

La picantería arequipeña: cambios y continuidad culinaria

Hernán Cornejo Velásquez¹
hcornejo@lamolina.edu.pe

RESUMEN

Este artículo presenta los principales cambios externos e internos que están presentando las picanterías arequipeñas². Además, el ascenso social que están experimentando, los grupos sociales que las frecuentan y las variedades culinarias y gastronómicas que ofrecen, como también los horarios, dinámica y vitalidad cultural a través de la reproducción de costumbres. Finalmente se reflexiona acerca del futuro de las picanterías arequipeñas, el nuevo rumbo que tomarán los comensales y picanteros de antaño, la fuerza de la tradición y la necesidad de preservar el sabor frente a los precios y las tarjetas de crédito.

Palabras claves: Picanterías - Arte culinario - Gastronomía

ABSTRACT

This article presents the external and internal main changes that are presenting the picanterías arequipeñas. Also, the social ascent that is experiencing, the social groups that frequent them and the culinary and gastronomic varieties that offer, as well as the schedules, dynamics and cultural vitality through the reproduction of customs. Finally it is meditated about the future of the picanterías arequipeñas, the new direction that you/they will take the diners and picanteros of in the past, the force of the tradition and the necessity to preserve the flavor in front of the prices and the credit cards.

Keywords: Shaper - Kitchen art - Gastronomy

Las picanterías como templos de sabor

Las picanterías³ son establecimientos, pequeños restaurantes, instituciones sociales vivas de la ciudad, donde se reproducen costumbres tradicionales, lugares de encuentro donde se confunden las clases sociales, con una rutina y horarios establecidos. En las picanterías todo está minuciosa y estratégicamente planificado y también perfectamente asumido como norma de parte de los comensales. Además de ello, por el número excesivo de comidas son el sitio ideal para renovar fuerzas y extenderse en una tertulia entre los visitantes. Sus mesas y los espacios han sido acondicionados para ello. Tienen ritos y formalidades que se reproducen cada tarde desde hace 500 años. Como bien lo afirma Isabel Álvarez, investigadora de la culinaria del Perú, la picantería es el «útero grande donde recalán los arequipeños, donde se degusta los picantes, el yaraví y la chicha de guiñapo» (2002: 39); por su parte, el peruanista Uriel García sostuvo que las picanterías son las «cavernas de la nacionalidad» (1929).

La picantería ha resistido más de cinco siglos, se ha enfrentado a la veleidad de las modas culinarias, a los guisos europeizados y también a los encantos de cada tiempo, pero ha resistido conservando la sazón y los aspectos sociales que la rodean; a pesar de ello, en los últimos 50 años ha experimentado fuertes cambios. A continuación presento los 5 cambios principales que ha sufrido la picantería arequipeña.

1. Cambios en el local: de la ramada a grandes locales

La picantería tradicional que ha trascendido los siglos es la de la ramada. Una construcción de 3 ambientes, una para la cocina y dos salones para los comensales. Son de sillar, con techos de paja y palos. Veamos el siguiente modelo antiguo de picantería.



Modelo 1. *Picantería antigua de ramada*

Este modelo de picantería es muy simple, tiene un solo ambiente (cocina-comedor). La estructura está compuesta de sillares (tufo volcánico) sobre el cual se apoya un techo de varillas de palo y paja. En la parte exterior tiene un pequeño mirador con algunas mesas. Los asientos largos son de tierra apisonada. Se prefiere construir las picanterías cerca de acequias y carreteras. Los muebles son grandes mesas de madera rodeadas de largas bancas.

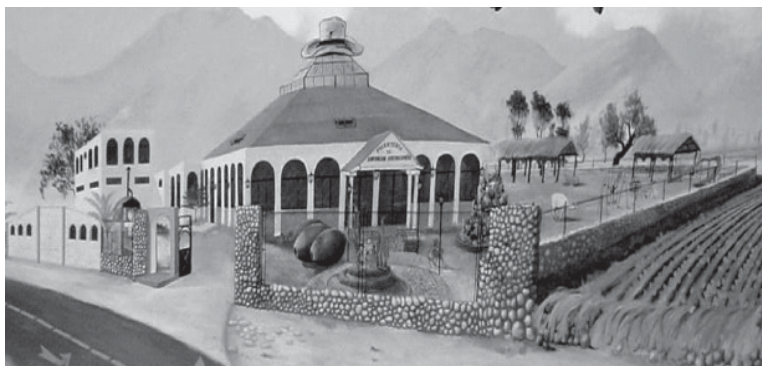
Veamos el siguiente Modelo N.º 2 de picantería tradicional⁵ que se caracteriza por su construcción de sillar de sólo 2 ambientes de techos de paja y de patios grandes. Este es el modelo que ha trascendido al tiempo y es el lugar ideal para degustar los potajes arequipeños, como también el espacio para largas y amenas tardes conversación y cantos.



