



Diálogos

ISSN 2177-2940



Tambos, rancherías y chicherías: la conformación de la identidad alimentaria en Arequipa colonial y republicana¹

 <https://doi.org/10.4025/dialogos.v29i2.73407>

Felipe Mario Zapata Delgado

 <https://orcid.org/0000-0001-6354-226X>

Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa (UNSA). Arequipa-AR, PE

E-mail: mzapatal@unsa.edu.pe

Christian Alberto Chipa Sapacayo

 <https://orcid.org/0009-0000-7178-1770>

Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa (UNSA). Arequipa-AR, PE

E-mail: cchipa@unsa.edu.pe

Tambos, rancherías and chicherías: the formation of food identity in colonial and republican Arequipa

Abstract: This paper examines the history of Arequipa's picanterías, focusing on those that date back to the chicherías, tambos, and rancherías in Arequipa's colonial and republican context. It discusses the dynamics of Indigenous subordination and colonial control embedded in the production and marketing of food and beverages; it also addresses the social hierarchies related to food and the socioeconomic spaces linked to consumption, highlighting the emergence of picanterías as symbolic spaces of cultural interconnection. It then addresses the methodological challenges of studying this historical phenomenon and its effects on the social and gastronomic configuration of Arequipa.

Key words: Picanterías; food identity; Arequipa-PE; indigenous subordination; colonial control.

Tambos, rancherías y chicherías: la conformación de la identidad alimentaria en Arequipa colonial y republicana

Resumen: Este trabajo aborda la historia de las picanterías arequipeñas, centrada en aquellas que se remontan a las chicherías, tambos y rancherías en un contexto colonial y republicano arequipeño. Se discuten las dinámicas de subordinación indígena y control colonial inscritas en la producción y comercialización de alimentos y bebidas; y se abordan las jerarquías sociales relacionadas con la alimentación y los espacios socioeconómicos vinculados al consumo, destacando el surgimiento de las picanterías como espacios simbólicos de interconexión cultural. Luego, se abordan los desafíos metodológicos para estudiar este fenómeno histórico y sus efectos en la configuración social y gastronómica de Arequipa.

Palabras clave: Picanterías; identidad alimentaria; Arequipa-PE; subordinación indígena; control colonial.

Tambos, rancherías e chicherías: a formação da identidade alimentar na Arequipa colonial e republicana

Resumo: Este artigo examina a história das picanterías de Arequipa, com foco naquelas que remontam às chicherías, tambos e rancherías no contexto colonial e republicano de Arequipa. Discute a dinâmica de subordinação indígena e o controle colonial embutidos na produção e comercialização de alimentos e bebidas; também aborda as hierarquias sociais relacionadas à alimentação e os espaços socioeconômicos vinculados ao consumo, destacando a emergência das picanterías como espaços simbólicos de interconexão cultural. Em seguida, aborda os desafios metodológicos do estudo desse fenômeno histórico e seus efeitos na configuração social e gastronômica de Arequipa.

Palavras-chave: Picanterias; identidade alimentar; Arequipa-PE; subordinação indígena; controle colonial.

Recebido em: 10/12/2024

Aprovado em: 01/07/2025

¹ Nuestro agradecimiento a la Universidad Nacional San Agustín de Arequipa que financió el proyecto/Contrato N° IBA-CS-06-2020-UNSA, en el marco de los proyectos de investigación básica o aplicada de ciencias sociales, convocatoria 2019-1

Por su configuración geográfica y la interacción de costa, sierra y selva, además de las poblaciones originarias y los ingredientes introducidos por los españoles en el siglo XVI, Perú destaca por su diversidad culinaria y su posicionamiento global en la gastronomía típica. Arequipa, en el sur del país, es un ejemplo representativo de mixtura gastronómica, con elementos propios y externos que han evolucionado en los últimos tres siglos, aunque su dimensión real aún no ha sido plenamente esclarecida por las investigaciones históricas.

Una picantería es “un establecimiento donde se preparan, venden y sirven los picantes o potajes tradicionales, y la chicha de guiñapo” (CARPIO, 1999, p. 335); consiste en potajes cuya base son picantes por el empleo de ají, (lat. *Capsicum annum*) además de ser acompañado con salsas picantes de rocoto denominados localmente como *llatan* (RUIZ ROSAS, 2017).

En este artículo se revisa el posible origen² de las picanterías, un lugar que tiene su propio espacio, su historia y sus propios comensales, que ahora son considerados como lugares tradicionales con personajes que han sustentado la construcción de este epíteto histórico (BOHARDT, 2014).

Tenemos que las picanterías son de uso tradicional y común en un vasto espacio de los Andes y sobre sus comidas, el mismísimo Velasco (1946 [1789]) para Ecuador menciona que los alimentos a pesar de tener muchas cualidades valiosas no tenían el carácter de útil para los españoles, los sacerdotes se enfrascaban en discusiones sobre la alimentación aborígenes el caso de un anfibio “...de aquí se originó la reñida controversia en el antiguo clero católico de pequeñas islas, sobre si esa especie de anfibios era o no alimento apto para el cuaresmal ayuno...” (p. 104), los espacios en que se consumían para esta época siglo XVIII, todavía no habían dibujado la fisonomía de una taberna con carácter picantero. Las picanterías y restaurantes surgieron tardíamente, consolidándose hacia finales del siglo XIX. anteriormente, el consumo de alimentos se realizaba en

² Como bien apuntara Marc Bloch (1980) en su célebre capítulo “*El ídolo de los orígenes*”, el origen único y absoluto se revela como un ideal tan lírico como improbable. La historia, en su esencia más pura, es un flujo continuo, un entramado incesante de causas y efectos que se entrelazan en un movimiento perpetuo. Pretender encasillar los fenómenos históricos en un punto de inicio definido es sucumbir a un mito, a una simplificación que desdibuja la complejidad de los procesos multicausales que configuran nuestro pasado. En este estudio, el “origen” es entendido no como un hecho absoluto, sino como una construcción de la historiografía popular arequipeña. En la tradición regional, se asume que todo lo sucedido encuentra su raíz en un tiempo remoto, en un pasado que se percibe como matriz de lo emblemático y lo tradicional. Más que una verdad histórica en el sentido estricto, esta noción opera como un recurso simbólico: un inicio convenido que da sustento a las narrativas identitarias del arequipeño contemporáneo. Así, la idea de origen se convierte en un espejo donde la comunidad proyecta sus tradiciones, valores y orgullos, más allá de la posibilidad de una explicación integral o definitiva de los fenómenos históricos. Es, en definitiva, una herramienta narrativa que nos conecta con el pasado, no tanto para comprenderlo, sino para dotarlo de sentido dentro del presente.

espacios comunitarios, mercados y hogares. Los indígenas preferían comer al aire libre, mientras que los españoles, siguiendo sus costumbres occidentales, lo hacían en espacios privados dentro de sus viviendas. En ciudades como Quito y Cuenca, las picanterías nacieron como extensiones de los hogares familiares, donde se ofrecían recetas tradicionales en pequeños negocios conocidos como “huecas”. Estos humildes espacios preservan hasta hoy la esencia de la gastronomía típica ecuatoriana, con platos como fritada, encebollado, ceviche y hornado (ANTA-YUNGAN et al., 2022) (CLARK; BECKER, 2007) (DUARTE et al., 2022) (QUIROZ PAZ SOLDAN, 1997).

