

LA PICANTERÍA AREQUIPEÑA: PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN

María del Carmen Fuentes Huerta

07 de setiembre de 2014

El pasado 15 de agosto la ciudad de Arequipa conmemoró su Aniversario de Fundación N° 474, con un nutrido programa de actividades. Un motivo para agregar a esta celebración fue la declaración de la Picantería Arequipeña como Patrimonio cultural de la nación el día 16 de abril del presente año *“por constituir un espacio social de interacción entre pobladores de diversas clases sociales cuya característica principal es la preparación y venta de comidas y bebidas típicas de la región, poseyendo rasgos heredados de la época prehispánica y cuya consolidación se dio durante la época de la Colonia y la República.”*¹

El expediente presentado el 11 de mayo de 2013 por la Sociedad Picantera de Arequipa, fue elaborado por Alonso Ruiz Rosas, teniendo como base la información histórica que presenta en su libro "La gran cocina mestiza de Arequipa", publicado en 2012.



La solicitud de la declaratoria, según lo explicó Miguel Barreda, coordinador general de la Sociedad Picantera, tenía entre sus objetivos, que los platos tradicionales —preparados según las antiguas recetas— recobren vigencia a nivel regional, que sean reconocidos en todo el país y también a nivel internacional. Esta nominación especial transforma a las picanterías en un producto cultural.

Detalle del mural de Teodoro Núñez Ureta: *La ciudad de Arequipa*. Hotel Libertador de Arequipa, 1946.

La chichería, origen de la picantería.

Al fundarse la ciudad de Arequipa, los nuevos vecinos debieron traer consigo a sus familias desde España al igual que la servidumbre y esclavos. En los primeros momentos debieron alimentarse con mote o tostado de maíz, papas con ají o estofado de alpaca, pero muy pronto debían conseguir los productos a los que estaban acostumbrados: res, cordero, pollo, pescado fresco, trigo, arroz, alubia, lenteja, poroto, uvas, aceitunas, etc. deberían ser traídos de España o de Nicaragua o Santo Domingo donde ya habían sido introducidos. Muy pronto, sólo seis años más tarde de fundada la ciudad, se tiene referencia a la venta de carne de res.

¹ La Resolución Viceministerial N° 033-2014-VMPCIC-MC y la Solicitud de declaratoria de la Picantería Arequipeña como Patrimonio Cultural de la Nación pueden ser consultados en:

http://intranet.mcultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/149_1.pdf?14072014

http://intranet.mcultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/149_2.pdf?14072014

Del mismo modo, pescado en *charquesillo*, hueveras (caucau), cochayuyo y camarón seco abundaban en las mesas indígenas, no así el pescado fresco por las distancias a la costa, por ello en 1564 se prohibía que los pescadores sacasen de Arequipa, pescado para otras zonas como Cusco.

Nuevos hábitos de alimentación surgieron, como es lógico, con los europeos. El poblador nativo prefería el maíz y la quinua, la papa y el olluco, [...]. Sin el control incaico dispusieron cada vez de mayores cantidades de maíz para la confección de la chicha, privándose de un alimento que tradicionalmente había sido esencial para ellos. Por su parte los españoles requerían trigo, aunque no desdeñaban el choclo tierno hervido y el maíz tostado. (Galdos: 1990, 251-252).



Los españoles trataron de cambiar el cultivo de productos tradicionales por los europeos, y aunque destinaron las tierras de labor para sembrar trigo, olivo, vid, caña de azúcar y arroz, peras, manzanos, membrillos, ciruelas, higos y hortalizas como las habas, zanahorias, apio, poro, nabo, repollo, —cuyas semillas traían desde España— también cultivaron papas, maíz y yuca.

Algunas variedades de papa

Imagen: Fuentes, 2014

Principal ingrediente de los platos que se ofrecen en las picanterías arequipeñas.

Con el pasar de los años la población indígena fue disminuyendo, y sus tierras fueron quedando abandonadas, por lo que se remataban y entregaban al mejor postor, como consecuencia de ello los cultivos también cambiaron, y el maíz —aunque aún se cosechaba abundantemente— fue reemplazado por el trigo, destinándose sólo para la preparación de la **chicha**², pues el pan reemplazó al maíz.

Las referencias a las *chicherías* podemos encontrarlas ya en las Ordenanzas para la ciudad de Arequipa dictadas por el virrey Toledo en su visita a la ciudad entre junio y noviembre de 1575.