Modelo 2. Picantería tradicional. Este tipo de picantería, cuya duración supera los dos siglos, tiene dos ambientes (cocina y comedor). Es de forma rectangular. Las estructuras son de sillar y el techo es de palos y paja con agujeros intencionalmente abiertos para recibir la luz que son utilizados como chimenea. Según la disposición y organización interna de la picantería en una gran pieza, están la cocina y el ambiente para los comensales. La cocina o «q'oncha» es de barro, lo cual es su principal característica.

El siguiente modelo N.º 3, se trata de una moderna picantería, construida de material noble, de gran extensión y para una gran cantidad de comensales. En este modelo de picantería moderna su interior ha dispuesto mesas y sillas para 4 a 6 personas, desvirtuando así el antiguo modelo de picantería. Además la cocina que es el principal instrumento ha sido reemplazado por grandes cocinas industriales

a gas. En cuanto a los potajes en estos establecimientos prefieren vender platos a la carta y licores como cerveza, whisky o pisco. Veamos el siguiente modelo N° 3 de picantería moderna:



Modelo 3. *Picantería moderna:* «El Sombrero Arequipeño». Este tipo de picantería es moderno, de 4.5 hectáreas, material noble, ladrillo, cemento y conductos para el gas y chimeneas artificiales. Puede albergar a 1700 personas. Trabajan aproximadamente 72 personas (8 cocineros, 24 mozos, 5 vigilantes y administración). Los domingos son de mayor congestión: desde las 11 a.m. hasta las 6 p.m., la actividad es intensa. Se reciben todas las tarjetas de crédito: Visa, Mastercard. Dinners. También dólares, euros, etc.

Como se ve los modelos de picantería han variado a través del tiempo. Aun así, en la mayoría de las picanterías de Arequipa se mantiene el modelo original. Hemos registrado 82 picanterías, de las cuales 67 mantienen el tipo tradicional (modelos 1, 2); en cambio, las modernas picanterías (modelo 3), construidas con ladrillo y cemento, tienen diferentes formas de construcción alejadas de los comensales, las mesas privadas y espacios exclusivos, a pesar de estar en el mismo ambiente. Este modelo de picantería asegura los individualismos y la cohesión de grupos y familias. En cambio, las más tradicionales aún conservan el calor de hogar, la fraternidad y los conceptos de mesa servida, ritos de brindis y escuchar yaravíes.

2. Cambios en la mesa servida y el menú: de los picantes «dobles» a platos a la carta

Este es el segundo cambio en la picantería. La mesa picanteril tiene sus reglas que responden a una racionalidad, me refiero a que existen razones sociales, nutritivas, simbólicas, filosóficas y artísticas. La picantería maneja el concepto de *mesa servida*⁶, que consiste en el brindis, la charla amena, juegos, comer picantes, bromas, recuerdos y yaraví⁷.

En la picantería no existe el concepto de entrada, plato de fondo o extra, refresco y postre. La tarde picanteril consiste en el saludo fraterno a la matrona de la picantería, el brindis, las bromas, juegos, picante y cantar yaravíes.

Los picantes son un conjunto variado de platillos, caracterizados porque los guisos, zarzas y frituras se preparan armoniosamente con el picor del rocoto. Cada platillo guarda armonía entre el picante (rocoto⁸) con alguna carne o verduras. Los picantes tienen una presentación estética, color, forma y principalmente son nutritivos. Deben estar libres de condimentos sintéticos o industriales. En la degustación deben conservar el sabor tradicional, el aroma a leña y los ingredientes exactos de la tradición. No se conciben picantes sin chicha⁹, ni picantes sin la vieja bebida prehispánica. A continuación transcribo, de mi libreta de campo, la descripción de una tarde de picantería en el distrito de Sachaca, picantería «La Lucila»:

A partir de las 3 de la tarde comienzan a llegar los comensales, que son los clientes fieles de la «mamita». «Comadre buenas tardes» —dice— cuando llega un comensal, todos se acercan y le dan la mano, les sonríe y les ofrece un vaso de chicha o «bebe» (pequeño). Luego les invita a sentarse. Mientras esperan, el ayudante se apresura a llevar un platillo de mote, habas sancochadas y una cantarilla de chicha con un vaso grande para el brindis. Al mayor de los comensales se le sirve un vaso lleno de chicha. Cruzan las siguientes palabras: «Quítele usted el veneno don Venancio» y éste responde: «Gracias, hasta los portales», lo que significa beber hasta la mitad del vaso. El otro acompañante responde: «Lo pago y lo comprometo». También de manera burlona otro acompañante bromea: «Cuidado con el tonccori¹⁰, no vaya ser que se llene el buche¹¹». En todo este juego de palabras, se inicia la cordial tarde de disfrute y luego vendrá la degustación de los picantes.

Después de los brindis con la ancestral chicha, vienen los saludos con los comensales de otras mesas, llamándose por sus apodos¹² y nombres. La regla es respetar la edad. Luego se inician las partidas de briscan¹³. La tarde ingresa a su mejor momento, llegan los picantes y desfilan platillos con pequeñas porciones de zarza de criadillas, loco, estofado, ahogado de camarones, matasca, ocopa, rocoto relleno, etc. Después de cada picor se bebe chicha para apagar el fuego del rocoto. Se ha saboreado cada platillo con risas y anécdotas, además cuidando la digestión con el clásico «bajamar»¹⁴, tomando una copita de anisa' o¹⁵ y un sorbo de chicha. Los sabores nuevamente han sido registrados en la memoria culinaria.