En Colombia, los mesones, tradicionales lugares de paso para viajeros, y los ventorrillos ubicados en rutas comerciales, evolucionaron con el tiempo en fondas que ofrecen comida típica. Estos espacios, aún vigentes, son valorados por su gastronomía tradicional, destacando platos emblemáticos como la bandeja paisa, el ajiaco, el sancocho y postres como el arequipe (GALAK; ESCOBAR, 2019) (RODRÍGUEZ MARTÍNEZ; QUIROGA DALLOS, 2020) (MELÉNDEZ; CAÑEZ, 2009) (MENESES; ASTRID, 2023) (VEGA CASTRO; LÓPEZ BARON, 2012) y Bolivia, cuya alimentación es vinculada con las deidades o *apus*; además se mezcla en su simbología alimentaria la tierra, el sol y la luna, un aspecto a resaltar es la cocción prolongada de sus famosos caldos y el uso de los hornos subterráneos denominados *watias* (ARMAZA CESPEDES et al., 2016) (CORNEJO, 2006) (PÉREZ GAÑÁN, 2018). En Centroamérica también existe los picantes, es recurrente el Piklish, forma de encurtido a base de repollo, “Esta guarnición de comida picante representa la identidad regional, étnica y nacional” (LOUIS-JEAN et al., 2021) muy preferido para aderezar los platos típicos.

La metodología de investigación rastrea la documentación considerada en la Visita del Virrey Toledo, donde legisla sobre los alimentos, agricultura y la chicha, como la crónica de Guaman Poma (1980 [1615]), Bernabé Cobo (1964 [1653]) Bernardino de Cárdenas (ORTIZ CANSECO, 2020[1634]) y Reginaldo Lizárraga (1948 [1605]). Asimismo, se recogió la visión de algunos viajeros que llegaron Arequipa como Haenke³ (1901), Squier⁴ (1877), Tristan⁵ (2020),

³ El botánico austriaco Thaddäus Haenke, integrante de la expedición científica dirigida por Alejandro Malaspina, llegó al Virreinato del Perú en 1790. Enviado por la Universidad de Viena a solicitud de la Corona española, recorrió previamente Uruguay, Chile y Argentina antes de internarse en territorio andino, donde visitó los principales centros urbanos de Lima, Cuzco, La Paz y Arequipa. Su obra cumbre, Descripción del Perú (1795), sintetiza las valiosas observaciones botánicas, geográficas y etnográficas recogidas durante estos recorridos, y constituye una referencia fundamental para el estudio de la región en el tránsito del periodo colonial al republicano.

⁴ Squier, arqueólogo y etnólogo realizó estudios fundamentales sobre antiguos indios americanos en Ohio fue diplomático en Centroamérica, publicó Nicaragua (1852), estuvo como comisionado entre 1863 a 1865 de los estados unidos en el Perú, sus descripciones sobre el Perú son sobre todo del altiplano y la topografía, en menor medida las costumbres y tradiciones, narra el chupe de vienes y de camarones de manera muy general.

⁵ La franco peruana Flora Tristán (1834) critica la brecha entre élites criollas y pueblos indígenas en el Perú, así como el racismo y el caudillismo. En Arequipa elogia la “ciudad blanca”, su civismo y el papel activo de las mujeres, y exalta sus picanterías: chupe de camarones, rocoto y chicha de guiñapo como emblemas de la cocina del país. Admira la autosuficiencia agraria-ganadera del valle del Chili, pero denuncia la explotación de los peones indígenas

Marcoy⁶(2001), Von Tschudi y Kaulicke⁷(2003), Lavandais⁸(2019); Además, la visita a Arequipa del presidente del Perú, Orbegozo, y los registros de su viaje —recopilados por Blanco (2022)— son fuentes documentales que permitieron determinar el contexto de la picantería en la ciudad de Arequipa durante la colonia e inicios de la república, vinculada a una bebida denominada Chicha o *aqha* (FRAU, 2021) (JENNINGS, 2001) (JENNINGS; BOWSER, 2009) (TORRES, 2020) (VARGAS-YANA et al., 2020) ampliamente aceptada en la ciudad, podrían apoyar la pesquisa de establecimientos con comida dentro del contorno de la ciudad. Del mismo modo, la disposición de algunos sectores que pudieran favorecer al consumo de comidas y bebidas y las circunstancias que señala algún dato adicional para esclarecer el problema planteado (CHAMBERS, 2003) (GLAVE, 1989) (LÓPEZ et al., 2015) (UGARTE, 1973).

Entender el significado del origen de la picantería y el tiempo en el que se inició, permitirá comprender la importancia de este bien cultural en la identidad de un patrimonio (BAK et al., 2019) (FUENTES, 2014) (LETICIA; CANALES, 2005); que imprime su sello en las condiciones locales y en la interacción de productos nativos con elementos foráneos, resultando lo que ahora conocemos como un bien que refuerza la identidad de la población local. Los datos históricos, los elementos constructivos de espacios que aún nos remiten a los vestigios de una primera traza arquitectónica del siglo XVI, pueden ser suficientes para sugerir la viabilidad en la exploración del problema (EQUIPO TÉCNICO DEL PLAN MAESTRO GERENCIA CENTRO HISTÓRICO DE AREQUIPA Y ZONA DE AMORTIGUAMIENTO, 2017). Entonces el estudio se centra en ¿Cómo las chicherías, tambos y rancherías en la Arequipa colonial y republicana, reflejaron la subordinación indígena y el poder español a través de la comida, y cómo estas dinámicas influyeron en el origen de las picanterías? Y los objetivos planteados son: examinar cómo las chicherías, tambos y rancherías funcionaron como espacios que reflejaron la explotación indígena y el control económico y social ejercido por las élites coloniales españolas. Investigar el proceso de transformación de estos espacios iniciales hacia las picanterías, entendidas como lugares que sintetizan las tensiones sociales, económicas y culturales de la época. E Identificar los alimentos y bebidas servidos en estos espacios, explorando cómo reflejaron las jerarquías sociales y económicas y contribuyeron a la construcción de una identidad cultural en Arequipa.

⁶ Paul Marcoy es el seudónimo del francés Laurent Saint-Cricq (Mont-de-Marsan, Francia, 1820 - París, 1881). Su obra principal, *Viaje por Sudamérica desde el océano Pacífico hasta el océano Atlántico* (publicada en París entre 1869 y 1873), recopila las notas de su viaje por Perú, Bolivia, Brasil y la Amazonia entre 1848 y 1856; de ahí la información que cita sobre Arequipa y sus chicherías: mujeres que cuecen maíz y fermentan chicha en grandes tinajas, símbolo de la sociabilidad arequipeña y de la importancia del maíz en la dieta local.

⁷ Este Suizo estuvo en el Perú entre 1838 y 1842, donde describe la comida, arequipeña que fundamentalmente se basaba en el ají, además, de lácteos, carnes y hortalizas de la región.

⁸ Lavandais (conocido como el vizconde de Sartiges,) describe las sementeras de la cuenca del Chili en un marco de uvas y olivos, donde se encuentran mesones y pulperías que expenden la chicha de maíz además del rocoto.

La comida y la picantería en el sur de Perú

Actualmente, la población de Arequipa bordea un millón 316 mil habitantes (INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA, 2017), de los cuales el 71 % reside en la capital del mismo nombre. Los estimados generales para la segunda mitad del siglo XVI era de cuarenta mil habitantes tributarios en el Partido de Arequipa (QUIROZ PAZ SOLDAN, 1997); en general, había un estimado de 201,830 habitantes de población indígena (CONTRERAS, 2020).

En ese marco la comida es una necesidad vital, ahora además se la considera una armonía entre el sabor y el arte; atrás quedaron las viejas tradiciones de utilizar simplemente las brasas para ablandar la carne, remojar un mendrugo seco de pan o utilizar granos tostados (ALBÁN ACHINTE, 2011) (CORNEJO, 2006) (SALAVERRY, 2012) (FISCHLER, 1995). En Europa, hasta el siglo XVIII, aún se preferían las sopas en base a mijo, la polenta o sopa en base a fécula; el plato de lujo estaba compuesto por queso, miel y huevos (BRAUDEL, 1984).

Es posible que los espacios donde se expendía comida se hayan iniciado como lugares donde se concentraba en general la venta de bebidas (ALBÁN ACHINTE, 2011). En ese contexto son vinculantes las chicherías, las rancherías, los tambos, para comprender como concurren y devienen los espacios picanteros.

