

QUIPU

VIRTUAL



BOLETÍN DE CULTURA PERUANA - MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES - Nº 103 20/5/2022

LA LENGUA Y LA PICANTERÍA



LA LENGUA Y LA PICANTERÍA

Dentro de las contribuciones de las lenguas originaria de América a la lengua española, las palabras vinculadas a la alimentación y los temas culinarios ocupan un lugar relevante. El caso de la picantería, principal institución de la cocina tradicional de Arequipa y, con variantes, de otras regiones del Perú, puede ser considerado emblemático al respecto. La picantería -que fue transformando las chicherías de la segunda mitad del siglo XVI en los amplios espacios de sociabilidad y buen comer de la Arequipa republicana-, conserva un amplio vocabulario de origen quechua, aimara y, en menor medida, de otras lenguas nativas, cuyas voces forman parte también del lenguaje *lonco* o chacarero del entorno rural. El Instituto Cervantes, con la colaboración del Centro Cultural Inca Garcilaso, ha organizado en Madrid un conversatorio para abordar el tema, con la participación de las destacadas picanteras Maruja Ramos de Aguilar, Mónica Huerta Alpaca y Beatriz Villanueva Salas. El acto permite evocar el proyecto de un *Diccionario panhispánico de gastronomía*, que impulsa la Asociación de Academias de la Lengua Española y cuyos primeros frutos esperan ser vistos en el próximo IX Congreso Internacional de la Lengua Española, a realizarse en Arequipa, en marzo de 2023. A manera de ilustración, se ofrece aquí un glosario básico de términos picanteros*.

GLOSARIO

a

airampo. (Del quechua airampu) m. Opuntia tilcarensis. Cactácea andina cuyas semillas secas son usadas como colorante en repostería y en la medicina tradicional.

ají. (Voz taína, uchu en quechua) m. Capsicum sp. Fruto picante básico en la cocina peruana. Hay, entre muchas, dos variedades principales: colorado o panca (Capsicum chinense) y mirasol o amarillo (Capsicum baccatum). 2. Nombre de una serie de platos preparados con un aderezo a base de ají molido.

alocar. (Del quechua ruqru). Espesar; hacer un puré burdo con papas y otros ingredientes.

alpaca. (Del aimara all-paka) f. Vicugna paco. Camélido andino doméstico, muy apreciado por su lana y carne, fresca o en cecina.

americano. m. Plato vespertino de picantería que reúne pequeñas porciones de varios preparados.

ancana. (Del quechua ancac) f. Tostadora de barro cocido, ovoide y con boca lateral elíptica.

anche o anchí. (Del quechua) m. Residuo del guñapo hervido, que sirve como alimento para las aves de corral.

arir. (Del aimara ariña). Curar ollas o tinajas de barro con agua, sebo y otros.

atatau. (Del quechua). Interjección de desagrado o asco.

auchas. f. Bolitas de hojas cocidas de lichea (quinua silvestre), llamadas también loritos.

b

barquillo. Chiton cumingsi, m. Molusco de piel naranja y carne clara, común en el litoral.

batán. m. Piedra plana para moler bajo el bamboleo de otra piedra alargada llamada mano y golpear con un canto rodado llamado chaquena.

batido. m. Preparado a base de rocoto y ajo asados y molidos, con otros ingredientes.

bebe. m. El más pequeño de los vasos de chicha, de aproximadamente medio litro.

c

cachichuño. (Del aimara cachun chuñu) m. Papa helada, cocida al vapor, con queso.

caigua (Del quechua). Cyclathera pedata Shrad. Cucurbitácea andina de cáscara verde, delgada y firme, usada en guisos y otros.

cala o cala. (Del quechua) m. Desnudo, blanco. En Arequipa, señorito de la ciudad; **calato:** desnudo, pobre; **patacala:** pie descalzó.

camarón. (En quechua yucra) m. Cryphiops



Picantería, Óleo. Víctor Martínez Málaga, 1928

caementarius. Crustáceo abundante en los ríos sur peruanos y muy apreciado en la gastronomía.

