a la naturaleza, a la masculinidad, a la crueldad, al padre y, ciertamente, al mundo de la calle. Lo cocido, al contrario, se liga a la mujer, a la civilización, a aquello que es suave, bien condimentado y sabroso de comer, a la madre y, obviamente, al mundo de la casa. Dentro del contexto de la comida arequipeña la picantería representa el mundo de la calle, lugar donde se puede comprar y también disfrutar libremente e incluso bailar y tomar licor. En cambio, la comida de casa es aquella que la madre ha preparado con cariño, afecto, la que permite el encuentro familiar y una cristalización del cariño y placer del hogar. La comida de casa permite consagrar esa relación madre-hogar.

*La ocopa arequipeña, el tamal como plato de «entrada»,
frente a platos de «fondo» o principal*

La *ocopa* arequipeña y el *tamal* arequipeño son platos de «entrada» que inician el festín gastronómico en una celebración o agasajo familiar y se encargan de

abrir el placer culinario, subordinándose al plato *principal*²⁸. El plato *principal* deberá mostrar la opulencia del anfitrión y también provocar sabores intensos. Generalmente los platos principales son el rocoto relleno, los chicharrones, los americanos, el cuy chactao, etc. Esta diferenciación de platos de «entrada» o platos de «fondo» evidencia jerarquías y nos indica que en la sociedad arequipeña éstas existen. Nos recuerda que en la mesa y en la vida existen jerarquías, pero igualmente todos somos importantes, cada uno tiene su lugar, su ubicación. Las jerarquías son complementarias a la hora del placer.

5. ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA COMIDA AREQUIPEÑA

Los alimentos actúan también como mecanismos de defensa culturalmente aceptados. La comida puede ser también una oportunidad para afirmar y también para negar una realidad que de alguna manera afecta a la colectividad. Así por ejemplo el rito de llevar comida a los muertos el «Día de los Difuntos», una fecha para recordar a los muertos más queridos y cercanos, se celebra este dolor con abundante comida y licor como negando la muerte e invirtiendo la realidad en un momento agradable. También la comida sirve como vehículo para hacer aflorar aspectos ocultos y en cierta forma tabúes relacionados con la sexualidad, la intimidad conyugal y otras curiosidades de vital importancia. En Arequipa la comida sirve como un vehículo para hacer aflorar la imaginación erótica del arequipeño, presentando platos eróticos finamente presentados y con abundantes condimentos. También la ingesta de rocoto y el ají en diferentes platos –según la mentalidad popular– aseguran la conducta y la personalidad. En esta perspectiva, a continuación presento dos casos de comida que de alguna manera tienen y representan aspectos psicológicos.

1. *Bautizo de «Guaguas» para enamorar y asegurar la natalidad poblacional*

Durante el mes de noviembre se acostumbra realizar la tradicional fiesta del «Bautizo de Guaguas»²⁹. Es una fiesta juvenil de carácter erótico que consiste en «bautizar» simbólicamente un bizcocho azucarado en forma de criatura, ador-

28 Plato *principal*: Es un plato jerárquico que ofrece el oferente a sus invitados y se caracteriza por la calidad y abundancia en carnes y guisos. Además es un plato que muestra la solvencia económica del anfitrión.

29 «Guagua» es un biscocho azucarado preparado de harina con levadura, mantequilla, jugo de naranja, huevos, manteca, con algunas cucharaditas de royal y con gotas de limón o naranja. Es de regular tamaño (30 X 50 cm aproximadamente), tiene la forma de una criatura o bebé envuelto y adornado con una careta. Las caretas son rostros de yeso, que representan rastros de cholitos, indiecitos con chullos. Últimamente las *guaguas* se están preparando con relleno de manjar blanco, mermelada, merengue italiano e inclusive chocolate.

nado con una careta de yeso. Sirve además para estrechar vínculos sentimentales y en algunos casos propiciar el enamoramiento de una futura pareja. Esta fiesta se realiza durante todo el mes de noviembre y los más interesados en hacerla fiesta son jóvenes que intentan enamorar o buscar circunstancias propicias para formar parejas al interior del grupo de amigos.