Título XVIII: Que no haya tabernas de chicha en las rancherías sino en otras partes

"Y por cuanto tengo relación y me consta que de haber algunas tabernas en las rancherías y en toda esta ciudad así de indios como de mulatos, negros, horros y cautivos resultan muchos daños, especialmente los domingos y fiestas de guardar que con hallar el aparejo compran el vino de la tierra por junto los negros cautivos y se emborrachan en tanto grado que de las dichas borracheras resultan muertes y otros daños que están vistos y por experiencia se ven cada día, ordeno y mando que en la dicha ciudad y en las rancherías no haya las dichas tabernas y si algún negro o negra horro vendiere la chicha en la forma

² En Arequipa la **chicha** se prepara con granos de maíz negro (diferente al maíz morado) germinado, que popularmente se le conoce como *guiñapo*. Para conseguir el guiñapo, desgranar el maíz seco y remojarlo en agua por tres días. Escurrirlo y extenderlo dentro de un saquillo. Acomodar el saquillo sobre paja húmeda u hojas de repollo. Cubrir con otra tela húmeda y dejarla por seis días, hasta que surjan los brotes o el *sullo*. Extender los granos al sol sobre costales por unos tres días y cuando estén secos molerlos burdamente. (Receta de Josefa Velásquez de Ramos citada en Ruiz Rosas 2009: 42)

susodicha le sean dados cien azotes y lo mismo si fuere mulato o mulata y si fuere india le serán dados el mismo castigo y si algún español consintiere en su casa sabiéndolo él que algún negro cautivo y gente de su servicio tuviere la dicha taberna, será condenado en pena de cincuenta pesos aplicados para la cámara y gasto de justicias, la cual averiguación y castigo tendrán especial cuidado los alcaldes ordinarios que se haga, so pena que si fueren remisos en la ejecución dél, serán condenados en la residencia que se les tomare en cien pesos, aplicados según dicho es". (Citado en Ruiz Rosas: 2011, 37)

Fue el mismo virrey Toledo quien después de incentivar la formación de las Reducciones, promulgó las Ordenanzas para la vida común en los Pueblos de Indios. Según éstas, en el Título X: *La orden que se ha de guardar para lo de la chicha*, la bebida de cada pueblo debería recogerse en una sola casa, y después repartirse a razón de un azumbre³ diario para cada indio.

"[...] Parece que con esto se remedian los daños que suceden de la chicha, aunque hagan de sobra porque estando reposada no daña tanto y el principal daño es beberla en ayunas y sin medida. (Citado en Ruiz Rosas: 2011, 37)

A pesar de las prohibiciones, proliferarán los centros de expendio de chicha convirtiéndose en compañera inseparable del *jayari*, el almuerzo y los *picantes* o platillos de la tarde.

En 1752, el historiador arequipeño Ventura Travada y Córdova (1695-1758) escribía:

"[...] pues me aseguran que en la ciudad y parroquias circunvecinas se han contado tres mil chicherías, oficinas que solo sirven para este ministerio, donde se hace la más aplaudida chicha del reino, la cual beben también algunos españoles de menos melindre y diferente gusto" (Citado en Ruiz Rosas: 2009, 15)

Algunos datos históricos revelan que en 1835, en Arequipa, habían 3 mil 200 chicherías concentradas en el Cercado, Yanahuara y Cayma, que se convirtieron en picanterías por ofrecer *picantes* además de la chicha de guíñapo.

Es en el siglo XIX que toman el nombre de **picantería** y se incorpora en estas la música popular. A mediados de la década de los 60, Gastón Aguirre Morales, recordaba con nostalgia la ubicación céntrica que antaño tenían las picanterías: en la calle Santa Marta, Ejercicios, Jerusalén, San Lázaro o La Antiquilla. Vendían sus potajes a los jueces y escribanos de la calle San Francisco. Tenían nombre muy particulares como El Pato, Los siete palitos, La pelea del león con el tigre, el Combate de Angamos, el Sebastopol, el Campamento de la Reina, la Calienes, el Cerrito de San Vicente, el Gramadal, etc. Luego fueron ubicadas en Paucarpata, Sachaca, Cayma y Yanahuara, Tiabaya, Socabaya quedando la mayoría alejadas del centro. Las picanterías actuales, presentan algunos cambios con relación a la picantería tradicional para responder a la demanda de los grupos sociales que ahora las frecuentan.