camote. (Del náhuatl; en quechua, apichu) m. Ipomoea batata. Tubérculo dulce americano.

caparina. f. Cartilago de la tráquea que sujeta el corazón de la res.

capo. (Del aimara capu) m. Arbusto andino cuya leña caliente y aromatiza los hornos.

capor. m. Vaho picante que emana del rocoto y otros frutos al partirlos.

caporal. m. Vaso grande de chicha (1,4 litros), cuya forma evoca el quero inca.

casgado. (Del quechua ccaspay, asar). Técnica prehispánica para conservar el camarón, soasándolo y secándolo.

cau-cau. (Del quechua) m. Huevera de la lisa voladora y otros peces, empleada en la cocina local.

cauche o cauchi. (Del quechua) m. Guiso a base de ají, queso fresco y cebolla.

cecina. f. Tasaño de alpaca o vacuno.

celadores. m. Plato de camarones crudos, con chicha, ajos y otros ingredientes.

chactado. (Del quechua chaquey, apedrear). Frito bajo una piedra; cuy chactado.

chahua-chahua (Del quechua chagua, crudo). Dicese de los alimentos cocidos al dente.

chairo. (Del quechua) m. Chupe picantero de los martes, común en la región.

chalonga. (Del quechua) f. Tasaño de ovino, muy usado en los chupes y algunos guisos.

chaque. (Del quechua) m. Chupe picantero de los lunes; a base de carne, papas y chuños machacados, tripas y otros ingredientes.

charquesillo. (De charqui) m. Salazón de pescado.

charqui. (Del quechua y aimara) m. Tasaño, en especial de llama o alpaca.

chicha. (Del cuna chichah) f. Bebida ancestral andina (ashua en quechua), de bajo contenido alcohólico, hecha a partir de la fermentación de maíz, quinua u otros. El nombre genérico chicha de jona se refiere a la de maíz fermentado. La "chicha morada" no tiene contenido alcohólico.

2. **chicha de guñapo.** (Del quechua guñapu).

Chicha de maíz negro, germinado y molido, característica de Arequipa y usada como bebida principal en la picantería y para elaborar diversos platos.

chochoca. (Del quechua) f. Maíz seco, entero o molido. Sirve para elaborar motes, tamales y el chupe picantero de los miércoles.

chomba. (Del quechua chumpa) f. Vasija abultada de arcilla cocida, usada para fermentar y almacenar la chicha.

choro. (Del quechua churu) m. Aulacomya ater. Mejillón del Pacífico sur.

chuma. (Del quechua). Insípido, sin sabor, faltar de sal o azúcar.

chuño. (Del aimara y del quechua chuñu) m. Papa seca deshidratada, puede ser blanco (tunta) o negro. 2. Chupe a base de chuño negro molido.

chupe. (Del quechua chupi) m. Tipo de potaje tradicional andino, enriquecido por el mestizaje, con papas, carnes, pescados o camarones, aderezo de ají y otros ingredientes; hay muchas variedades. En las picanterías de Arequipa tienen un orden semanal.

circa. (Del quechua) m. Semilla del rocoto o ají.

cochayuyo. (Del quechua cocha, laguna, y yuyo, verdura) m. Porphyra columbina. Variedad de alga marina que abunda en el litoral, muy apreciada en la cocina. Se expende seca y se rehidrata.

cogollo. m. Vaso mediano de chicha, equivalente a un litro.

concho. m. Sedimento; la cocina local emplea con frecuencia el de la chicha de guñapo.

cosniche. (Del quechua) m. Humo picante del ají, hollín.

cuy. (Del quechua coy) m. Cavia porcellus. Conejillo de Indias, muy apreciado por su carne.

d

desastillado. m. Tipo de sarza con charqui, cecina o carne deshilachada.

e

escribano. m. Abreganas picantero con papa sancochada, tomate y rocoto.

