

QUIPU

VIRTUAL



BOLETÍN DE CULTURA PERUANA - MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES - N° 41 12/03/2021

LOS CHUPES DEL PERÚ



EL REINO DE LOS PLATOS DE CUCHARA

ALONSO RUIZ ROSAS

El chupe, en todas sus variantes, puede ser considerado entre las mayores glorias del muy amplio repertorio de la cocina peruana a lo largo de su historia.

Según el DRAE, la palabra viene del quechua *chupi* (sopa) y significa: «Guisado hecho de papas en caldo, al que se le añade carne o pescado, mariscos, huevos, ají, tomates y otros ingredientes». Aunque no figura con ese nombre en las crónicas de la conquista y los inicios de virreinato, Bernabé Cobo (1653) menciona como plato común del antiguo Perú «una suerte de olla o guisado, llamado *locro*, con mucho ají, chuño, papas y otras legumbres. El mismo guisado hacían de pescado seco que también lo usaban mucho». En su *Diccionario de cocina peruana tradicional*, Sergio Zapata Acha logra seguirle el rastro desde fines del siglo XVII. «En el drama quechua *El pobre más rico* -anota- [...] se menciona al 'chupe de paico'. Chupe, según define el *Diccionario geográfico-histórico de las Indias Occidentales o América* (1786-1789) de Antonio de Alcedo, es: «Manjar muy delicado y gustoso de las provincias del Perú; se hace de papas



Lucila Salas de Ballón, *Picantería La Lucila*, Arequipa, 2008

guisadas con manteca, pimienta, queso y huevos estrellados, y se tiene por uno de los platos de más regalo».

El chupe era parte de la identidad patriótica en los albores de la República y, como tal, figura en *La chicha* (1821), canción entonada en esos días, con letra de José de la Torre Ugarte, autor también de las estrofas del himno nacional. La letra dice: «Patriotas, el mate / de chicha llenad, / y alegres brindemos / por la libertad. / Cubra nuestras mesas / el chupe y quesillo, / el ají amarillo / y el rosado ají [...]». Zapata Acha menciona, además, a los marinos estadounidenses William L. Gibbon y Lardner A. Hendon, que hacia 1850 partieron de Lima rumbo al Amazonas. Gibbon anotó entre sus observaciones: «El chupe es el plato nacional peruano y puede ser preparado de cualquier cosa o de todo, mientras conserve su característica de sopa». Y Hendon añadía que, en la sierra, el chupe «es el último plato servido en una mesa de un caballero antes que el postre».

En 1860, en su conocido estudio sobre la capital peruana, Manuel Atanasio Fuentes afirmaba: «Ocupa el primer rango en la lista de los guisos nacionales el *puchero* [...] que por la variedad y succulencia de sus principios constituyentes, constituye por sí mismo una comida entera [...]. Otro de los guisos es el *chupe*, que, si no ocupa la alta jerarquía de un puchero, es ciertamente más agradable. Compónese de papas cocidas en agua o en leche, a las cuales se agrega camarones, pescado frito, huevos, queso, manteca y sal; el chupe necesita cierto *no se qué* que solo

sabe darle el cocinero de Lima». Fuentes delimita los espacios del puchero o sancochado y el chupe, al que menciona solo en su versión con los celebrados camarones de río. Los otros chupes quedan fuera de su radar.

A propósito de camarones, Mateo Paz Soldán anota en su *Geografía del Perú* (1862): «Es tan sabroso el camarón seco de Camaná, que con seis de ellos se hace un exquisito chupe para diez personas». El geógrafo explica a su vez el significado de la palabra: «Chupe es un guiso de papas con queso, carne o camarones, manteca y demás condimentos. Se llama de viernes cuando es de otra cosa que no sea carne [...]. Es muy agradable cuando hay costumbre de comerlo».