En la actualidad existe casi un centenar de establecimientos en la ciudad, aunque no todos ellos forman parte de la Sociedad Picantera de Arequipa.

El rol de la mujer en la conservación del patrimonio gastronómico arequipeño.

Se señalaba que el gran temor de las cocineras arequipeñas era no tener hijas a quien transmitir sus secretos culinarios, y es que las picanterías estuvieron siempre a cargo de mujeres. El censo de 1940 registró a 663 mujeres y 67 hombres trabajando en picanterías.

La principal entre ellas, doña Lucila Salas Valencia —cuya madre también fue picantera— trabajó hasta su muerte a los 95 años en su picantería "La Lucila" de Sachaca. Le sobreviven sus cinco hijas, quienes continuarán con la labor de rescate y conservación de las tradiciones gastronómicas y culturales de la cocina arequipeña a la que su madre se dedicó por 60 años.

³ Según el Diccionario de la Real Lengua Española: Medida de capacidad para líquidos, que equivale a unos dos litros.

Del mismo modo Beatriz Villanueva, hija de doña Laura Salas Rojas, dueña de La Cau Cau en Sachaca, conserva la sazón de su madre en su picantería. Son por ello frecuentes los nombres de las dueñas de la picantería: La Palomino, La Josefa, La Simona, La Maura, La Fiera, La Capitana, La Dorila, La Maruja, La Cecilia, La Queca, etc.

Son estas mujeres, las que han perpetuado las recetas de los platos que se ofrecen en las picanterías, las que han sabido mantener los aspectos que según Miguel Barreda —coordinador general de la Sociedad Picantera de Arequipa— se concentran en la comida arequipeña: *reúne todos los tipos de cocciones, posee insumos únicos y es una clara fusión de lo andino con lo hispano*.

Los picantes

Los *picantes* son un conjunto variado de platillos, consistentes en guisos, zarzas y frituras que se preparan guardando armonía entre los ingredientes -carne o verduras- con el picor del rocoto. Entre los *picantes* sobresalen el Escribano, el Doble, el Triple y el Americano.

El *Escribano*, recibe este nombre pues fue una preparación, inicialmente improvisada, destinada a los escribanos, que por razones de su trabajo llegaban tarde a las picanterías y ya no encontraban qué comer, las picanteras preparaban este tipo de ensalada que al picar les obligaba a consumir chicha.



Escribano

(Receta recopilada por Juan Guillermo Carpio)

Ingredientes:

2 rocotos medianos

6 papas sancochadas

4 tomates

½ taza de vinagre

½ taza de aceite

Pimienta picante y sal al gusto

Preparación:

Hacer hervir las papas, picar el rocoto en forma redonda al igual que el tomate.

Aderezar con sal, vinagre, aceite y pimienta.

Servir las papas sancochadas, apretadas y mezcladas con el rocoto y el tomate.

Imagen: Fuentes, 2010

El *Doble* ofrece rocoto relleno, pastel de papa y chicharrón de chanco; el *Triple* agrega a la combinación anterior zarza de patitas.



El *Americano*, es otro plato característico cuyo nombre tiene su propia historia contada por Lucila Salas. En 1960 llegaron jóvenes estadounidenses que pedían los picantes en un solo plato, después los demás comensales solicitaban que se les sirviera “como a los americanos”.

Americano. Arroz, chicharrón de chanco, lentejas, tallarines, rocoto relleno, pastel de papa, y asado. Puede ir también torrijitas, zarza de patitas u otro plato de la carta. Imagen:

<http://1.bp.blogspot.com/-n2lirhiZqZ8/UgbKLHVva0EI/AAAAAAAAAL4/ZYAIVLwcz64/s1600/americano.jpg>

Consulta [27.08.2014]

Hernán Cornejo Velásquez, realizó un exhaustivo estudio sobre las alteraciones que vienen sufriendo las picanterías arequipeñas, identificando cinco importantes cambios, los cuales explicamos a continuación:

1. Cambios en la infraestructura.



1. **Picantería, 1935**

Acuarela de Víctor Martínez Málaga

Imagen: http://www.sociedadpicanteradearequipa.pe/images/g_pinturas_spa06.jpg Consulta [27.08.2014]