h

hiro. m. Guiso típico a base de zapallo, huacatay y otros ingredientes.

huacatay o huatacay. (Del quechua) f. *Tagetes minuta*. Planta andina, aromática y digestiva, de uso intensivo en la cocina.

huatia (Del quechua) f. Asado de papas y otros ingredientes, hecho con terrones (tojras), calientes.

huinco. (Del quechua huinco, torcido) f. Cazo de hojalata utilizado para sacar chicha de las chombas.

huminta o humita. (Del quechua) f. Masa de maíz fresco molido, envuelta en pancas de choclo, puede ser dulce o salada.

i

ispi. (Del aimara) m. *Orestias ispi*. Pez diminuto del lago Titicaca que se consume seco y remojado.

j

jayari. (Del quechua cayari, que pica) m. Platillo picanero servido a manera de tentempié.

jora. (Del quechua sara) f. Maíz fermentado para elaborar chicha.

l

lacayote. (Del náhuatl) f. Cucurbita ficifolia. Curcubitácea americana, con fruto de forma oblonga y carne blanca.

lapa. Fisurrella peruviiana. f. Molusco gasterópodo univalvo, de piel rugosa y carne marrón claro, común en el litoral.

lonco o loncco. (Del quechua, romo; en mapuche, jefe comunal). Sin filo, **cuchillo lonco**. Nombre relativo al medio rural de Arequipa.

llatan. (Del quechua) m. Salsa picante de rocoto y huacatay, utilizada como acompañamiento.

locro. (Del quechua rocro). Potaje andino, con papas apretadas, carne, ají y otros ingredientes. En algunas regiones se llama loco a un guiso de zapallo.

loros. m. Platillo tradicional con bolitas de liccha, cau-cau y llatan.

lúcuma. (Del quechua rucma) f. Poutería lúcuma. Fruto andino de cáscara verde y pulpa harinosa.

m

macha. (Del mapuche) f. *Mesodesma donacium*. Molusco bivalvo plano, de carne blanco rosada.

maní: (Voz taína; en quechua, inchi; en aimara, chocopa). *Arachis hipogea*. Cacahuete.

matasca. (Del quechua) f. Guiso de carne picada y otros.

misquirichir. (Del quechua miski, dulce y sabroso). Sazonar, poner la comida en su punto; **misquirichi**, tacño.

mocontullo. (Del quechua mucu, rodilla y tullu, hueso) m. Hueso de la articulación de la res llamado también "manzano", usado para dar sustancia a los caldos.

molle. (Del quechua mulli). *Schinus molle*. Árbol nativo cuyos frutos pequeños o pimienta roja sirven para la chicha y otros preparados.

mote. (Del quechua muti) m. Maíz o habas desgranadas y cocidas.

murmunta. (Del aimara) f. *Nostoc commune*. Cianobacterias proteicas de las lagunas altoandinas, usadas en algunos platos.

ñ

ñuto. (Del quechua). Molido.

o

ocopa. (Posiblemente del aimara chocopa, maní) f. Salsa a base de ají mirasol molido, maní o nueces, cebolla, huacatay y otros.

p

paico. (Del quechua) m. *Chenopodium ambrosioides*. Hierba aromática usada también como medicamento.

pallar. (Del quechua) m. *Phaseolus lunatus*. Alubia o judía blanca del Perú.

papa. (Del quechua) m. *Solanum spe.* Tubérculo andino fundamental para la alimentación humana. Hay muchas variedades.