Para el diplomático y viajero neoyorquino George Squier (1877), la lista de platos nacionales la enca-

bezaba en Lima el puchero, seguido del chupe, «plato favorito en el desayuno», que «tiene cierto parecido con el puchero, aunque es de composición más simple». Juan de Arona (Pedro Paz Soldán y Unanue), en su precursor *Diccionario de peruanismos* (1883), considera al chupe «el más popular de los guisados nacionales después del sancochado». Arona precisa: «Se hace simplemente de papas en caldo, en cuyo estado no pasa de *chupe cimarrón*, o con pescado para que constituya el de viernes, o con carne [...], o finalmente con camarones, leche, queso, huevos, pescado, ají, tomate y algún otro ingrediente. Aderezado de la última manera compone el más completo, el más historiado, el más aristocrático, el más monumental de los chupes [...]». Una breve lección de la práctica *chupística*, por entonces corriente en ciudades y pueblos del Perú.

En Arequipa, el chupe tendrá numerosas versiones y multitud de adeptos. A la secuencia semanal preparada en las picanterías (lunes: *chaque*, martes: *chairo*, miércoles: *chochoca*, jueves: *chuño*, viernes: chupe, sábado: *pebre* o *rachi*, domingo: *puchero* o *chupe de camarones*), se suman los que suele ofrecer el almuerzo casero. Es más, la palabra almuerzo llegó a ser sinónimo de chupe: se decía, por ejemplo, almuerzo *alocado* por chupe *alocado* o almuerzo de quinua por chupe de quinua. En *La mesa peruana* (Arequipa, Imprenta de Francisco Ibáñez, 1897), primer recetario de cocina hecho en el Perú, junto a unas treinta recetas de sopas, caldos y pucheros, figura una decena de chupes locales,

como el *trigo verde* o la *timpusca*. En el *Nuevo manual de la cocina doméstica* (Lima, 1895), se consignan también recetas de chupes y, en adelante, todos los recetarios peruanos, en mayor o menor grado, incluirán fórmulas similares.

A fines del siglo XIX, el educador y filósofo positivista Jorge Polar hacía este análisis del chupe arequipeño, al que llama *cocido*: «Considerado bajo el punto de vista fisiológico, puede decirse que el cocido, que aquí es el alimento del pueblo, reúne todos los elementos para la formación de la sangre, de la que todas las partes del cuerpo extraen los principios que necesitan [...]. Lo único que no hay en este alimento es el fosfato de cal, tan indispensable para endurecer y fortalecer la parte huesosa del cuerpo; pero esta sal existe en el maíz, de manera que la falta de sal calcárea en él, está compensada por la abundancia de ella en la chicha [...]». Una sustanciosa reflexión sobre el almuerzo ideal: un buen plato de chupe con un *bebe* de chicha.

A inicios del siglo XX, el tribuno Francisco Mostajo registra expresiones alusivas: «gano solo para el chupe», «hay que asegurar el chupe» y «un plato de chupe no se niega». El farmacéutico Juan Manuel Cuadros propone esta definición: «Preparado alimenticio muy sabroso, en el que intervienen carnes, papas, chuño, ají y variedad de verduras, tomando diversos nombres según la sazón y condimentos. Dicese chupe de viernes, de cuaresma, de arriero, de arroz, de urgencia, de cecina, de zapallo y también chupe falso, *alocrado*, etc». Cuadros menciona un elemento característico que omite Polar y lo hace inconfundible: el aderezo de ají (rojo, amarillo o mixto), que realza el gusto y le da color. Puede incluso decirse que cuando el chupe se apega más al cocido (sancochado o puchero), lleva un aderezo endógeno en la obligatoria salsa picante de acompañamiento (*llatan*, *uchucuta*, etc.)