El «Bautizo de Guaguas» es una fiesta erótica porque su parte central consiste en interrogar públicamente a la «pareja» sobre las circunstancias en que fue concebida la «guagua». Para ello elegirán a un cura disfrazado (el más chistoso del barrio) quien realizará preguntas obscenas a la «pareja» y también preguntará a unos supuestos «testigos» que testimoniarán con lujo de detalles el lugar y la forma de la supuesta fornicación para concebir a la «guagua», para luego ser bautizada y distribuida equitativamente con una tasa de chocolate. El interrogatorio tiene un alto calibre de obsceno, pero el «cura» se encargará de no caer en los excesos de la vulgaridad.

Además, durante todo el mes de noviembre los arequipeños intercambian «guaguas». Las familias se hacen regalos diciendo: «—*Comadrita, sírvase estas 'guaguitas' que le he traído, hay que comerlos callentitos, no vayan a resfriarse. —Gracias, mamitay, ahuritita mismo no los vamos a comer estas criaturas*». Y así el intercambio una vez más sellará la amistad y fraternidad entre las familias y amigos.

Pero, ¿cuál es el trasfondo psicológico de regalar «guaguas»? ¿por qué hay la intencionalidad de regalar y comer «guaguas» —por supuesto, simbólicamente— en noviembre? Las razones que motivan esta costumbre se circunscriben a estados afectivos inconscientes. Son deseos ansiosos que tienen la finalidad de asegurar lazos y sentimientos hacia el receptor. Es una forma de expresar sentimientos, afecto y simpatía hacia otra persona con fines de convivencia y armonía.

De otro lado, el símbolo erótico de la «guagua» revela la represión de los instintos libidinales del hombre y también el deseo y la afirmación de la vida. Son dos sentimientos colectivos ansiosos que afloran en el mes de noviembre, la finalidad es principalmente propiciar la natalidad y los lazos matrimoniales al interior de la población juvenil. El erotismo que se evidencia durante la fiesta sería también la válvula de escape de los actos reprimidos que permitan exponer la sexualidad en público, y de esta manera complacer los deseos ansiosos. Es también la irrupción de los momentos penosos y de angustia frente a la necesidad de asegurar la natalidad en la población, que en algún momento de la historia habría descendido y con estas fiestas se estaría estimulando de concepción y seguridad natal. Entonces la fiesta del «Bautizo de Guaguas» será una energía, un deseo colectivo que estimulará la procreación y elevará la tasa de natalidad, todo por supuesto con la risa y el jolgorio juvenil.

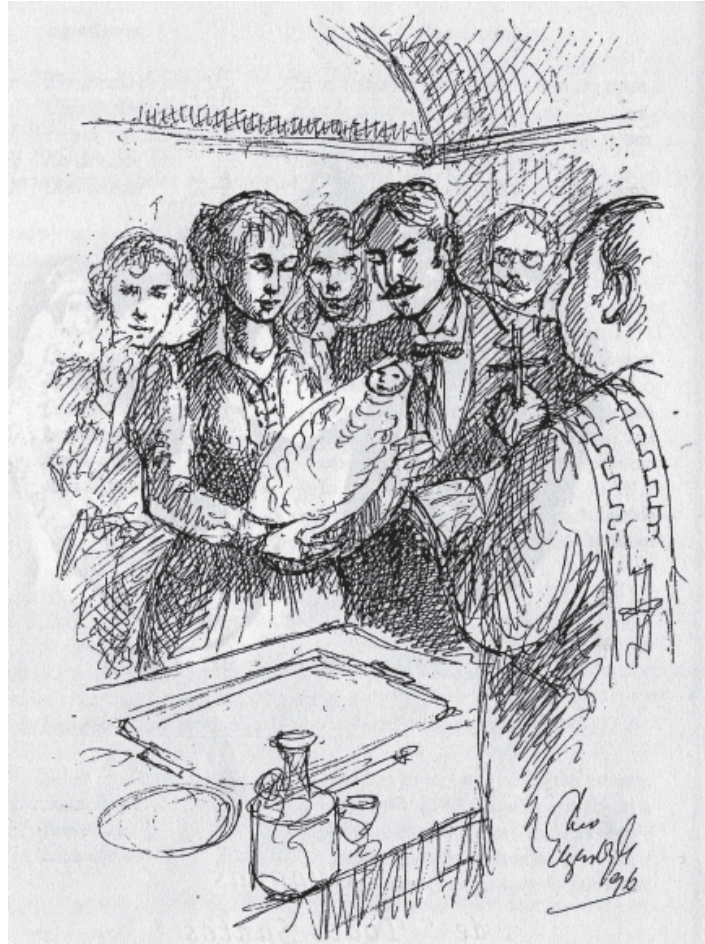


FIG. 3. Dibujo «Bautizo de Guaguas» (1996).
Del libro *Arequipa. Sus fiestas y comida típica*, de Juan Guillermo Carpio Muñoz.