La Picantería, Acuarela. Teodoro Núñez Ureta, 1955

papalisa: *Ullucus tuberosus*. Olluco.

papaya. (Del caribe) f. *Carica papaya*. Fruto del papayo; **papaya arequipeña:** (*Carica pubescens*), variante pequeña y aromática, utilizada en jugos y confituras.

patasca. (Del quechua, reventado) f. Trigo hervido y reventado. 2. Sopa andina con mote de maíz y otros ingredientes.

pebre. (Del catalán, tomado del latín piper, pimienta). Chupe de cordero o gallina, con garbanzo, chuños y otros ingredientes.

pendón. m. Banderín que se iza en las picanterías para indicar que hay chicha y picantes.

pepián. m. Tipo de guiso espesado a base de maíz molido (fresco o seco).

pesque. (Del aimara) m. Quinua batida con queso, leche y mantequilla.

picanteada o picantada. f. degustación grupal en una picantería; **picantera:** dueña de picantería; **picantero, ra:** cliente asiduo o relativo a la picantería.

picante. m. Plato aderezado con ají. 2. **picantes:** potajes vespertinos servidos en pequeñas porciones en las picanterías.

pisco: Aguardiente obtenido por la destilación de mosto de uva, tradicional de Pisco, Ica; se produce también en Arequipa, Moquegua, Tacna y Lima.

poroto. (Del quechua purutu) m. *Phaseolus vulgaris*. Frijol.

pucuna (Del quechua) f. Tubo para avivar el fuego.

puchero. m. Sancochado o cocido dominical.

q

queña. (Del aimara) m. Árbol altoandino, muy apreciado por su leña.

quesohelado. M. Postre tradicional con leche helada y otros ingredientes.

quinua. (Del quechua) f. *Chenopodium quinoa*. Planta andina, con granos muy nutritivos.

r

racacha. (Del quechua) f. *Arracacia xanthorrhiza*. Raíz tuberosa andina, utilizada en caldos y otros platos.

rachi o rache. (Del quechua) m. Sopa a base de panza de res o cordero.

raja-raja. Papa hervida hasta reventar.

rocoto. (Del quechua rocutu) m. *Capsicum pubescens*. Tipo de ají redondo, pulposo, picante y aromático, muy empleado en la cocina.

s

sango. (Del quechua sanču) m. Preparado con trigo tostado y otros ingredientes, cuyo nombre deriva de un plato ritual inca.

sarza. f. Guarnición de cebolla, tomate, rocoto, vinagre, aceite y otros. 2. Plato local que mezcla estos ingredientes con manitas o patas, charquis, mariscos u otros.

seisuna. (Del quechua suisuna, colador) f. Tela burda para colar la chicha.

sencca. (Del quechua). Morro, en especial de los vacunos.

sivinche o sivinchi. (Del quechua) m. Plato tradicional de camarones crudos y molidos, con chicha, rocoto y otros ingredientes.

soltero. m. Ensalada tradicional con queso, cebolla, habas, choclo, rocoto, aceitunas y otros ingredientes.

t

tica. (Del quechua y aimara). Costra de grasa fría que se forma en algunos platos.

timpo. (Del quechua timpuy, hervir) m. Caldo sustancioso a base de rabos, chuños.

tipusca. (Del quechua) f. Chupe estival con peras, cochayuyo y otros.

tocola. Tenaza y pata abultada del camarón.

tocto. (Del quechua) m. Chicharrón de pellejo.

tojras: Terrón seco calentado para hornear.

tolina. m. Concholepas concholepas. Chanque. Molusco gasterópodo de pulpa blanca y dura, preparado en sarzas y otros platos.

toncori. (Del quechua) m. Gaznate, tráquea.

torreja. f. Masa frita pequeña, con sal, harina, huevo, verduras u otros ingredientes.

tumbo. (Del quechua tumpu) m. *Passiflora mollissima*. Planta trepadora de fruto pequeño, aromático y ácido, utilizado en jugos, cocteles y postres.

u

usma. f. Mosto de la chicha de giñiñapo.

y

yaraví. (Del quechua harau) m. Canción mestiza en forma de lamento que suele entonarse al fin de la tertulia picantera.

z

zapallo: (Del quechua, sapallu) m. Curcúbita máxima. Planta andina, rastrera, cuyo fruto de carne amarilla es muy empleado en la cocina.