Luego de los picantes, se iniciará el antiguo rito «prende y apaga», que consiste en beber una copita de anisa' o y luego de saborear el picor, inmediatamente se bebe un sorbo de chicha. Los comensales conversan, ríen.

Al caer la noche las luces se encienden y también los corazones. La chicha y el anisa' o hacen sus efectos, los recuerdos, las penas y las alegrías se apoderan de cada uno de ellos. La guitarra colgada en esas oscuras paredes va afinando. De repente las recias manos de un agricultor arrancan un acorde yaraví. Entonces estallan el lamento, la queja, el amor, las penas. De otro lado de la mesa uno se ofrece a cantar, y con el guitarrista, inmediatamente, con sólo mirarse se ponen de acuerdo como si el lamento y el dolor los uniera, todos en silencio escuchan a los bardos. La matrona suspende sus actividades para escuchar y aplaudir a los músicos. Como tributo a los cultores del yaraví invita una cantarilla¹⁶ de chicha. Después del yaraví, se alegra con alguna pampeña o huayño festivo, e incluso algunas parejas se lanzan al ruedo para festejar la tarde. Todo es fraterno, voluntario, espontáneo, sin libretos. Algunos dirán que en este conjuro de voces y lamentos está el espíritu de Mariano Melgar, gran vate iniciador del romanticismo latinoamericano. En cada una de las miradas y aplausos sienten la presencia del poeta romántico amante de Silvia y la patria iluminando sus corazones. Cada cantante o intérprete siempre trata de incluir en su repertorio algún tema de Mariano Melgar para garantizar la solemnidad del salón. Así, la tarde picanteril termina con cantos y lamentos, los silencios y brindis y la despedida se dan poco a poco, hasta dejar nuevamente a la picantería sólo con el ruido de las ollas, y sus ayudantes. Son las 10:15 de la noche, me retiro de «La Lucila».

Como se ve la picantería tiene un modelo de mesa servida con un orden, con criterios gastronómicos, sociales y hasta filosóficos que están rigurosamente pensados y aceptados por sus comensales. No se concibe una tarde de picantería sin el brindis, los picantes y el yaraví. Ahora en los últimos años, sobre los turistas y extranjeros, los mismos ayudantes de la picantería dicen: «Los gringos te piden platos a la carta, comen, ni te miran, piden la cuenta y se van». Este hecho pragmático, sin calor humano, de ingesta mecánica y de solvencia económica preocupa a los protagonistas de la picantería. Aunque se están institucionalizando los pedidos a la carta, se extraña el modelo original de picantería. Los pedidos de platos a la carta de alguna manera están trastocando la forma tradicional del concepto de *mesa servida*.

3. Cambios de la cocina y menaje: «de la leña al gas»

El instrumento principal de la picantería es la cocina¹⁷. De acuerdo al tipo de cocina (leña o gas) se utiliza el menaje, utensilios y enseres. La cocina a leña o gas es determinante para el éxito o fracaso de la picantería, más allá de los precios y ubicación.

Las matronas que siguen fieles a sus formas tradicionales de cocina a leña insisten en que la cocina de fogón y leña (eucalipto) y ollas de barro le dan sabor a los alimentos y también a la chicha. Una de ellas sostiene: «Los compadres saben cuándo un picante está hecho de leña o kerosene o gas. No podemos engañarlos, ellos me reclaman. Si yo dejo de cocinar a leña perdería mis clientes. Por eso tengo que conseguir como sea la leña»¹⁸. Estas matronas aseguran que la leña es determinante para continuar con la tradición, pero ahora enfrentan la escasez y los altos costos que tiene. La mayoría de picanteras están preocupadas por la leña, en especial por el eucalipto, y también saben que muy pronto se quedarán sin el elemento esencial de la leña que asegura y conserva el gusto y sabor de los picantes e inevitablemente tendrán que cocinar con gas. Veamos el siguiente modelo N° 4 de cocina tradicional a leña:



Modelo N° 4. *Cocina tradicional a leña.*

En cambio, otro gran número de picanteras ha optado por preparar sus alimentos en cocinas a gas o kerosene, y para ello utilizan ollas de aluminio y licuadora. Ellas manifiestan que «en los picantes no se ha perdido el sabor, sólo en algunos platos se nota, pero no es mucho, pruebe Ud., si quiere. Si se hubiera perdido el sabor ya no habría clientela. Los viejos picanteros saben y regresan»¹⁹.

Cocinando a leña se conserva el sabor²⁰, que es la principal razón de la tradición culinaria, pero se enfrenta la escasez, los altos costos de conseguirla y también razones ecológicas lo impiden y no se puede seguir insistiendo. Adicionalmente es más trabajoso, conocimientos de niveles de cocción y temperatura.