2. **Picantería actual Tradición Arequipeña**

Imagen: <http://www.programasperu.com/restaurantes-peruanos/wp-content/uploads/2012/07/Tradicion-Arequipe%C3%B1a.jpg> Consulta [27.08.2014]

Las picanterías tradicionales consistían en una ramada, instaladas en los caminos, posteriormente se hicieron sencillas construcciones con muros de sillar, techos de paja sobre horcones y pisos de tierra apisonada con un ambiente para la cocina y un salón o dos para los comensales, y en algunas un área externa. El mobiliario consistía en grandes mesas y bancas largas pues se comía en grupo, obligando a sentarse en la misma mesa a comensales de distintos estratos sociales.

Al exterior no faltaba el pendón rojo como el que puede verse en la acuarela de 1935, que indicaba que allí se vendían chicha y picantes. Este característico elemento desapareció de las picanterías para evitar ser confundidas en la época del terrorismo.

Francisco del Carpio, en su ensayo sobre la formación del Partido Comunista en Arequipa, recuerda:

Las picanterías, al comenzar el siglo XX, mejoraron su infraestructura. Las más elegantonas priorizaban la venta de cerveza y otros licores sobre la chicha, estas optaron por llamarse “Jardín”. Jardín era el denominador común para toas las cantinas-chichería o restaurantes campestres ubicados en los alrededores de la ciudad, los habían en Paucarpata, Tingo y Yanahuara porque hasta aquí llegaba el tranvía eléctrico, que era el único medio de trnasporte masivo que entonces existía y porque los caballos y las pocas carreteras que aún subsistían solo servían para el traslado, individual o en pareja, de los chacareros acomodados que venían desde los distritos de la ciudad para pleitear, sobre todo.” (Del Carpio s/f:11)

En la actualidad, las picanterías, son amplias construcciones de concreto convertidas algunas en restaurantes turísticos con grandes salones, con grupos de mesas con 4 y seis sillas, instalaciones para la evacuación de los humos, cómodos servicios higiénicos y extensos patios y jardines.

En celebraciones familiares o de grupos de trabajadores en fechas especiales, se hace uso mayoritario de estos grandes salones.

2. Cambios en los implementos de cocina

Inicialmente las cocinas de las picanterías eran construcciones rústicas con bases de piedra revestida de barro, con tres o cuatro aberturas para colocar las ollas de barro, utilizando leña, prefiriendo el eucalipto y la *yareta*⁴ con ollas de barro y cucharas de palo. Hoy, la modernidad y la rapidez necesaria en la atención, las han reemplazado por grandes cocinas industriales a kerosene o gas empleando ollas e implementos de aluminio.

Las picanteras tradicionales señalan que la cocina a leña es determinante para el éxito de la comida porque conserva el sabor, según ellas cocinados a gas, el gusto de los alimentos y la chicha es diferente.

Del mismo modo el uso del *batán*⁵ para moler y triturar granos y yerbas aromáticas, ha sido reemplazado por la licuadora.

Uno de los problemas que enfrentan las cocineras tradicionales es la cada vez más escasa leña por la que deben pagar precios más altos. Por ello las picanteras han debido adecuarse a la tecnología contemporánea sin alterar el sabor y la tradición.



Implementos de la cocina tradicional de la picantería La Benita

Chombas para fermentar la chicha de guíñapo
Batán y chaquena
Cazuelas y ollas de barro
Leña de molle y sauce

Imagen:

<http://labenitadecharacato.blogspot.com/2010/09/sobre-picanterias-y-la-benita1.html>

Consulta [24.08.2014]



Cocina de la picantería La Lucila

Paredes de sillar tiznado por la cocina a leña.
En lugar preferencial están ubicados el batán y las *chombas* de chicha.

Imagen:

http://cdn.larepublica.pe/sites/default/files/imagen/cache/img_noticia_640x384/imagen/2013/05/10/imagen-PICANTERIA.jpg

Consulta [24.08.2014]

⁴ *Azorella compacta*, especie fanerógama cuyo principio activo más importante es una resina. Es usada en farmacología y, antaño como combustible doméstico porque generaba abundante calor y lo mantenía.

⁵ Piedra plana usada para moler bajo el bamboleo de otra piedra alargada llamada mano.