*Este glosario ha tomado en cuenta el *Diccionario de peruanismos* (1882) de Juan de Arona, el *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional* (2009) de Sergio Zapata Acha, el *Diccionario de arequipeñismos* (2012) de Juan Guillermo Carpio Muñoz y *El recetario de Arequipa* (2016), de A. Ruiz Rosas. Las etimologías ameritan un estudio más exhaustivo.

En la portada: Picantería, Víctor Martínez Málaga, 1927



Antigua calle de Mantas, hoy jirón Callao.
Foto: E. Courret, ca. 1870

LAS CALLES DE LIMA

La bibliografía sobre el centro histórico de la capital del Perú se ha visto enriquecida con la reciente aparición de *Lima. Las calles de la Ciudad de los Reyes* (Fondo Editorial del Congreso de la República, 2022). La obra ha sido escrita por Juan Guillermo Lohmann Luca de Tena, abogado y profesor de derecho civil en la Pontificia Universidad Católica del Perú, donde se formó hace medio siglo.

Lohmann Luca de Tena, conocido por algunos libros de su especialidad, frecuentó en sus años de estudiante el viejo centro limeño, y suma ahora la erudición del historiador aficionado con la amena prosa del sigiloso cultor de las letras, para ofrecer un recorrido imaginario en el tiempo y por el espacio -más bien triangular, como precisa- del damero de Pizarro. El autor, es hijo del notable historiador Guillermo Lohmann Villena, verdadera eminencia en el abordaje de complejos temas del dilatado período virreinal peruano, y ha sabido acopiar en su visión de la otrora ciudad principal de América del Sur y hoy desmesurada metrópoli, la información rigurosa, el dato jocoso o pintoresco y, cuando corresponde, la precisión desmitificadora.

El libro incluye abundantes ilustraciones, fotografías y mapas, mucho de ellos pertenecientes a la colección particular de Vladimir Velásquez, y aparece, además, pocos años después de la publicación del valioso estudio *Las viejas calles de Lima* (Fondo Editorial de la Municipalidad de Lima, 2019) de Juan Bromley Seminario, antiguo funcionario edil. Se trata, en suma, de una oportuna contribución, que reaviva el conocimiento de un espacio histórico que mereció ser inscrito en la Lista del Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco, en 1991, y cuya indispensable recuperación y puesta en valor, a pesar de conocidas dificultades, prosigue y amerita mayores esfuerzos.

<https://cutt.ly/2HmJ6ls>
<https://www.munlima.gob.pe/images/las-viejas-calles-de-lima.pdf>

AGENDA



EL MATUSALÉN DE GIOVANNA POLLAROLO

La poeta, narradora, guionista de cine y profesora de literatura Giovanna Pollarolo (Tacna, 1952), ha publicado un nuevo libro que lleva el escueto título de *Matusalén* (Lima, Cocodrilo Editores, 2022). Se trata de sesentaicinco relatos, breves y ceñidos, a manera de viñetas, que van ahondando en el denominador común del conocido desgaste inexorable por el paso del tiempo o, para decirlo en la fórmula quevediana, en el «ultraje de las edades», a partir de la observación aguda de una serie de detalles, a veces nimios, de la experiencia cotidiana, o en la certera evocación de lo recién desvanecido. La autora echa mano a sus conocidas dotes de narradora eficaz y al lirismo directo y confesional que caracteriza su voz, para ofrecer en esta colección de apariencia dispersa una atmósfera común, donde predomina el sosegado desconsuelo ante lo inevitable junto a la precisa celebración de los dones. Sus «micro cuentos», como los llama en algún momento, algo tienen también de poemas en prosa o de páginas de un diario íntimo, y logran por ello instalarse en un exacto punto entre lo narrativo, lo reflexivo y lo emotivo. Por lo demás *Matusalén*, señala la autora, murió a los 969 años, que deben ser contados como años lunares, lo cual equivale «a ochenta de los nuestros, solares».

<https://www.amazon.com/-/es/dp/B09YH825WK>



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