Efectivamente, cocinar a leña es conservar el sabor, que es la principal razón de la tradición culinaria de los arequipeños; a ello se debe agregar que el uso de la leña expresa siglos de resistencia y conservación de una tecnología de cocción, significa historia, tradición y técnica que es necesario preservar para las sucesivas generaciones. Somos conscientes que el uso de la leña atenta contra la ecología, pero el uso sostenible de la leña y la *yareta*²¹ es un reto que podemos revertir y planificarlo sin llegar a depredar la naturaleza.

Cocinar a leña también significa conservar técnicas apropiadas de cocción, cálculo y conservación de temperaturas. La matrona picantera maneja con mucha habilidad las técnicas del calor, sabe con precisión la cantidad de grados de cocción de cada alimento y además la respectiva conservación del fuego. Distingue los tipos de leña y opta por el eucalipto porque arde más y provoca menor combustión (humo). También prefiere la *yareta* porque genera abundante calor y lo conserva. En cambio otras especies como el molle o el roble no son aptas para uso culinario.

De otro lado, debemos valorar la capacidad y habilidad de las picanteras que han optado por cocinar en cocinas a gas o kerosene. Elegir la cocina significa cambiar también las ollas y otros utensilios para la preparación de alimentos. Me refiero a cambiar las ollas de barro por ollas de aluminio, también hacer descansar el *batán*²² por la licuadora. Se trata de un nuevo proceso de aprendizaje que rápidamente las matronas han asimilado.

La cocina a gas o kerosene demanda nuevos conocimientos y precisión en las técnicas de cocción, cálculo de temperaturas o higiene, seguridad, etc. Este cambio significa pasar de conocimientos acumulados durante siglos a espacios cortos de experiencia por la presión del sabor que exigen los comensales, teniendo en cuenta que gran parte del éxito que alcanzan las picanterías se debe al sabor que posee cada platillo. Es meritorio este paso hacia nuevas tecnologías y aprendizaje.

Usar cocina industrial a gas o kerosene es también un reto que muchas se han atrevido a encarar y lo han hecho con mucho éxito. Es una forma demostrativa de la gran habilidad y destreza que posee la picantera arequipeña. Este paso inmediato de leña a cocinas industriales demuestra la capacidad de adaptación y usos de nuevas tecnologías. Significa también que la mujer arequipeña tiene una inmensa capacidad para adaptarse a los nuevos tiempos, pero siempre guardando el sabor y la tradición.

4. La música que acompaña los picantes: «del yaraví al karaoke»

Uno de los cambios que trastocó la picantería en los años 60 fue la incorporación de la radiola o rocola. El héroe civil de la revolución del 50, don Arnoldo Guillén Cárdenas, así lo recuerda: «Con la rocola los arequipeños tradicionales de la época nos sentimos invadidos en nuestra privacidad, llegaron los boleros, baladas, rock and roll. Fue una locura»²³. La radiola requería insertar dinero para escuchar su disco²⁴ preferido. Esta primera incorporación de máquinas electrónicas con música foránea modificó sustancialmente los cánones tradicionales de la picantería. Al poco tiempo muchas picanterías de Miraflores, Yanahuara, el Cercado, habían comprado sus radiolas. De alguna manera los costos que significaba poseer una rocola eran compensados por el prestigio y la solvencia que exhibía la picantería y también por la visita de clientes capaces de pagar por un tema de su agrado.

En la práctica la rocola fue un vehículo de recategorización de picanterías y su respectiva diferenciación social. En el fondo la rocola delimitó los aspectos íntimos de las categorías de las clases sociales. Durante centurias éstas se confundían en las picanterías y de la noche a la mañana la radiola se encargó de hacer evidente de que en Arequipa sí existían.

Pero la moda de la radiola fue temporal, sólo duró algunos años. Las picanterías de «ccalas» y ricachones que poseían radiolas fueron cerrando poco a poco sus puertas, sobre todo las que estaban ubicadas en el Cercado. En cambio otras optaron por no reparar ni actualizar su repertorio, porque también resultaba costoso comprar discos y agujas. El paso de la rocola fue efímero, pero muy significativo, hizo recordar que en Arequipa hay clases sociales y que en las picanterías se canta yaraví y pampeñas.

En los últimos años, las picanterías arequipeñas han incorporado como parte de los equipos de música. Dos hechos motivaron esto. Uno, la sobreoferta de equipos de música de bajo costo proveniente del contrabando de Tacna y Juliaca. Dos, el éxito musical alcanzado por el dúo Los Dávalos²⁵, que interpretaban esencialmente música arequipeña.

Cabe señalar que el éxito musical que generaron Los Dávalos en Lima y el extranjero repercutió ampliamente en los arequipeños, fomentando orgullo y afianzamiento de identidad local. Los Hermanos Víctor y José Dávalos grabaron en diversas disqueras aproximadamente más de un centenar de temas del repertorio arequipeño, entre ellos yaravíes, vals, pampeñas. Todo este éxito comercial discográfico de música arequipeña y la sobreoferta de contrabando de equipos de música terminó por incorporarse en las picanterías. Desde entonces la música que acompaña las tardes de picantería son los éxitos musicales de artistas arequipeños que triunfaron en la capital y otros países. Es el orgullo no sólo del paladar que gusta sino también del oído que acompaña el paladar.