3. Cambios en los platos ofrecidos.

Según el autor antes citado, la picantería maneja el concepto de “*mesa servida*” que consiste en el brindis, la charla amena, juegos, comer picantes, bromas, recuerdos y yaraví.

En la picantería no existen los conceptos de entrada, plato de fondo, refresco y postre que se presenta en los restaurantes actuales. La secuencia diaria es el *jayari*, el almuerzo a las 12 m. y los *picantes* a partir de las 3 de la tarde

De lunes a domingo, las picanterías sirven en el almuerzo un *chupe* como plato principal. El chupe es un caldo espeso preparado con agua en la que hierven a fuego lento trozos de carne y huesos o menudencia de res, cordero, gallina o pollo a la que se agrega ajos chancados, pimienta de olor, poro, nabo, apio y hierbas aromáticas como orégano o yerbabuena. Cuando las carnes están blandas, se cuela y reserva.

Después de un sofrito en el que se emplea la pasta de ají (fresco, mirasol o panca), se echa el caldo y dependiendo de la receta del día, se agregarán papas o chuños y otros ingredientes como choclos, habas, zapallo, repollo, zanahorias. Queda así un chupe espeso y contundente.



Ajies y rocotos

Imagen: Fuentes, 2014

Ingredientes básicos de la cocina arequipeña. Las variedades principales de ají son el colorado y amarillo que secos toman el nombre de panca y mirasol. En las recetas tradicionales se usan soasados, horneados o hervidos y luego se retiran de la cocción.

Con ellos se preparan las pastas utilizadas en los aderezos, hoy se emplea la licuadora, antaño se molían en el batán.



1. **Tradicional chupe de camarones.** Plato dominical o extra que originalmente se ofrecía los días viernes. Hoy está supeditado a las temporadas de libre pesca o veda.

Imagen: http://jackandjilltravel.com/wp-content/uploads/2011/10/IMG_2888.jpg Consulta [30.08.2014]

2. **Picante.** Choclo con queso, sarza de patitas, chancho asado, rocoto relleno y pastel de papa forman el tradicional Triple.

Imagen: http://3.bp.blogspot.com/-RM_0uK3LKPU/T67MKzxzS3I/AAAAAAAAAB4c/M_UCDnhJ5hU/s1600/palomino.JPG

Picanterías Consulta [30.08.2014]

Los chupes de cada día son: Los lunes: *chaque de tripas*, martes: *chairo*; miércoles: *chochoca*, jueves: *chupe de chuño*; viernes: *chupe de viernes*; sábado: *puchero o timpusca*, domingo *caldo de lomos*. Dependiendo de la estación y la picantería, el orden de estos platos puede presentar alguna variación y se ofrecerán además chupes especiales o extra.

El segundo gran momento en las picanterías tradicionales es a partir de las 3 de la tarde cuando empiezan a llegar los comensales para “*picantear*”. Además de la chicha, se les ofrece mote de habas o tostado para después servir los picantes: Escribano, Doble, Triple o el popular Americano, platos que líneas arriba se explicó en qué consistían.

No podemos dejar de mencionar los postres ofrecidos en las cartas, entre ellos ninguno mejor que el Queso helado.



Queso helado

Fuente: El recetario de Arequipa, p.462 / Imagen: Fuentes, 2010

Ingredientes

- 1,3 litros de leche entera
- 150 gr de azúcar
- 150 gr coco rallado
- 2 rajas de canela
- 4 clavos de olor
- 4 yemas
- 1 ch de canela molida

Preparación

Hervir la leche con la canela, el clavo y el coco por diez minutos y a fuego bajo; remover de vez en cuando. Colar, añadir el azúcar, hervir por dos minutos, agregar las yemas bien batidas y revolver vigorosamente para evitar que se formen filamentos. Retirar del fuego y dejar que enfíe. Poner en cubetas y congelar por un par de horas o más. Sacar de la nevera minutos antes de servir, cortar en trozos medianos y espolvorear canela molida.

Debido a los requerimientos de los turistas, quienes prefieren platos a la carta, los restaurantes han debido en algunos casos disminuir el picor, variar la presentación e incorporar otros platos a su menú.