Chicherías

La ubicación del valle de Arequipa y debido a la marcada estación climática donde gran parte del año hay una fuerte exposición solar permanente, es que la población debía recurrir a dos elementos bebibles para aplacar las consecuencias de esos rigores climáticos. Travada (1958) describe dos bebidas muy populares para la mitad del siglo XVIII;

...todos, fuera general el alivio. A esto se agrega para la humedad interior la yerva del Paraguay que se bebe con tal extremo en la ciudad, que cada día tienen el consumo de tres zurrone, la cual usan todos sin excepcion, ménos algunos Indios forasteros y gente muy vulgar que tambien vuscan la humedad y refrigerio en la Chicha de Jora, y es horror lo que beben, pues me aseguran que en la Ciudad y Parroquias circunvecinas se han contado 3000 chicherías, oficinas que solo sirven para este ministerio, donde se hace la más aplaudida chicha del Reyno, la cual tambien beben algunos españoles de menos melindre y diferente gusto de los enviciados en la yerva del Paraguay (TRAVADA, 1958 [1752], p. 78).

La chicha es una bebida, especie de cerveza, elaborada a base de maíz, en la región se le

denomina chicha de guiñapo⁹ y en diversos lugares de los Andes es conocida como Chicha de Jora, *Aqha*, Guarapo y Todi (CORNEJO, 2010) (FRAU, 2021) (JENNINGS, 2005) (VARGAS-YANA et al., 2020)

Existe la creencia generalizada de que las chicherías fueron la forma ancestral de las picanterías (RUIZ ROSAS, 2017). Sin embargo, este dato no es completamente objetivo. Las chicherías, fueron en realidad una forma sutil de explotación como lo demuestran muchas Ordenanzas dadas antes y después de la visita del virrey Toledo (Ugarte, 1973). A las mujeres y hombres andinos se les entregaba grandes cantidades de guiñapo de maíz para que produjeran chicha, la cual era devuelta a los españoles para su comercialización (ORTIZ CANSECO, 2020). Esta bebida se vendía en las rancherías o lugares cercanos donde residían los indígenas, convirtiéndose en un lucrativo negocio. Además, no existían chicherías como espacios específicos para beber; la chicha se distribuía en zonas populares, siendo los indígenas los principales consumidores. Es aleccionador la información de Cárdenas (ORTIZ CANSECO, 2020) en su *Memorial y relación de cosas muy graves y muy importantes al remedio y aumento del reino del Perú* sobre los peores males que podían ocurrirle al indio y la tranquilidad del reino que las habían de quitar por ser la destrucción de este reino:

...Porque los tratos y contratos prohibidos por concilios y ordenanzas de vuestra merced; los juegos y trabajos continuos en que se mezclan tantos votos y juramentos; las pulperías de vino y chicha para vender a los indios con que fomentan las borracheras los mismos que las habían de quitar por ser la destrucción de este reino; [h. 20v] los vestidos y telas que visten dejando desnudos a los indios; las casas ricas y adornadas, teniendo las iglesias tan desaliñadas... (ORTIZ CANSECO, 2020, pp. 87–88).

El pingue negocio radicaba en que tanto el vino como la chicha eran vendidos a precios exagerados (ORTIZ CANSECO, 2020), según Bernardino Cárdenas provocaba muertes por el tabardillo, por pendencias y la permanente lesión a las mujeres y evidentemente la muerte de sus vástagos, que deviene en una pobreza irreparable para el indio, abandonando el tributo y teniendo que migrar, anota que “una botija que costo cuatro a cinco pesos, se la venden al indio en catorce y quince y en partes a veinte” (ORTIZ CANSECO, 2020, p.134) quienes están detrás de este negocio es el mismísimo corregidor, y los cabildos son los que reparten al pulpero para su venta en tabernillas o mesones, y en algunos lugares son las españolas las que preparan la chicha y son sus

⁹ La chicha de Guiñapo es una antigua bebida originaria de Arequipa que se fundamenta en maíz morado que ha sido germinado, molido y fermentado brevemente en contenedores de arcilla. Esta receta combina técnicas de molienda femeninas (batán), fermentación con "concho" y su exposición en vasos tradicionales. Su reducido contenido de alcohol, su valor simbólico y su papel vital en la vida de la comunidad la convierten en un elemento fundamental de la gastronomía y la cultura de la zona.

indiecillas las que venden.

De igual forma, Acosta (1608) en el Cusco tuvo que azotar a indios por esta práctica lesiva para con las creencias de algunos sacerdotes; pero en su mayoría tanto el clero, los funcionarios y los caciques utilizaron este recurso para enriquecerse y envilecer al indio. Un ejemplo de su consumo en Arequipa retrata autores de la época señalando que se cosechaba treinta mil costales, además de utilizar la producción de maíz que procede de los pueblos de Sigüas, en los valles calientes costeros de Arequipa, y Puquina (ZAPATA DELGADO, 2020), un valle precordillerano a mayor altura. Para la elaboración de la chicha se emplea una gran cantidad de maíz, utilizando las dos terceras partes de los treinta mil costales en la elaboración de chicha, no siendo suficiente la producción de Arequipa y sus comarcas inmediatas (TRAVADA, 1958 [1752], p. 96) (ZAMÁCOLA Y JÁUREGUI, 1958 [1804], p. 29).

El tránsito a la república

En el diario de Viaje de Blanco, la imagen de las chicherías de Arequipa en 1835 nos permite observar una sociedad en la que estas tabernas no son solo establecimientos de licor, son una fábrica de unión y un pilar económico (ZAPATA DELGADO, 2019). Arequipa, así como las aldeas cercanas de Yanahuara y Cayma, poseían las 3200 chicherías, lugares donde la 'chicha guiñapo' y 'picantes' en realidad formaban la base alrededor de la cual giraba la actividad diaria.

La economía de la chicha

Estas chicherías impactaban económicamente muy fuerte en la comunidad. Al parecer, la venta de chicha y picantes alcanzaba una ganancia de alrededor de 2,500 pesos diarios, una suma bastante buena para aquella época y con una población de 35,600 personas. No era un atropello espontáneo:

...más de 20,000 que forman las clases de peones, artesanos, menestrales, chacareros y cargadores, eran fanáticos de esta bebida. De cada uno se puede suponer que, en promedio, un día cualquiera invertirán un real y medio para saciar su afición por la chicha, volumen que actuará como un día a día... (BLANCO, 2022, p. 374)

La costumbre esta instituida, ya que más allá de la plebe pluriétnica (CHAMBERS, 2003) (FLORES GALINDO, 1984), son diversos sectores los acuden a estas tabernillas, incluso exponen su situación precaria los más pobres, pues se acostumbra que:

...Los menestrales al descanso de las diez toman medio de chicha, otro al comer y otro por la tarde; esto son los moderados, que los desarreglados toman más; de suerte que en los días de fiesta cada uno de estos se toma cuando menos cuatro reales... (BLANCO, 2022, P. 374).

Entonces esta proclividad produjo ingresos económicos, y ascendía en los días de fiesta en estas chicherías, tabernas y mesones, es decir fue un gran negocio desde inicios de la colonia, más bien en la temprana república se fue girando de los españoles a mestizos, evolucionando también a la situación de género, ya que fueron las mujeres las detentoras, pero detrás está el patrón.

Chicherías: lugares de placer y mucho más

Las chicherías en Arequipa fueron centros sociales clave donde las clases populares compartían historias, fortalecían la vida comunitaria y conectaban la economía urbana con los productores rurales. Ofrecían chicha de guiñapo y platos picantes, especialmente durante festividades, destacando por su rusticidad y espontaneidad. Contrastaban con las picanterías del siglo XX, más formales y elaboradas. Estos espacios no solo eran lugares para comer y beber, sino también puntos de encuentro donde la cultura popular y las relaciones humanas se entrelazaban, dejando una profunda huella en la identidad cultural y social de Arequipa.