Últimamente la música que acompaña al picante y la sobremesa es la música foránea, que han irrumpido en los espacios de la picantería. La natural aceptación del *karaoke*²⁶ con música foránea de alguna manera expresa la tolerancia que también tienen los arequipeños, aunque muchos se sientan nuevamente invadidos en su privacidad. Pero esta vez no prima la recategorización social sino la categorización de artistas talentosos o mediocres para cantar y afinar en los temas que se difunden por las pantallas de TV. Por ahora nuestra investigación no ha registrado todavía rechazos, sino observaciones vigilantes y tolerantes.

5. Los ritos del brindis: del «prende y apaga» al «cóctel»

Tres formas de brindar se conservan en la picantería. El primero es el brindis de «*Bebe de chicha*²⁷» que ofrece inicialmente la señora picantera a los comensales. El segundo brindis es «*Hasta los Portales*», mientras esperan los picantes. El tercero es el brindis sensitivo del «*Prende y apaga*», que es de sobremesa. Las formas de brindis están siendo remplazadas abruptamente por el cóctel de licor, la cerveza y la gaseosa.

El rito de brindis del «*Bebe de chicha*» celebra el encuentro emotivo de la picantera y el visitante. Es el ofrecimiento que hace la dueña de la picantería a los comensales. En los hábitos de la picantería es algo natural casi un hábito saludar e ingresar a la cocina y casi inmediatamente la dueña sonríe, se muestra contenta e invita un vaso de chicha a todos los visitantes. Este ofrecimiento es espontáneo y una forma maternal que da inicio a la tarde de picantería. El «*Bebe de chicha*» no es una chicha especial, sino un ofrecimiento espontáneo, una forma maternal de agradecimiento de la visita, es el reencuentro, el reconocimiento de viejos y nuevos amigos y familiares. Es un tributo a la amistad, a la fraternidad entre el visitante y la picantera. Este brindis en la cocina es una forma simbólica de introducir a los visitantes al útero culinario de los arequipeños, una forma diáfana de calor maternal donde no hay nada que ocultar. Es una manera de demostrar las costumbres, las técnicas culinarias y el esfuerzo que significa continuar la tradición.

El segundo rito de brindis es el «*Hasta los Portales*». Consiste en beber un vaso grande de chicha hasta la mitad con los miembros del grupo mientras esperan los picantes. Dicen: «Salú pué compadrito», «claro, salú», «venga pa' cá este *cogollo*²⁸ que ahuritita me voy Hasta los Portales. «no seya pendenciero, compadrito», «¡oh!, con este *cogollo* yo también me voy hasta los Portales», «tomo y obligo a la salú de usted»... El brindis de «*Hasta los Portales*» evoca la historia y arquitectura arequipeñas.

Para los arequipeños los portales de la Plaza de Armas significan dignidad, heroísmo, orgullo regionalista, revolución. Los portales en la revolución del 50' fueron el refugio, escudo y resistencia de las fuerzas vivas del pueblo. El recuerdo

de esta gente histórica, ha sido incorporado por el pueblo en este brindis. También los portales tienen significado estético, me refiero a la construcción arquitectónica de sillar y su decoración. Para los arequipeños la plaza de armas y en especial sus portales de 1° y 2° piso representan un goce estético. En las paredes de los portales también están escritos los nombres de los héroes que cayeron en la revolución de los 50'. Las gestas históricas y la arquitectura representan el rito de «*Hasta los Portales*».

El tercer brindis es el de «*Prende y apaga*», que consiste en tomar una copita de *anisa'o*, con chicha en la sobremesa, después de comer los picantes. Este brindis es un goce sensitivo, una forma de diálogo de sensaciones opuestas, de caliente-frío, un juego catártico donde el paladar y la memoria culinaria reciben sensaciones indescriptibles. El rito del «*Prende y apaga*» es un acto sólo para sibaritas concededores de sensaciones extremas. El arequipeño se siente orgulloso de esta forma de brindis porque agudiza sus sensaciones papilares gustativas. Después de varios «*Prende y apaga*» los efectos del anís y la chicha lo conducen al éxtasis y luego a la melancolía.

Pero estos tres ritos de brindis están siendo reemplazados por el brindis del cóctel europeo de diversos licores, la cerveza y gaseosa. En su mayoría los turistas y comensales vienen con esquemas y formas de pedido de acuerdo al modelo occidental del brindis y el acompañamiento de comidas con gaseosa, quebrantando de alguna manera las tradiciones gastronómicas de picantería. En cambio los 3 ritos de brindis de picantería siguen siendo una evocación y continuación de la picantería.