2. Comida para los muertos, o la negación de la muerte

El 2 de noviembre se celebra el «Día de difuntos» o «Día de todos los muertos», una fiesta recordatoria que consiste en visitar los cementerios y panteones de la ciudad llevando comida, «coronas», flores, velas y sobre todo comer toda la familia alrededor de la tumba del «alma bendita». Al llegar a la tumba, dicen: «¡Ay mamita linda, no te hemos olvidado, aquí estamos todos tus hijos y tus nietos. Te hemos traído tu caldito, y el cuy chactao que tanto te gusta. Aquí tu nieta Lucrecia te ha preparado estos tamalitos. Tu nuera la Juana, te ha prepara'o pue' esta chichita. No ha podido venir Manuelito, pero me ha llama'o esta mañana y en su nombre te han mandado esta 'cajita' de cerveza. La Lucrecia tampoco ha podiú venir –está enferma– pero me ha pediú

que te haga cantar unas canciones a su nombre». Este reencuentro con el muerto, es un sentimiento y homenaje que se rinde al ser querido que partió tempranamente. Los arequipeños consideran que el difunto ese día bajará de los cielos y se alegrará de ver que hay una celebración en su honor. Así el nicho se convertirá en el santuario, en el comedor, el salón de baile, el lugar para enjugar el dolor y el llanto que no cesa, pero también el espacio que busca reafirmarse con alegría y mucho sentimiento. Para ello será necesario abundante comida, chicha, cervezas, yaravies, pampañas e inclusive bailar los huaynitos que tanto gustaban al «almita» que en paz descansa.

Este reencuentro con los familiares es también una negación de la muerte del ser querido, una forma de negar la ausencia física y afirmar su presencia en la vida diaria. Es además, una oportunidad de dar vida a los recuerdos y sentimientos retenidos en la memoria.

Finalmente, el «Día de Difuntos» es también una forma de superar el miedo a la muerte, rechazar temporalmente la realidad de la muerte física y consagrar los sentimientos y unión familiar. Entonces, visitar el cementerio y comer alrededor del nicho permite superar el miedo, e inclusive socializarse con la muerte y afirmar la vida. Como afirma el antropólogo Stanley Blandes:

«la comida puede servir como una negación a la muerte, o, para decirlo de otra manera, como una afirmación de la vida. A través de la comida, la gente puede superar el miedo a la muerte, y celebrar el alimento como un elemento esencial de cada día» (1988: 518)

CONCLUSIONES

1. La comida tiene significados visibles e invisibles, valores simbólicos y emocionales, actúan como instrumento significativo en la socialización de los individuos, afianza los sentimientos colectivos. Crea mecanismos de obligación mutua e interdependencia al interior del grupo. La comida cumple con la función social de socializar a los individuos como miembros de una comunidad y contribuir al mantenimiento de la estructura social y preservación del grupo. Y puede ser estudiada desde las corrientes teóricas del funcionalismo, la historia, el estructuralismo, la psicología, la gastrosemiótica, el materialismo cultural y el ecologismo.
2. La comida arequipeña está cargada de significados, símbolos, emociones e historia. Tiene cualidades imaginarias y subjetivas que sirven para ordenar la vida cotidiana en horarios fijos, definir pautas de comportamiento y conducta a sus integrantes. También sirve con un vehículo para «evangelizar» el cuerpo, afianzar la identidad del arequipeño. Ha sido estudiada desde 4 perspectivas teóricas: el funcionalismo, la historia, el estructuralismo y la psicología.