Los platos emblemáticos de las chicherías

Las chicherías se distinguían por la creatividad en sus preparaciones y las denominaciones únicas de sus platos, cargadas de tradición y humor popular:

1. El pepián de conejo, un plato que combina los sabores intensos de la carne de conejo con una base de maíz y especias, en un homenaje a los insumos locales.
2. El cauchi, un picante preparado con ajíes de fuerte carácter, como el chincha-uchu, que otorgaban al plato un picor explosivo.
3. El ají de disparates, cuyo nombre sugiere una mezcla casi impredecible de sabores, pero siempre deliciosa.
4. El ají llatán, elaborado con el versátil rocoto, que agrega un toque vibrante y auténtico a la cocina arequipeña.

Chicherías: Espacios de identidad y creatividad

A diferencia de las picanterías del siglo XX, las chicherías no buscaban el refinamiento en la presentación o en la decoración del local. Eran espacios de encuentro popular, frecuentados por campesinos y viajeros, donde los nombres de los establecimientos y sus platos reflejaban la creatividad de sus dueños y la riqueza cultural de su clientela:

- El Mundo al Revés, ubicada en la Calle de San Camilo, cuyo nombre parece ser un guiño al humor y las contradicciones del día a día.

- La Regidora, situada en la Calle del Obispo, conocida por su especialidad en cauchi.
- La Fachenda, donde se servía el memorable ají de disparates, preparado con ulpica, un ají con un sabor picante que recuerda al pimienta.

Otras chicherías, como El Augerito frente a la muralla de Santa Catalina, o La Barbona, son recordadas más por sus nombres pintorescos que por su ubicación exacta, demostrando cómo estos lugares trascendían lo culinario para inscribirse en la memoria colectiva.

Los ajíes, el alma de los picantes

Los ajíes eran el ingrediente esencial en los platos de estas chicherías, cada uno aportando un perfil de sabor único:

Quitankituso, un ají de aroma intenso, traído desde Carabaya, que añadía una nota exótica.

Chincha-uchu, de picor extremo, perfecto para los comensales más audaces.

Ulpica, similar al pimienta, pero con un carácter más picante.

Rocoto, ampliamente utilizado en la cocina arequipeña, no solo por su picor, sino también por su color y sabor.

Ají dulce, más suave, utilizado para equilibrar sabores y dar cuerpo a las preparaciones.

Paul Marcoy señala para 1869, que existían innumerables tabernas o chicherías, y añade que “Las tabernas son numerosas; sus banderolas blancas y rojas ondean al viento como alas de flamencos, indicando el lugar donde se puede encontrar chicha y otros refrescos.”(2001, p. 245), consideramos este dato importante, ya que aún no se menciona la picantería en el siglo XIX, como también inquiere José María Blanco (2022) para 1835, existía 3200 chicherías. De igual forma Flora Tristán señala que:

...Nieto –Militar, parte de las revueltas en la confederación Perú-boliviana-, para hacerse agradable a los soldados, les dio permiso para divertirse, favor del que se aprovecharon ampliamente. Fueron a las chicherías a beber chicha, entonaron a voz en cuello las canciones que acabo de mencionar y pasaron toda la noche en la embriaguez y el desorden...(2020, p. 219)

Mientras que las chicherías del siglo XIX eran marcadamente populares, las picanterías del siglo XX se adaptaron a un público más diverso y exigente, incorporando elementos decorativos, ampliando su menú e incluso formalizando sus recetas. Sin embargo, estas últimas nunca lograron replicar completamente la esencia de las chicherías, que permanecieron como un símbolo de la cultura espontánea, la creatividad popular y la profunda conexión con los sabores locales, mas cuanto coexistieron.

En la memoria histórica de Arequipa, las chicherías no solo representaron un lugar para

comer y beber, sino también un espacio de resistencia cultural y autenticidad, un refugio de las tradiciones frente al cambio social y económico que trajo el progreso del siglo XX. Así, los nombres de sus platos, sus ajíes y sus historias siguen vivos en el imaginario colectivo, recordándonos que la gastronomía es también un acto de memoria e identidad.

¿Qué se entiende por ranchería?

De acuerdo al Diccionario de la lengua castellana, ranchería es el sitio, paraje o casa en el campo, donde se recoge la gente de un rancho (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 1737, p. 488). La etimología de la palabra rancho la encontramos utilizado por la soldadesca del siglo XVI, que deviene del término ‘ranchearse’ posiblemente derivado del francés *ranger*, y del latino *tugurium* cuyo significado implica instalarse en un lugar. Los colonizadores la utilizaron en América para referirse a los asentamientos indígenas.

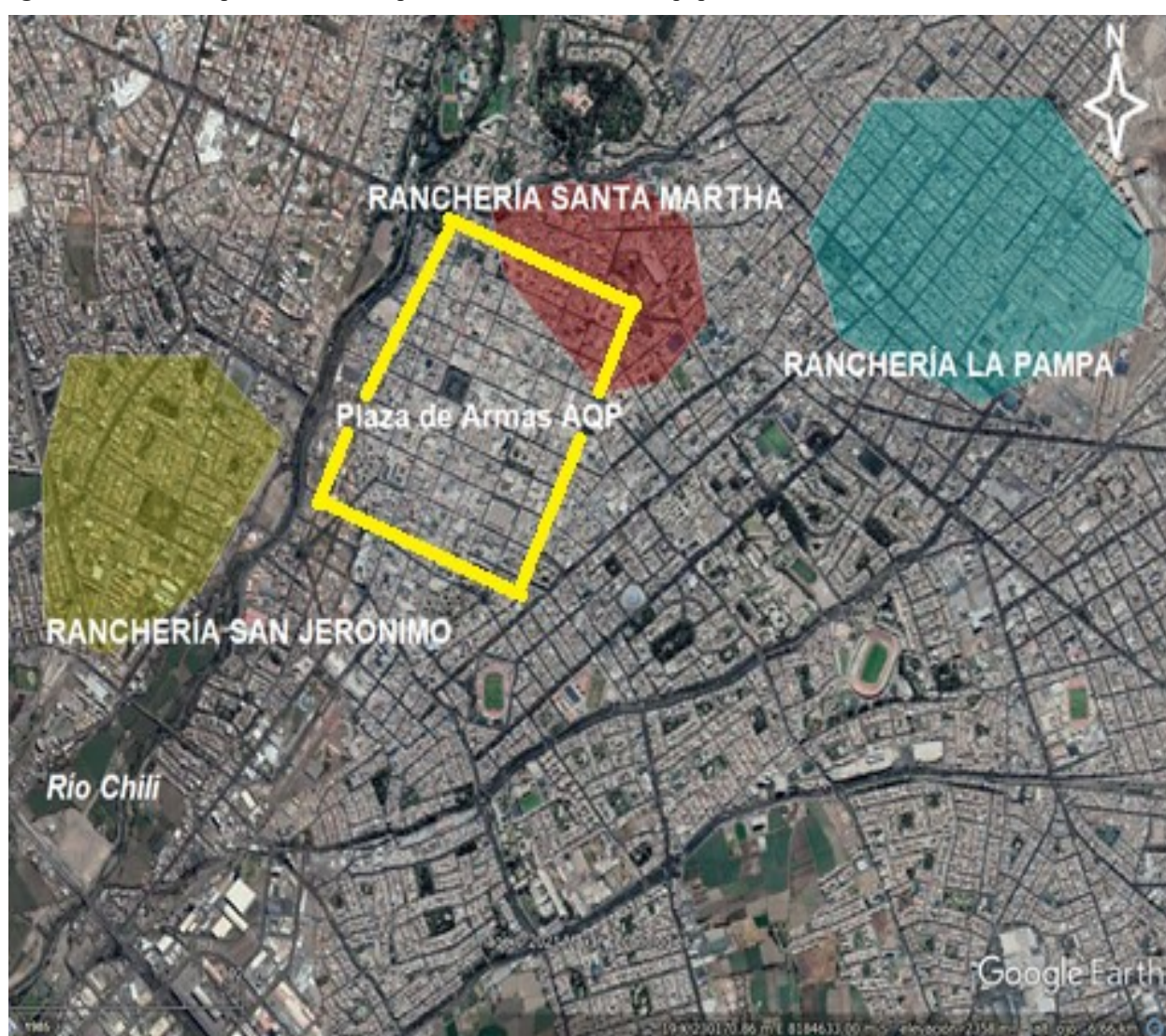
También se entiende Las rancherías como asentamientos pequeños y generalmente temporales formados principalmente por indígenas, mestizos y, en menor medida, por criollos y afroperuanos. Estos asentamientos surgieron como parte de la expansión territorial y económica durante el período colonial, y a menudo estaban situados en las afueras de las ciudades o en áreas rurales, cuya implementación originó el intercambio cultural, adaptación de cultivos e innovación alimentaria. (CONTRERAS et al., 2009) (COOK, 2002) (DAMONTE et al., 2016) (GLAVE, 1989b) (COOK, 1941) (ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSECO, 2002)