A modo de conclusión y recetas para conservar la picantería

La picantería arequipeña como templos del sabor ha resistido más de 500 años y para los arequipeños sigue siendo su útero, y en su trayecto se ha expuesto a muchas innovaciones y cambios, de los cuales generalmente ha salido airosa conservando el sabor ancestral. No podemos olvidar que tuvo que dejar los caminos y su inicial marginación en las afueras de la ciudad, para luego ingresar victoriosa al centro de la ciudad. Tampoco podemos olvidar el frontal encuentro que tuvo la ancestral chicha con la cerveza arequipeña; documentos y testimonios de la época afirman que fue un duelo que duró años, antes de ser aceptada en las mesas de las picanterías. Otro duro cambio que sufrió la picantería fue la herida que abrió la incorporación de la radiola o rocola, pero la cual duró pocos años y finalmente dejó sólo algunos recuerdos.

Ahora el gran flujo turístico hacia las picanterías está trastocando fuertemente los conceptos del local, ubicación y cambios en el menú, los sistemas de pago y hasta publicidad mediática. Estos cambios evidencian los efectos de la globalización y el ingreso abrupto a la modernidad. Felizmente no ha sido traumático, sino un ingreso oportuno y hasta esperanzador. Hemos podido

advertir en los diversos testimonios y entrevistas que la mujer dueña de picantería recién está siendo valorada y dignificada en su oficio y sobre todo en sus posibilidades de mejora económica. Cabe señalar que hasta antes de este *boom* turístico la mujer picantera estaba un poco marginada, con muchas dificultades económicas para sostener familias numerosas.

Además este *boom* turístico le ha permitido vislumbrar una oportunidad de ingresar a la modernidad con habilidad e inteligencia. La mujer arequipeña ha mostrado una inmensa capacidad de adaptación e ingenio para situarse en los nuevos tiempos. También ha sorteado y manejado muchos temores y obligaciones jurídicas antes de ingresar a la modernidad, como formalizarse en Sunat, Registros públicos, municipalidades, licencias de salubridad y complicados trámites burocráticos. En todo ello ha salido victoriosa, ha ingresado a la formalidad que exige la modernidad. Ha vencido los temores y barreras burocráticas del sistema y ahora se muestra segura en el nuevo contexto formal y de nuevos comensales.

Todos estos cambios nos indican que estamos frente a una modernización de la picantería y su respectiva inserción al mundo global. No comparto el criterio de que estamos asistiendo a los funerales de la picantería, sino más bien a una picantería de nuevo tipo, lista para afrontar nuevos temporales. Es una institución que se niega a desaparecer, un tesoro que recibimos del pasado y nos debe inspirar el futuro.

Tenemos razones suficientes para conservar y rescatar las recetas de la culinaria arequipeña que está en las manos y memoria de la matronas y que aún viven para contarnos su esencia, sobre todo en las formas y técnicas de cocción, preparación y criterios gastronómicos y estéticos de cada uno de los platos, postres y bebidas. También recopilar, compilar recetas de platos que aún se preparan y de aquellos que se han extinguido y aún quedan en la memoria culinaria de viejos arequipeños. Es importante asimismo incluir en la enseñanza escolar temas de gastronomía arequipeña, porque los niños y jóvenes son la reserva poblacional a la cual debemos inculcar e incentivar las tradiciones culinarias para asegurarnos el futuro de la picantería. Es imprescindible incorporar en el plan de estudios de la Escuela de Antropología de la Universidad Nacional San Agustín de Arequipa el curso de Antropología de la alimentación. Necesitamos antropólogos con libreta en mano para revertir la extinción de la picantería.

Además debemos ser rigurosos en registrar etnográficamente mediante ayudas visuales, las tecnologías de preparación, condimentación y cantidades utilizadas en el repertorio de comidas y hábitos alimentarios. De otro lado, es cierto también que la cultura gastronómica arequipeña se va insertando cada vez más en la cultura planetaria, y es el momento en que debemos recoger lo que hemos creado como propio y usarlo como bandera para patentar nuestras recetas y exportarlas al mundo. La fuerza del llátan y del rocoto nos debe inspirar y vislumbrar ese futuro.

Finalmente, quiero terminar esta ponencia con las sentenciadoras palabras de la picantera más antigua de Arequipa, doña Lucila Salas Valencia²⁹ de 89 años: «Mi muerte es cuestión de tiempo, y conmigo se irán muchas recetas y platos. Todo está dicho, me llevaré esta quepiñada de secretos, bien comiu, bien mamau. Achachau».