Cuando la cocina peruana no gozaba aún del reconocimiento internacional que tiene ahora, el chupe figuró, sin embargo, en el popular recetario de Ángel Muro, *El practicón. Tratado completo de cocina* (Madrid, 1893), que llegó a sumar 34 ediciones. Muro recoge una receta de chupe con cordero, orégano, cebolla picada, pimentón, manteca y «unas patatas partidas en pedazos como pesetas». La receta, afirma, le fue proporcionada por su hermano, con la siguiente nota: «El chupe [...] es oriundo de la América del Sur, importado por los ayacuchos, cuyos descendientes lo tienen en gran estimación y lo conservan como plato casero de precepto. La rivalidad que existe entre el antiguo y el nuevo mundo, obliga a todo aquel que de cocina se ocupa, y que de culinaria entiende, a enseñar a la Europa comiente que mucho antes que Colón descubriera América, se comía el chupe en el Perú, y que naturalmente los Incas cultivaban sus componentes, cuando aún no pensaba Pizarro en visitar a aquellos caballeros».

En muchos lugares del Perú, especialmente en el ámbito rural, el chupe ha seguido manteniendo su condición del plato principal. «Es el primer alimento del día -dicen Efraín Rojas y Flor Quispe-. El *chupi* o sopa es la comida más importante del hombre del campo [...] Puede ser preparado de diferentes molidos como cebada, trigo, habas, arvejas o también combinando los molidos. Como *miskipa* (que le da sabor) se usa carne, leche, queso». En Lima hubo variedad de chupes, aunque, a la larga, solo perduraron el sancochado, el caldo de gallina, la versión local



Victor Martínez Málaga. *Chupecato*. Cuzco, 1935

del chupe de camarones, la *parihuela*, la *patasca* con mote y un par más. El influjo cosmopolita hizo, desde mediados del siglo XIX, que se difundiera en la capital nuevas sopas y cremas, y que el *menestrón* genovés y la sopa a la minuta se convirtieron luego en platos tradicionales, aprovechando la producción industrial de fideos.

Chairos, *timpos* y *laguas* (o *lawas*) permanecieron en las cocinas de Cuzco, Puno, Ayacucho y otras regiones andinas, donde la palabra *chupecato* solía designar a la sección de venta de chupes en los mercados. En la antigua capital inca han sobrevivido especialidades caseras como la cazuela con papa rellena, el *kirko* de zapallo, el chupe de ollucos, el de truchas y otros, mientras que sus picanterías ofrecen *chairos* y rotundos platos como panza con caldo o malaya con caldo. En Trujillo, el *shámbar* prosigue como potaje de los lunes y hay una sopa teóloga de inspiración conventual; en diversos lugares continuarán sirviéndose el chupe de trigo y el chupe verde (famoso en sus versiones cajamarquina y huanuqueña), además de platos como el *patachi* y el *huallpachupe* de Huancayo, el *papacashqui* y el *acacashqui* de Ancash, la *saralagua* de Apurímac y muchos otros sustanciosos potajes, incluyendo los llamado *chupines* a base de pescado, característicos de muchas ciudades del litoral. La Amazonía tampoco será ajena al desarrollo de los chupes, en particular en los «espesados», como el festivo *inchicapi* y otros *apis*, además de la arcaica *zarapatera* de tortuga, vedada por razones ecológicas.

Aunque la palabra chupe solo haya podido rastrearse desde la segunda mitad del siglo XVII, ello no impide suponer que el potaje nacional hunde sus raíces en tiempos bastante más antiguos. El problema semántico no ha sido todavía desentrañado, pero resulta indudable que sus orígenes pueden ser buscados en la confluencia de dos suculentas tradiciones soperas: la andina y la hispana, de la que proceden las numerosas ramificaciones que lo caracterizan. Los chupes del Perú siguen, en cualquier caso, exhalando en las ollas sus apetecibles vapores.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Isabel Álvarez. *Reconociendo y revalorando las cocinas del Perú*. Lima, USMP, 2013.
Bernabé Cobo. *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid, Ediciones Atlas, 1956.
Mateo Paz Soldán. *Geografía del Perú*. París, Librería Didot, 1862, p. 477.
Ángel Muro. *El practicón*. Madrid, Aguilar, 2004.
A. Ruiz Rosas. *La gran cocina mestiza de Arequipa*. Arequipa, Tambo de Papel, 2017.
Sergio Zapata Acha. *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Lima, USMP, 2009.