En su sentido más amplio, la palabra ranchería fue utilizada para designar la vivienda rural en el valle del Chili, ocupada por los indígenas desde antes de la llegada de los españoles a estos lugares. Por extensión, con el mismo término de ranchería también se ha designado el suburbio donde residían los indígenas, que por su condición étnica no vivían al interior de la ciudad. No obstante, la cercanía de las rancherías a la ciudad también estaba condicionada por la solicitud de los vecinos de Arequipa, quienes requerían el cumplimiento de la mita para reedificar la ciudad asolada constantemente por fuertes movimientos telúricos además de la construcción de casas, reparar el puente y el empleo de gente para el trajín de vino. Entonces, de acuerdo al Cabildo ¿Dónde fueron ubicadas estas poblaciones indígenas marginadas, a la misma vez necesarias para la reciente ciudad fundada de Arequipa? La disposición del Cabildo arequipeño del 9 de junio de 1546 indicaba “...que no haya ranchería de indios en esta ciudad si no fuera de la ciudad en el sitio que les está señalado” (QUIROZ PAZ SOLDAN, 1997, p. 31).

Las primeras rancherías en Arequipa Colonial

De acuerdo a la información histórica, las primeras rancherías del siglo XVI que surgen en Arequipa estuvieron emplazadas en San Lázaro, San Jerónimo y la Ranchería (QUIROZ PAZ SOLDAN 1997). La Ranchería de San Lázaro inicialmente fue denominada como Santa Martha (Parroquia de Indios) por medio de la actual calle San Pedro; la ranchería San Jerónimo estuvo ubicada entre Puente de Fierro y calle Chullo, posiblemente por ser camino que salía de la ciudad. La Ranchería está ubicada en el camino hacia Chile y Charcas; y la ranchería de La Pampa (hoy distrito de Miraflores) (QUIROZ PAZ SOLDAN, 1997) (véase Figura 1).

Figura 1. Ubicación aproximada de las primeras rancherías en Arequipa Colonial



La localización de la ranchería de Santa Martha parece presentar cierta duda, como así lo menciona Quiroz Paz Soldan (1997), sin embargo, parece que esta ranchería se encontraba en el pago de la Pampa de Santa Marta, donde se ubica el terreno donado para la fundación del

Monasterio de Santa Teresa de Jesús “...el ayudar con algo para dicha fundación y que se funde en unas tierras que tenemos e poseemos en el PAGO DE LA PAMPA DE SANTA MARTA que nos pertenece y heredamos de nuestros padres...” (SANTA TERESA, 1957, p. 40). De acuerdo a esta descripción, la ranchería estaba ubicada entre la iglesia Santa Marta, el Monasterio Santa Teresa y la calle San Pedro.

También tambos

Las legendarias zonas de *Tamputocco* y *Paqariq Tampu*, de donde surgieron los hermanos Ayar y Manco Cápac para establecer el imperio inca, (Garcilaso de la Vega, 1918; Guaman Poma de Ayala, 1980) son símbolos emblemáticos de la institución prehispánica conocida como *tampu*. Este término, a partir de su evolución histórica denudo en un significado que de acuerdo a Monner (VACA DE CASTRO, 2018, citado por BARRAZA): “en lo antiguo, palacio ó sitio real de parada de los emperadores ingásicos; y en lo moderno: mesón y posada en el Perú, y en las repúblicas del Plata, cuadra o corral” (p. 10).

En la perspectiva española, refería a lugares de descanso o alojamiento. Los españoles en situación de pobreza, al igual que indígenas de clase media-baja dedicados a la artesanía y el comercio, habitaban en barrios periféricos conocidos como tambos y mesones (CASTRO, 2018) (MALDONADO, 2015). Consideramos que el tambo, no solo es el referido al aposento, sino que también cumple la función del mesón y de venta al estilo europeo, pero sobre todo es necesario señalar que lo había en los grandes caminos además que también en los pueblos, cuyo sistema estaba ligado al servicio personal del indígena.

Entonces podemos señalar que los tambos eran edificaciones distribuidas a lo largo del sistema vial incaico, separadas por jornadas de un día de camino, como lo confirman cronistas del siglo XVI como Cieza de León y Fernández de Oviedo. Estos tambos servían como aposentos amplios y alargados, a menudo organizados en estructuras cercanas que conformaban asentamientos mayores. Con la influencia colonial, algunos tambos fueron adaptados como ventas o mesones, proporcionando descanso y abastecimiento tanto a viajeros como a comerciantes, integrándose en la economía colonial andina. (VACA DE CASTRO, 2018)

En Arequipa, la concentración de tambos se ubicaba en el área del actual Puente Bolognesi. Sin embargo, es importante aclarar que los tambos en esta ciudad surgieron con la llegada de los españoles, a diferencia de los caminos de ingreso, donde se han detectado tambos en rutas hacia el Colca, Cusco y Puno en la sierra, así como el tambo de la Joya, Sigvas hacia la costa; y otros en la ruta hacia Moquegua. No existen evidencias arqueológicas de tambos dentro de la ciudad, probablemente debido a la baja densidad poblacional en el momento de la llegada española.

Tabla 1 Tambos en Arequipa

Tambo	Ubicación	Observaciones
Ruelas	Calle Recoleta, margen izquierdo del río Chili	Emblemático, ubicado en zona estratégica cerca del río y acceso a la ciudad.
Salas	Calle Beaterio	Ubicado cerca de Tambo Ruelas
Flores	Calle Real	Parte de un grupo de tambos en la calle Real
La Palla	Calle Real	Parte de un grupo de tambos en la calle Real
Las Carmelitas	Calle Real	Parte de un grupo de tambos en la calle Real
Bronce	Calle Real (rehabilitado)	Rehabilitado
Matadero	Calle Real, margen izquierdo del río Chili	Ubicado en calle de acceso al puente; rehabilitado según Maldonado
La Cabezona	Calle Real, margen izquierdo del río Chili	Ubicado en calle de acceso al puente; rehabilitado según Maldonado
Del Buque	Calle La Merced	Ubicado en la calle La Merced
De los Jesuitas	Calle Palacio Viejo	En la parte posterior del Convento
San Antonio	Zona de San Antonio, Miraflores	Ubicado en uno de los ingresos a la antigua Arequipa
La Ranchería	Calle Octavio Muñoz Nájjar	Importante entrada a la ciudad; conocida actualmente como calle Octavio Muñoz Nájjar
Soledad	No especificado	Propiedad de Ruelas
Bajo del Puente (Nuevo)	No especificado	Propiedad de Contreras
De Gutiérrez	No especificado	Existente en 1835
Santa Rosa	No especificado	Propiedad de Goyeneche
De Barreda	No especificado	Existente en 1835
Santiago	Zona de Santa Martha	Existente en 1835
De Uyanguri	No especificado	Existente en 1835
San Miguel	La Ranchería	Existente en 1835
San José	No especificado	Existente en 1835
El Solar	Hacia el puente, margen izquierdo del río Chili	Ubicado en margen izquierdo del río, cerca del puente Bolognesi
San Román	Hacia el puente, margen izquierdo del río Chili	Ubicado en margen izquierdo del río, cerca del puente Bolognesi