Notas

1. Antropólogo. Profesor de la Escuela de Antropología de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. hcornejov@unmsm.edu.pe. Mi agradecimiento especial a Roberto Bocanegra Herrera y Reynaldo Delgado Huertas del Pino, quienes me guiaron y ayudaron en el trabajo de campo, con ellos recorrimos gran parte de las picanterías arequipeñas.
2. Sobre picanterías de Arequipa pueden consultarse los estudios de: Carpio Muñoz, Juan Guillermo. *Arequipa. Sus fiestas y comida típica*. Ed. Club de Leones Yanahura-Umacollo, Arequipa. 1997. Págs. 9 a 12. También 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. Págs. 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. Págs. 410 a 417.
3. Para un estudio sobre las picanterías y comidas regionales del Perú, véase: Llosa, Eleana. *Picanterías cusqueñas. Vitalidad de una tradición*. Para el caso del norte peruano, véase Hocquenghem, Anne Marie y Monzón, Susana. *La cocina piurana. Ensayo de Antropología de la Alimentación*. Ed. IFEA – IEP, Loma, 1985. Camino, Lupe. *Chicha de maíz: Bebida y vida del pueblo de Catacaos*. Ed. CIPCA, Piura, 1987. Velásquez, Orlando. *La magia de la comida trujillana como patrimonio nacional*. Ed. Municipalidad Provincial de Trujillo y la Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, 2001. Para el caso de los Aymaras del Perú, véase: Vockral, Edita V. *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú*. Ediciones Abya-yala y COTESU, Quito, 1991.
4. Este dibujo se basa en el óleo de Jorge Vinatea Reinoso (1928), y también en la acuarela de Teodoro Nuñez Ureta (1930). Agradezco al Arquitecto Víctor García quien ha dibujado y fusionado antiguos registros pictóricos de grandes artistas arequipeños.
5. En las picanterías arequipeñas hasta los inicios del 90' se colgaba un *pendón* de color rojo en las puertas o en los techos del local, que indicaba que en ese establecimiento se vendían picantes y chicha de guíñapo. El *pendón* era una pequeña tela roja triangular que generalmente estaba amarrada en un palo de escoba. Según el historiador Juan Guillermo Carpio Muñoz. *Diccionario de arequipeñismos* «El *pendón* de las picanterías arequipeñas podría provenir de la costumbre castellana de izar banderas en las tabernas, como lo prueba el antiguo refrán español: 'Taberna vieja no necesita bandera'» (1999: 331). Pero, en los últimos años el *pendón* ha sido reemplazado por una hojalata negra o carteles de madera tallada. Las hojalatas negras son obsequios y llevan el logotipo de alguna empresa de cerveza o de gaseosa y en ella también se utiliza para anunciar el menú del día. A inicios de la década del 90' las picanterías tuvieron que reemplazar sus antiguos *pendones* por temor a ser confundidos como casas de terroristas o activistas de Sendero Luminoso. Recordemos que colgar un trapo rojo en los años de la violencia, era sinónimo de proselitismo terrorista.
6. «*Mesa Servida*» es un concepto expresado por Balzac, de Honoré. *Dime cómo andas, te drogas, vistes y comes... y te diré quién eres*. Tusquets Editores, Barcelona, 2da. Edición, 1998. Véase especialmente el capítulo de «Fisiología gastronómica».
7. Sobre el yaraví arequipeño, véase: Carpio Muñoz, Juan Guillermo. *El yaraví arequipeño*. Ed. La Colmena, 1976, Arequipa. También, Cornejo, Hernán. «*La resistencia del yaraví*»

- en suplemento dominical «Primera Plana» del Diario *El Pueblo* del 8 de Mayo de 1988, Arequipa.
8. El *rocoto* pertenece al género *Capsicum pubescens*. Es originario del Perú y en quechua se llama «*uchu*» o «*rocoto*». En toda la región andina existen más de 25 variedades de «*uchu*» o «*ají*» o «*rocoto*». En Arequipa se ha desarrollado el *rocoto* de manera particular y con características propias como planta y sobre todo por el tamaño de su fruto y con una alta concentración de *capsaicina* (picante). El *rocoto* además de ser un buen condimento y estimulante de las papilas gustativas, es también medicinal. Según el médico peruano Cabieces, Fernando. *Cien siglos de pan* «recientes estudios en el Japón han determinado que se trata en realidad de un conjunto de alcaloides (más de cinco) que forman un complejo difícil de desenredar. La industria médica lo requiere en la preparación de carminativos, aperitivos, tónicos, contrairritantes, rubefacientes» (1996: 160-161).
 9. *La Chicha* es una bebida prehispánica de bajo contenido alcohólico. Se prepara de maíz, maní, quínoa, y otras plantas autóctonas del Perú. En Arequipa la *chicha* se prepara con granos de maíz negro germinado, que popularmente se le conoce como *guiñapo*. Para conseguir el *guiñapo*, primero el grano de maíz negro se tritura y se le deja secar en un recipiente que se llama *poyo*, que es un pozo de tierra con un poco de agua para que germine y se lo tapa con paja de trigo durante 12 a 15 días. Luego se lo traslada a un recipiente que se llama *perol* o *seisuna* y se lo hace hervir en una cocina con leña, durante varias horas. Luego, se cuele y se separa los residuos del *guiñapo* que se llama *anchi*, se lo hace enfriar, y esa *chicha* de color marrón se lo envasa en *chombas* durante 1 día para que madure y después se la sirve. Los arequipeños manifiestan que la *chicha* le da «*juerza*» y es imprescindible en la mesa de la picantería. La *chicha* se sirve en tres tamaños de vasos de cristal: El *Caporal*, de aproximadamente, 3 litros. El *Cogollo* de litro y medio de capacidad. El *Bebe* de medio litro aproximadamente.
 10. *Tonccori*: Garganta.
 11. *Buche*: Estómago.
 12. «*Apodo*» es el sobrenombre que se da a una persona por sus defectos corporales o por alguna circunstancia. En Arequipa el *apodo* también se le conoce como: *chapa*, *mote*, *apelativo*.
 13. «*Briscan*» un antiguo juego de naipes de la baraja española que acompañaba las tardes de picantería. Este juego de naipes está en proceso de extinción y ha sido reemplazado por el casino mayor y menor.
 14. «*Bajamar*» es una copita de *anisa'o* que se toma después de comer y tiene la finalidad de ayudar a la digestión.
 15. «*El Anisa'o*» es un licor destilado de alcohol fino, canela de Ceilán, clavo de olor de Madagascar, granos de anís cultivados en el valle de Curahuasi de Apurímac, e hinojo de Hong Kong. En Arequipa desde 1854 la empresa Najar S.A. produce el característico *anisa'o*, y que luego de muchas décadas se ha convertido en un producto-símbolo que identifica a los arequipeños.
 16. «*Cantarilla*» vasija de hojalata de forma globo octagonal de regular tamaño que puede almacenar 5 litros de *chicha* aproximadamente.
 17. La cocina tradicional de picantería es una construcción rústica rectangular cuyas bases son de piedra revestida de barro, con tres o cuatro oberturas para calentar las ollas de barro, o de aluminio. Tiene una longitud de 2 mts. X 1.50 de ancho. Utiliza preferentemente leña de eucalipto o *yareta*.
 18. Entrevista a Sra. Lucila Salas Valencia, dueña de la picantería «La Lucila» del distrito de Sachaca, Arequipa, 19 de junio del 2005.
 19. Entrevista a Irma Alpaca Palomino, dueña de la picantería «La Nueva Palomino», distrito de Yanahuara, Arequipa, 25 de agosto del 2004.
 20. Sobre técnicas de cocción, creatividad de sabores y la riqueza de las cocinas regionales del Perú, ver: Ugaz, Andrés. *Génesis de la cocina peruana*. Ponencia presentada al IV Congreso de Investigaciones en Antropología, Lima, agosto, 2005, págs. 3-4.