En la portada, foto Hermann Bouroncle, 2008

<https://www.comida-peruana.com/recetas/sopas?pagina=3>



Enrique Pezo. Iquitos, 2015

FOTOGRAFIA PERUANA.COM

El año 2014, los esposos Mario y María Acha, una pareja de incansables promotores y curadores de fotografía, decidieron aprovechar las facilidades de la virtualidad para crear una novedosa «Plataforma de fotografía peruana contemporánea». La plataforma ofrece una ambiciosa fototeca, que permite apreciar una muestra representativa de la obra de cerca de ochenta fotógrafos contemporáneos, de Lima y otras ciudades del país, así como de aquellos establecidos en distintas partes del mundo. Al igual que en el caso de tantas antologías, puede decirse que en esta fototeca, aunque no estén todos los que son y son muchos, por cierto, sí son todo los que están.

La fototeca virtual de la plataforma echa un vistazo, además, en tres bloques cronológicos, a la historia de la fotografía en el Perú. Los bloques van de 1840 a 1899, de 1900 a 1949 y de 1950 a 1990, enlazados, en lo posible, con los correspondientes archivos puestos en línea por algunas de las más importantes colecciones nacionales.



Ana de Orbegoso. Mela, 2002

El resultado es encomiable, pues ofrece un amplio panorama de la única de las expresiones artísticas del país desarrollada íntegramente en el periodo republicano. A este esfuerzo se suma una sección que da cuenta de algunas exposiciones significativas de los últimos años.

La plataforma tuvo en sus inicios la intención de propiciar un foro para que promueva «un intercambio conceptual acerca de los diversos aspectos de la fotografía contemporánea y difunda testimonios visuales de los cambios culturales que se dan en el país». La fototeca que ofrece resulta, por lo mismo, una herramienta útil para alentar esa cambiante y necesaria profusión de ideas y perspectivas sobre el tema. Mario Acha, fotógrafo y cineasta documentalista, estudió en el *Institute National Supérieur de Arts et Techniques de Diffusion* de Bruselas. Él y su esposa han realizado diversos trabajos curatoriales entre el Perú y México, país en el que habitualmente residen.

<https://fotografiaperuana.com>

AGENDA



Foto: J. L. Quispe Béjar

TRAS LA HUELLA DE BITTI

La italiana Elena Amerio (Asti, Piamonte, 1982) es una historiadora de arte que lleva varios años dedicada a estudiar, la obra del pintor Bernardo Bitti (Camerino, Italia, 1548 -Lima, 1610). Bitti, hermano coadjutor de la Compañía de Jesús, llegó al Perú en 1575, para participar activamente en el proceso evangelizador a través de la práctica de la pintura y la escultura. El artista residió en la capital, pero pasó también largas temporadas en Cuzco, Arequipa, Ayacucho y Chuquisaca, dejando honda huella en los pintores nativos, especialmente en aquellos que desarrollaron luego la llamada «Escuela Cuzqueña». Amerio ha hecho recientes hallazgos sobre el pintor jesuita en el archivo de La Compañía, en Roma, y ofrece este mes una serie de conferencias, en el Museo Pedro de Osma, sobre este creador manierista de la contrarreforma, autor de obras notables como «La coronación de la Virgen» en la Iglesia de San Pedro, en Lima.

<https://www.youtube.com/watch?v=prAGSwhOfo8>



MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

DIRECCIÓN GENERAL PARA ASUNTOS CULTURALES



**CENTRO CULTURAL
INCA GARCILASO**
Ministerio de Relaciones Exteriores
del Perú

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

www.ccincagarcilaso.gob.pe