Fuente: Tomada de Blanco (2022), Maldonado (2015) y Vizcarra Carabajal (1972)

Los tambos coloniales servían como albergues para artesanos especializados, como talabarteros, zapateros y chocolateros (QUIROZ PAZ SOLDAN, 1997), y recibían a indígenas y arrieros que transportaban productos como ají, miel de caña, vinos de Majes y Caravelí, así como papa deshidratada, carne seca y otros recursos de la sierra y la costa (VIZCARRA CARBAJAL,

1972). El hecho de analizar tambos no solo se queda en la medida de una contabilidad sino más bien conocer la funcionalidad; primero, los viajeros, comerciantes, arrieros, incluso lo habitaban familias o permanentes; segundo, no solo alojamiento sino también alimentación y estas comidas distan mucho de la comida de la famosa chichería.

Ahora, ¿Dónde se ubican los tambos que han servido como un engranaje social y económico entre una ciudad recién fundada y un sistema de intercambio entre pisos altitudinales de mayor antigüedad? De acuerdo a Vizcarra Carbajal (1972, p. 127), los tambos “La Cabezona”, “El Matadero”, Callejón “El Solar”, “Ruelas” y “San Román”, estaban ubicadas en los alrededores de la calle que conducía al puente, además de ocupar el margen izquierdo del río Chili, lo que ahora se conoce como la avenida Marina. En el margen derecho, el acceso al puente Bolognesi, Beaterio, La Antiquilla y la calle Ampatacocha (VIZCARRA CARBAJAL, 1972, p. 126) (véase Figura 2).

Figura 2. Ubicación de los tambos próximos al puente Bolognesi



La importancia de estos aposentos se evidencia en la construcción de la Quinta Salas, que en su momento llegó a albergar a 180 familias, convirtiéndose en uno de los casos más extremos de tugurización en la región.

Los tambos como escenario de abuso

Dentro de las ordenanzas de Pizarro en Arequipa señalaba entre las sanciones

...Pena de 50 pesos de oro al español que permaneciera más de tres días en pueblo de indios...Ahora a mi noticia he venido que las dichas ordenanzas no la habéis guardado ni guardáis, muchos vos habéis ido contra ellas estando en los tambos y pueblos de los indios y mucho más tiempo del contenido de la dicha ordenanza fatigando a los dichos naturales y molestándolos y timándolos sus mujeres, ovejas, maíz, ropa y pidiéndoles oro y plata y aprisionándolos y atormentándolos haciendo otros malos tratamientos en su persona porque no guardan los susodichos del cual es público y notorio y redundado que los naturales viéndose tan molestados y maltratados de los españoles... (UGARTE, 1973, p. 19)

Otro aspecto unido a estas formas de abuso es que se considera a la mujer indígena como falta de moral, por la que se encuentra en el último escaño social y económico de la sociedad y en esa degradación tenían funciones en la escala laboral muy bajas, por lo tanto, servían si se encontraban en la ciudad en la preparación de los alimentos para los españoles o caciques, además tenían acceso a los tambos para vender productos de estos personajes o para amasar el pan (CHACALTANA, 2016).

La precaria situación de la mujer indígena en los tambos la llevó a desempeñar roles relacionados con la economía marginal y la prestación de servicios. Preparaban alimentos como pan, chicha y maíz para nativos, españoles y, a veces, esclavos negros. Trabajaban largas horas en espacios reducidos, enfrentando presiones económicas y sociales que fomentaron prácticas como la prostitución, considerada “licenciosa” por las autoridades coloniales. Los españoles las veían como “carentes de honor”, lo que justificaba su explotación laboral y sexual bajo la ideología colonial. Los tambos no solo eran centros de comercio y descanso, sino espacios de interacción donde las mujeres indígenas enfrentaban subordinación social y económica, atrapadas por el sistema colonial.

La comida en el contexto en el siglo XIX republicano

Para proponer una hipótesis de trabajo sobre la caracterización de la comida en el contexto colonial y republicano, se pueden identificar tres elementos principales. Primero, la reubicación de la población indígena en rancherías alejadas de la ciudad de Arequipa. Segundo, el establecimiento de tambos en los límites de la ciudad, que servían para abastecer a la población indígena con

artículos básicos y otros productos necesarios. Tercero, la presencia de una población de ascendencia europea. La interacción de estos tres factores, en diversos niveles, dio lugar a una rica variedad de productos gastronómicos en la región de Arequipa, con alimentos que fueron degustados y popularizados según la aprobación de la población (RUIZ ROSAS 2017).

En el sur de Perú, la información sobre la elaboración de comida es escasa, limitada a datos indirectos y anécdotas de viajeros de inicios de la República. Un ejemplo de esto es el relato de Squier, quien, al viajar de Tacna a la altiplanicie Perú-boliviana, describe dos formas de cocinar el “chupe”: una en la costa y otra en las ciudades principales. un “...guisado aguado...con legumbres y trozos de diferentes clases de carne y pescado...” (SQUIER, 1992) sazonados con sal, ají o pimienta. En pueblos del interior, alejados de las ciudades costeras, el “chupe” puede componerse de trozos cuadrados de carne magra de carnero “...papas pequeñas duras, amargas y empanadas de agua, que flotan en una fuente de agua tibia...” hervido en estiércol de vaca o llama “...cuyo humo ha absorbido su sabor predominante” (SQUIER, 1992, p. 21).

Nuestro análisis de la comida desde la perspectiva de los viajeros responde a dos aspectos fundamentales: Platos representativos y clasificación social, esta narrativa la hemos construido a partir de viajeros¹⁰ que estuvieron en Arequipa en el siglo XVIII y XIX como Haenke (1799); Marcoy (2001); Von Tschudi y Kaulicke (2003); Lavandais (2019); Tristan (2020) y Squier (1877)

Según Haenke (1901) los ingredientes indígenas incluían alimentos autóctonos como papa, maíz, quinua, camote y ají, así como carnes de llama, alpaca y cuyes, condimentados con hierbas locales como huacatay y muña. En contraste, los españoles utilizaban trigo, aceite de oliva, y carnes de res, cerdo y cordero, junto a especias europeas como azafrán y pimienta. Las bebidas como el vino y los licores destilados eran fundamentales en su dieta.

Las diferencias en la alimentación reflejan no solo la disparidad de recursos, sino también la dinámica de poder en la época colonial. Mientras los españoles buscaban afirmar su dominio mediante ingredientes importados y técnicas culinarias complejas, los indígenas preservaban sus prácticas alimenticias como una forma de conexión cultural y adaptación. La gastronomía colonial, para Haenke, ilustra estas tensiones y la fusión que dio origen a una cocina mestiza heterogénea.

En cambio, Marcoy (2001), señala que la élite consumía principalmente guisos de carne de res o cerdo, acompañados de trigo o arroz, y postres dulces elaborados con frutas de Arequipa, trigo y miel. En contraste, la alimentación indígena se centraba en el chupe de papa y quinua, así como

¹⁰ Haenke visitó Arequipa en 1790 durante la expedición de Malaspina, registrando datos botánicos y etnográficos. En 1834, Flora Tristán elogió la ciudad, sus picanterías y denunció la explotación indígena. Hacia la década de 1830, Lavandais vizconde de Sartiges describió la cuenca del Chili y la chicha de maíz, mientras que entre 1838 y 1842 Tschudi destacó la dieta arequipeña basada en ají y lácteos. Entre 1848 y 1856, Paul Marcoy resaltó la labor de las chicherías y la importancia del maíz, y entre 1863 y 1865 Squier estuvo en esta región.

en las humitas. Estas diferencias reflejan que la elección de carnes y productos aromáticos importados determina las distinciones alimentarias, evidenciando así las jerarquías sociales entre la élite y la población indígena.