Menú que combina platos arequipeños tradicionales con otros de la cocina internacional

Fuente: <http://www.sogayarequipa.com/infraestructura-servicios-sogay.html#>

Consulta [30.08.2014]

4. Los cambios en los ritos de las bebidas.

En las picanterías, el elemento fundamental, sin el cual no tendrían razón de existir es la chicha de guiñapo, por ello desde la llegada del comensal a la picantería, la dueña ofrecía el “bebe”, el primer brindis, equivalente a la porción más pequeña de chicha, por ello el nombre. Se ha dicho que es “*un tributo a la amistad, a la fraternidad entre el visitante y la picantera*”



Los vasos tradicionales de la chicha

Imagen: El recetario de Arequipa, p.41

La forma del vaso tiene como antecedente el kero prehispánico. Son de tres tamaños: el *bebe* de ½ litro que se toma individualmente, el *cogollo* de 1 litro y el *caporal* de 1,4 litros; estos últimos se toman de forma colectiva.

El segundo brindis era el denominado “*Hasta los portales*” mientras se esperaba a que se sirvan los picantes, este brindis se hacía en grupo en un vaso de mayor dimensión, el denominado *cogollo* o más grande aún el *caporal*.

En la foto se ve en primer plano la *cantarilla*, vasija de hojalata para llevar la chicha sobre la banca alargada, los vasos denominados *caporales* sobre la mesa y a un lado la *chomba* con la chicha fermentada.

Foto original: Archivo Revista Caretas.

Imagen: <http://arequipatradicional.blogspot.com/2010/09/los-hermanos-davalos-en-el-imaginario.html>

Consulta [30.08.2014]



El tercer brindis era el de “*Prende y apaga*” que consistía en tomar una copita de anisado con chicha sobre los picantes. Desde 1854 en Arequipa se produce el Anis Nájjar, licor proveniente de la destilación de anís en grano verde. Además de su sabor, destaca en él una de sus más conocidas virtudes, la de actuar como un bajativo, ideal para la sobremesa.

Hoy puede pedirse en una picantería el “*té piteado*”, té pasado con canela, clavo, anís y cáscara de naranja al que se le ha añadido una copita de anís nájjar.

En las picanterías modernas, estos ritos tienden a desaparecer, los clientes pueden escoger entre chicha, gaseosas o cerveza. La cerveza ingresó a Arequipa en 1871, con la importación de cerveza alemana. En 1898, se funda en Arequipa la fábrica de cerveza “Alemana” y en 1954 se consolida la empresa Cervesur con sus productos cerveza Arequipeña y Cusqueña que competían con las limeñas Cristal y Pilsen. En el año 2000 Cervesur es adquirida por la Unión de Cervecerías Peruanas Backus y Johnston.

Además de la cerveza y gaseosas, en las picanterías modernas se han incluido jugos y cócteles, entre éstos últimos el *pisco sour* es el más solicitado.

5. El cambio de la música en las picanterías.



Picantería

Acuarela, Teodoro Núñez Ureta, 1970

En las picanterías tradicionales, eran usuales la guitarra y el canto del yaraví, la pampeña y la marinera arequipeña.

Fuente:

http://sociedadpicanteradearequipa.pe/image/s/p_picanteria_spa01.jpg

Consulta [03.09.2014]

Alrededor de la década del 60 se introdujo la radiola. Esto significó que las picanterías que pudieron comprarla, recibieron la visita de clientes capaces de pagar por la mejora, significando también una primera segregación entre los clientes.

En la actualidad todas las picanterías, y con mayor razón los grandes restaurantes turísticos poseen equipos de música y en algunos hasta se ofrecen salones para *karaoke*. En muchas se presentan en vivo grupos musicales, orquestas y cantantes del momento que amenizan las celebraciones familiares o empresariales, o simplemente tocan la música de fondo. En otros locales grupos de guitarristas, van tocando de mesa en mesa recibiendo por su interpretación alguna propina.

Hemos señalado los cambios que vienen produciéndose con el impacto de la globalización en las picanterías arequipeñas, algunos consideran que están llegando a su fin, muchos más sin embargo consideran que la permanencia y conservación de este patrimonio intangible están asegurados mientras los arequipeños sigan trabajando para conseguir que Arequipa sea considerada la capital gastronómica del Perú. Si bien hay platos que han desaparecido, otros felizmente siguen sirviéndose en la Ciudad Blanca y fuera de ella como el *Soltero de queso*, la *Sarza de patitas*, la *Malaya dorada*, el *Locro de pecho*, el *Cauchi de queso*, el *Cuy chactado* y el *Adobo* entre muchos platos más. Hernán Cornejo Velásquez, investigador de la comida arequipeña señala que ha registrado 40 entradas, 11 chupes, 70 guisos, 51 postres y 11 bebidas.