21. «*Yareta*» es un arbusto que crece en los cerros y cerca al volcán Misti.
22. «*Batán*» piedra plana grande de río que sirve para moler, o triturar granos o hierbas aromáticas.
23. Testimonio de Arnoldo Guillén Cárdenas. Entrevista. Lima, 22 de agosto del 2004.
24. Las radiolas estaban equipadas de un repertorio musical con discos de 45 RPM.
25. El dúo Los Dávalos estaba conformado por los hermanos Víctor y José Dávalos. Este dúo alcanzó notoriedad musical en Lima cuando participaron en las audiciones radiales del medio día en Radio Victoria en el año de 1965.
26. *Karaoke* es una pista musical sin voz, donde el oyente puede cantar siguiendo el compás y ritmo del tema.
27. «*Bebe de chicha*» es un vaso pequeño de cristal donde se sirve chicha de *guñapo*. *Bebe* es un arequipeñismo que deriva del quechua *guagua* o niño de pecho.
28. «*Cogollo*» es un vaso mediano de cristal donde se sirve chicha de *guñapo*. Este vaso puede contener, aproximadamente, litro y medio de chicha. *El cogollo* es la mejor parte de la chicha, que está libre de residuos de harina de maíz germinado.
29. Información de Lucila Salas Valencia, Arequipa, 30 de agosto del 2005.

Bibliografía

- Álvarez, Isabel (2002). El sabor de la identidad. En: *Revista Carta Blanca*. Año 1, N° 5, julio-agosto, Lima, pp. 38-40.
- Cabieses, Fernando (1996). *Cien siglos del pan*. Ed. Universidad de San Martín de Porres, 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.
- Camino, Lupe (1987). *Chicha de maíz: Bebida y vida del pueblo de Catacaos*. CIPCA - Piura.
- Cornejo, Hernán (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* del 8 de mayo de 1988, 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.
- Hocquenghem, Anne-Marie / Monzón, Susana (1995). *La cocina piurana*. IFEA / IEP, Lima.
- Kuper, Jessica (1984). *La cocina de los antropólogos*. Tusquets Editores, Barcelona.
- Llosa, Eleana (1992). *Picanterías cusqueñas. Vitalidad de una tradición*. Ed. AMIDEP-TAFOS, Lima.
- Miró-Quesada Sosa, Aurelio (2002). *Obras Completas III*. Ed. Empresa Editora El Comercio S.A., Lima.

- Mostajo, Francisco (2002). *Antología de su obra*. Tomo II Literatura y Folklore. Ed. Compañía Cervercera del Sur del Perú S.A., Arequipa.
- Quiroz Paz Soldán, Eusebio (1991). *Visión histórica de Arequipa*. Editorial UNSA, Arequipa.
- Ugaz Cruz, Andrés (2005). Génesis de la cocina peruana. Ponencia presentada al IV Congreso de Investigaciones en Antropología, Lima, agosto.
- Vockral, Edita Vera (1991) *Qoñi -Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el altiplano del Perú*. Ediciones ABYA-YALA, Quito.