3. Desde el enfoque funcionalista la comida arequipeña cumple la función de fomentar la unidad familiar, ordenar la vida cotidiana en horarios establecidos y con potajes para cada día de la semana, incentivar la identidad del arequipeño, homogeneizar las clases sociales, activar el funcionamiento del cuerpo, como agente de integración social, promover el ayuno religioso, reforzar el espíritu cristiano y fomentar las relaciones sociales
4. A partir del enfoque histórico, la comida arequipeña registra hechos históricos, sobre todo en los grupos sociales cómo enfrentaron la seguridad alimentaria en los tiempos de abundancia y también en los tiempos de la escasez. Cada plato tiene una historia.
5. Desde la perspectiva del estructuralismo, se analiza las cualidades sensibles y el significado de lo dulce-salado, el agrio-picante; también las oposiciones simbólicas de comida de «casa» y «calle» y las jerarquías sociales de las comidas.
6. Finalmente, examino la dimensión psicoanalítica que tiene la comida para revelar la imaginación erótica, el enamoramiento, asegurar la fecundidad, en las fiestas del «Bautizo de Guaguas», además de afirmar la vida, socializarse y burlarse de la muerte en el «Día de Difuntos».

BIBLIOGRAFÍA

ACKERMAN, Diane

1990 *Una historia natural de los sentidos*. Ed. Anagrama, Barcelona.

ALVAREZ, Isabel

2002 «El sabor de la identidad». En revista *Carta Blanca*. Año 1, N° 5, julio-agosto, Lima. pp. 38-40.

BERMEJO, Vladimiro

1940 *La Chichería*. S.P.I., Arequipa.

BERNEDO MÁLAGA, Leonidas

1949 *La cultura puquina*. Ed. Ministerio de Educación Pública, Lima.

BOURDIEU, Pierre

1988 *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Ed. Taurus, Madrid.

BRANDES, Stanley

1988 «La comida ceremonial en Tzintzuntzan». En: Revista *América Indígena*, Vol. XLVIII, núm. 3, julio-septiembre.

BRAUDEL, Fernad

1984 *Civilización material, economía y capitalismo*, Tomo I. Ed. Alianza, Madrid.

CALVO PÉREZ, Julio

2005 *La cocina peruana*. Ed. Academia Peruana de la Lengua y USMP, Lima.

CARPIO MUÑOZ, Juan Guillermo

1997 *Arequipa. Sus fiestas y comida típica*. Ed. Club de Leones Yanahuara-Umacollo, Arequipa.

1999 *Diccionario de arequipeñismos*. Ed. Industria Gráfica Regentus, Arequipa.

CHAMBERS, Sarah C.

2003 *De súbditos a ciudadanos: honor, género y política en Arequipa, 1780-1854*. Ed. Red para el Desarrollo de la Ciencias Sociales en el Perú, Lima.

CONTRERAS, Jesús

2005 *Alimentación y cultura*. Editorial Ariel S.A., Barcelona.

1993 *Antropología de la alimentación*. Ediciones Eudema, S. A. Madrid.

CORNEJO, Hernán

2005 «La picantería arequipeña: cambios y continuidad culinaria». En: *Revista de Antropología*, N° 3, Cuarta Época, Año III, Diciembre de 2005. EAP Antropología, UNMSM, Lima.

- 2005 *La picantería arequipeña. Templos del sabor amenazados por la modernidad.* Ponencia presentada al IV Congreso de Investigaciones en Antropología, Lima, agosto.
- 1988 «La resistencia del yaraví». En suplemento dominical «Primera Plana» del diario *El Pueblo*, 8 de mayo de 1988, Arequipa.
- DURKHEIM, Emilio
1960 *Las formas elementales de la vida religiosa.* Ed. P.U.F. París.
- FISCHLER, Claude
1995 *El (h)omnívoro.* Editorial Anagrama, Barcelona.
- GALDOS RODRÍGUEZ, Guillermo
1988 *Naciones oriundas, en expansión y mitimaqs, en el valle de Arequipa.* S.P.I., Tokio.
- HARRIS, Marvin
1999 *Bueno para comer.* Alianza editorial, Madrid.
- LÉVI-STRAUSS, Claude
1979 *Mitológicas III. El origen de las maneras de mesa.* Siglo Veintiuno Editores, México.
- MARCOY, Paul
2001 *Viaje a través de América del Sur [1869].* Tomo I. Ed. Instituto Francés de Estudios Andinos, Lima.
- MOSTAJO, Francisco
2002 *Antología de su obra.* Tomo II Literatura y Folklore. Ed. Compañía Cervecera del Sur del Perú S.A., Arequipa.
- QUIROZ PAZ SOLDÁN, Eusebio
1991 *Visión histórica de Arequipa.* Ed. UNSA, Arequipa.
- TRISTÁN, Flora
1974 *Ensayos escogidos [1834].* Ediciones Peisa, Lima.