El Recetario de Arequipa, la obra de Alonso Ruiz Rosas en la que se ha recopilado 500 recetas infalibles de cocineras y picanteras arequipeñas, ha sido el primer paso para preservar este conocimiento. El auge gastronómico que ha tenido nuestro país, sustentará cualquiera de las acciones que se hagan en beneficio de la cocina tradicional arequipeña y su inserción en el mundo global.

El Calendario gastronómico de Arequipa incluye celebraciones todo el año:

Cuarto domingo de enero - Día del Queso helado

Segundo domingo de febrero- Día del Soltero de queso

Domingo de Pascua - Día del Caldo de pascua y de los Postres arequipeños

Primer día de mayo - Día de los Chicharrones

Cuarto domingo de junio - Día del Chimbango⁶

Segundo domingo de julio - Día del Chupe de camarones

Primer domingo de agosto - Día de la Chicha de guiñapo

Cuarto domingo de setiembre - Día del Cuy chactado

Segundo domingo de octubre - Día del Rocoto relleno

Primer día de noviembre el Día del Adobo arequipeño

Primer domingo de diciembre - Día de la Papaya arequipeña.

A estas celebraciones se sumó el tercer domingo de setiembre, según el Acuerdo Regional N° 119-2012, el **Día de la Picantería arequipeña**. Así el próximo 21 de setiembre participarán las principales picanterías ofreciendo a precios módicos, los platos más significativos en diferentes lugares de la ciudad.

Para concluir, ¿cómo se reconoce a una picantería de Arequipa? La Sociedad Picantera de Arequipa lo resume de este modo:

“Unas son pequeñas y abigarradas, otras espaciosas y multitudinarias; pueden estar en la ciudad o en sus zonas rurales, funcionan desde hace un siglo o suman pocos años, lucen vistosas ramadas o sólo tienen algunas macetas... Pero todas comparten al menos cuatro características:

1. *Ofrecen chicha de guiñapo;*
2. *Preparan cada día un almuerzo (lunes: chaque, martes: chairo; miércoles: chochoca, jueves: chuño; viernes: chupe; sábado: puchero o timpusca; domingo: caldo blanco o pebre de lomos),*
3. *Sirven picantes (americanos, dobles, triples) y otros platos típicos o extras y*
4. *Son espacios democráticos donde cualquier persona puede saborear la cocina tradicional de Arequipa, tomar un bebe de chicha y socializar cordialmente.”*

BIBLIOGRAFÍA

CORNEJO VELÁSQUEZ, Hernán “Picantería Arequipeña: Cambios y Continuidad Culinaria”. Revista de Antropología de la Universidad Mayor de San Marcos, N°3, 2005, pp.177-192.

http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/revis-antrop/n3_2005/a07.pdf [Consulta 09.09.2014]

— “El simbolismo de la comida arequipeña”. En: Revista Investigaciones sociales Año X, N° 17, 2006, pp. 41-65,

http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/publicaciones/inv_sociales/n17_2006/a03n17.pdf [Consulta 09.09.2014]

— “La picantería arequipeña: 500 años de tradición culinaria” En: Anales científicos Vol. 69(3) Universidad Nacional Agraria la Molina, 2008, pp. 105-114,

<http://www.lamolina.edu.pe/Investigacion/web/anales/2008/3.pdf> [Consulta 09.09.2014]

CORTÁZAR, PEDRO FELIPE (Director) *Colección Documental del Perú*. Tm. IV Departamento de Arequipa, 1967.

GALDOS RODRÍGUEZ, Guillermo. “Administración Colonial” En: NEIRA AVENDAÑO, Máximo y otros. *Historia General de Arequipa*. Arequipa: Fundación M.J. Bustamante de la Puente, 1990, pp. 235-273

RUIZ ROSAS, Arturo. *El recetario de Arequipa. 500 recetas de la gran cocina mestiza*. Arequipa: Cuzzi Editores, 2009

— *La Gran cocina mestiza de Arequipa*. Arequipa: Cuzzi Editores, 2012

⁶ Bebida tradicional que se elabora a base de higo en el distrito de Uchumayo