De acuerdo a Lavandais (2019) los potajes españoles se caracterizaban por guisos y estofados elaborados con carne, aceite de oliva y especias importadas, además de sopas con trigo y postres con harina y miel. En contraste, los indígenas preparaban chupe a base de maíz, papa y ají, consumiendo carne solo en raras ocasiones. Las humitas, hechas de maíz fresco molido, se cocían al vapor y, con el tiempo, se les añadieron ingredientes salados, dulces e incluso carne, adaptándose a gustos más occidentales. La chicha fermentada era una bebida común en sus comidas y festividades.

Estas diferencias alimentarias reflejan una clara jerarquía social: los platos con carne de res o cerdo y aceite de oliva eran considerados exquisitos y marcaban el prestigio de la élite, mientras que los chupes y las papas sancochadas eran vistos como comida popular. Así, la alimentación se convirtió en un elemento central de clasificación social, donde los productos importados eran valorados por su costo y exclusividad.

Según Tristan (2020) los españoles consumían guisos de carne con arroz y postres de harina de trigo, generalmente rellenos de carne o frutas. En contraste, las comidas indígenas eran más sencillas, como humitas de maíz molido envueltas en grasa y cocidas al vapor. Esta diferencia en la alimentación resalta la distinción entre los platos considerados exquisitos, como los guisos y postres, y las opciones más humildes, como el sancochado de papas, choclos y chicha. Estas variaciones culinarias reflejan las divisiones sociales de la época, donde las élites consumían alimentos caros y elaborados, mientras que indígenas y clases populares se alimentaban de productos locales y simples. Al respecto Tristán (2020) destaca que el puchero, un plato emblemático de la alimentación cotidiana de la élite arequipeña en el siglo XIX, era una experiencia culinaria decepcionante y mal ejecutada. Este guiso se caracterizaba por ingredientes de baja calidad: papas insípidas, carnes duras y legumbres insaboras, mientras que productos básicos como mantequilla, queso y frutas llegaban en mal estado. La combinación de carnes, legumbres y frutas resultaba en un plato visual y gustativamente poco atractivo, saturado por el uso excesivo de ají y especias. Además, las prácticas de servicio, marcadas por la suciedad y la falta de utensilios adecuados, revelaban un notable desinterés por la higiene y la etiqueta. En contraste, los bizcochos y dulces conventuales eran los únicos productos que recibían elogios, destacándose en medio de una oferta culinaria tan deficiente (2020, p. 205).

Tabla 2 Comparativa de gastronomía colonial y republicana

	Tipo de comida	Diferencias	Exclusividad (españoles)	Jerarquías de poder
Haenke	Espanoles: Guisos de carne, panes de trigo, vinos y postres con frutas. Indígenas: Chupe de quinua, papas con ají, tamales, humitas, chicha de maíz.	Espanoles: Uso de ingredientes importados y métodos europeos. Indígenas: Alimentos básicos locales preparados con técnicas sencillas.	Trigo, vino, carnes de res y cerdo, especias como el azafrán y el clavo.	Comida diferenciada entre élites españolas e indígenas; lo europeo marcaba poder.
Marcosy	Espanoles: Guisos con carnes europeas, empanadas, vinos dulces de trigo y azúcar. Indígenas: Chupe de papa y maíz, tamales, papas asadas, chicha.	Espanoles: Enfoque en carnes importadas, panes horneados y especias exclusivas. Indígenas: Uso colectivo de alimentos locales; preparaciones simples.	Vinos, especias, pan y postres con azúcar eran exclusivos de las clases altas.	Los alimentos europeos significan poder y distinción, relegando la cocina indígena.
Von Tschudi	Espanoles: Guisos con carne, acompañados de arroz, pan o tubérculos, y postres azucarados. Indígenas: Sopas espesas de papa y quinua, tortillas de maíz, chicha y carnes locales (llama, alpaca).	Espanoles: Uso de ingredientes (carnes, especias europeas), con técnicas de guiso y horneado. Indígenas: Uso de alimentos básicos (papa, maíz), cocinados en métodos simples.	Carnes importadas, panes de trigo y vinos eran símbolos de lujo y estatus.	Los ingredientes importados reforzaban las jerarquías sociales y las barreras culturales.
Squier	Espanoles: Guisos con carnes importadas, panes y empanadas, vinos y especias europeas. Indígenas: Papas hervidas, maíz en tamales o tortillas, chicha fermentada como bebida principal.	Espanoles: Uso de ingredientes importados, guisos complejos y postres elaborados. Indígenas: Técnicas rudimentarias con productos locales; centrado en la colectividad.	Ingredientes europeos, como especias y carnes importadas, solo accesibles a las élites.	La cocina europea era símbolo de control colonial y poder, dejando a la indígena como común.
Tristan	Espanoles: Comidas elaboradas en banquetes: guisos, carnes importadas, pan y vinos. Indígenas: Papas hervidas, maíz en chicha, humitas, sopas de quinua y guisos con tubérculos.	Espanoles: La carne y el pan estaban en todas las comidas formales. Indígenas: Predominio de alimentos locales, pocas adaptaciones de ingredientes españoles.	Ingredientes europeos y platos complejos eran exclusivos de las clases altas urbanas.	La dieta reflejaba desigualdad, destacando el acceso limitado de indígenas a ingredientes europeos.
Lavandais	Espanoles: Guisos complejos con carne de cerdo o res, pan, dulces elaborados y vinos. Indígenas: Sopas y tamales hechos de maíz y papa, chicha fermentada, y carnes de llama o alpaca.	Espanoles: Alimentación elaborada, centrada en carnes y panes, con vinos. Indígenas: Cocina rústica y funcional basada en productos disponibles en el entorno local.	Guisos con carnes importadas y vinos exclusivos en banquetes y celebraciones formales.	Lo europeo simbolizaba el poder, mientras lo indígena quedaba relegado a lo básico.

Fuente: Tomado de Haenke (1901), Squier (1877), Tristan (2020), Marcosy (2001); Von Tschudi y Kaulicke (2003) y Lavandais (2019).

A su vez Clorinda Matto de Turner¹¹, señala que el puchero era “...una olla podrida...una mezcla confusa de...carne de res, tocino y carnero hervidos con arroz, siete u ocho especies de legumbres y...manzanas, peras, melocotones, ciruelas, uvas...bárbara amalgama” (MATTO DE TURNER, 1996, pp. 241-242).

Las descripciones de Von Tschudi y Kaulicke (2003) permiten observar cómo los alimentos inicialmente destinados a las élites se democratizaron con el tiempo, y cómo las tradiciones culinarias indígenas se integraron al repertorio nacional, reflejando una resistencia cultural y una capacidad de adaptación.

Respecto a la diferenciación social, los autores señalan que la comida funcionaba como un marcador de estatus; los españoles mantenían un acceso exclusivo a alimentos europeos como el trigo, las carnes importadas y las especias. Por otra parte, respecto a la marginalización de lo indígena indican que, aunque los alimentos autóctonos como la papa, el maíz y la quinua eran nutritivos y sostenían a la mayoría de la población, eran percibidos como inferiores en las jerarquías sociales; los banquetes con alimentos europeos reforzaban el poder de las élites y su capacidad de diferenciarse cultural y económicamente del resto de la sociedad.

Consideramos que otra de las características de la diferenciación social en estos viajeros es que, en primer lugar, establecen una distinción entre lo “exquisito” y lo “desagradable”: califican como exquisitas las comidas importadas y como desagradables las de origen indígena. Perciben principalmente los alimentos de las élites, ya que son los que ellos mismos consumieron, y este es un factor que se refleja claramente en sus narrativas. Otro aspecto importante que señalan es la forma en que evoluciona el mestizaje culinario a partir de la imposición de las comidas importadas sobre las locales. Además, muestran cómo la gastronomía foránea va incorporando algunos productos aborígenes, volviéndose cada vez más abigarrada, mientras que la comida indígena permanece casi inalterable hasta finalmente menguar incluso entre los mismos naturales. En ese sentido, el proceso culinario revela también las dinámicas de dominación, poder y estructuras jerárquicas de la época.

¿Y dónde estaban las picanterías?

Los primeros registros sobre las picanterías y los picantes en el Perú se encuentran en el relato del viajero Bennet (1971), quien documentó su visita al país. Durante las festividades del Corpus Christi en Huacho, observó que los indígenas preparaban diversos platos tradicionales,

¹¹ Fue una escritora peruana (Cusco 1852- Buenos Aires, 1909), sus *Tradiciones cusqueñas: leyendas, biografías y hojas sueltas* fue publicada por primera vez en el diario *la Bolsa*, en 1884

resaltando la rica gastronomía local y su relación con las celebraciones religiosas.

... En estas comidas se sirven siempre varios platos de cuyes horneados y condimentados con abundancia de ají. En efecto, un indio de la costa del Perú nunca deja de presentar este picante en una fiesta, y debo hacer notar que me volví casi tan aficionado a él como cualquier otro indio... (BENNET, 1971, p. 217)

Hay un dato interesante para el año 1887, la junta de sanidad de Arequipa debió tomar algunas medidas sobre las noticias del avance de “el cólera morbus” que se inició en Chile. Dentro de las medidas que propuso la junta para prevenir la peste, fue la erradicación de PICANTERÍAS del centro de la ciudad hacia los extramuros, se entiende que para 1887 las rancherías ya daban origen a los pueblos tradicionales de Arequipa. Algunos de los establecimientos hicieron caso omiso, procediendo la policía municipal clausurar 22 picanterías del centro histórico de la ciudad. Se acordó, además como disposición municipal, declarar ley seca en la ciudad de Arequipa, con dicha disposición se clausuró 77 picanterías (CARPIO MUÑOZ, 1983, pp. 46-47).

Como se puede advertir, muy próximo al siglo XX, en la ciudad de Arequipa los establecimientos considerados como picanterías eran 22 y los establecimientos que expendían chicha fueron 77. En ese orden de cosas, si tomamos en cuenta que las chicherías eran lugares con solamente el expendio de la bebida, y que, posteriormente se adicionó la venta de comida algunas devinieron en picanterías, otras continuaron como chicherías, se deduce que la cantidad de establecimientos denominados picanterías – chicherías hacían la suma de 99, posiblemente sin considerar aquellos que pudieron haber funcionado sin el permiso municipal.

Aunque inicialmente los alimentos europeos dominaron las jerarquías sociales, el mestizaje gastronómico permitió integrar productos indígenas en la dieta de las élites. Esto no eliminó las jerarquías, pero sí marcó el inicio de una gastronomía mestiza urbana que aún refleja desigualdades históricas.

Conclusiones

El análisis de los tambos, rancherías y chicherías en el contexto de la Arequipa colonial revela que estos espacios no solo cumplían funciones económicas y de abastecimiento, sino que fueron núcleos de interacción cultural donde se gestó una identidad gastronómica singular. La convivencia entre españoles, indígenas y mestizos en estos entornos periféricos propició un intercambio constante de saberes culinarios, en el que la escasez de ingredientes europeos y la abundancia de productos autóctonos obligaron a adaptar técnicas y recetas. Este proceso no fue una simple yuxtaposición de tradiciones, sino una negociación cultural que dio origen a una cocina híbrida, en la que la infraestructura agrícola y los circuitos de distribución —materializados en

tambos y rancherías— actuaron como mediadores entre las prácticas alimentarias locales y foráneas. De este modo, la gastronomía arequipeña emergió como una expresión dinámica de poder, resistencia y mestizaje, reflejando en sus platos las complejas redes sociales y económicas que moldearon la región desde el periodo colonial hasta los inicios republicanos.

La ciudad de Arequipa fue planificada con un marcado orden jerárquico. Su fundación en 1540¹² formando el damero hipodámico donde los comerciantes y vecinos prominentes se ubicaban alrededor de la catedral, las poblaciones indígenas fueron relegadas a tambos en el cinturón urbano y rancherías más alejadas. Estos espacios marginales se convirtieron en centros estratégicos para el abastecimiento y producción de alimentos, particularmente de la chicha, cuyo comercio representó un negocio rentable para las élites.

Viandas como el chupe y el puchero, aunque despreciadas en algunos relatos por su simplicidad, ganaron popularidad entre la población indígena y trabajadora. Estos platos reflejan la apropiación y reinterpretación de tradiciones culinarias en un contexto de escasez y desigualdad, consolidándose como símbolos de la identidad alimentaria local.

El estudio de los tambos, rancherías y chicherías ofrece una visión más amplia de la dinámica social y económica de la Arequipa colonial. Explorar las interacciones entre estas áreas y su relación con las obras de infraestructura agrícola permitirá delimitar con mayor precisión los espacios donde surgieron las tradiciones culinarias que dieron forma a la identidad gastronómica de la región.

El análisis de la gastronomía en Arequipa a partir de testimonios de viajeros de los siglos XVIII y XIX —como Haenke (1799), Von Tschudi (1838-1842), Marcoy (1860), Squier (1863), Lavandais (1850) y Tristan (1833)— permite proponer que la alimentación funcionó como un marcador social y cultural tanto en el período colonial como en los primeros años de la República. Sus relatos coinciden en que los productos europeos, como el trigo, las carnes de res y cerdo, el aceite de oliva y las especias, simbolizaban poder y distinción, mientras que los alimentos indígenas, como la papa, el maíz o la quinua, eran percibidos como básicos y se asociaban a las clases populares. Estas narrativas muestran cómo el mestizaje culinario se desarrolló de manera desigual: la cocina española integró selectivamente productos autóctonos, mientras que la indígena permaneció casi inalterada hasta menguar con el tiempo. En conjunto, estos testimonios revelan que la gastronomía arequipeña no solo refleja prácticas alimenticias, sino también las jerarquías

¹² La ciudad de Arequipa fue establecida el 15 de agosto de 1540, en parte como consecuencia de las condiciones poco favorables de la fundación anterior en Camaná. Asimismo, la elección tuvo un objetivo estratégico, ya que Francisco Pizarro, luego de repartir tierras e indígenas en 1534 y 1535, advirtió que la mayoría de los beneficiados eran cusqueños, dejando de lado a otros conquistadores que le habían mostrado fidelidad en el Sur y otras zonas. Con el fin de equilibrar estas discrepancias, en 1540 volvió a asignar territorios y poblaciones indígenas, fundando así las ciudades de Arequipa y La Plata.

sociales, las dinámicas de dominación y los procesos de resistencia cultural que marcaron la transición entre la colonia y la República.

Referencias

- ACOSTA, J. *Historia natural y moral de las Indias, en que se tratan las cosas notables del cielo, y elemento, metales, plantas, y animales dellas: y los ritos, y ceremonias, leyes, y gobierno, y guerras de los indios*. Madrid: [s.n.].
- ALBÁN ACHINTE, Adolfo. Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle14: Revista de Investigación en el Campo del Arte*, [S. l.], v. 4, n. 5, p. 10-23, 2011. Disponible en: <http://revistas.udistrital.edu.co/ojs/index.php/c14/article/view/1200>. accedido en 10 oct. 2025.
- ANTA-YUNGAN, R.; AGUILAR-VILLEGAS, ÁNGEL; PAZMIÑO-ROMERO, N.; POVEDA-MORALES, T. Comida fusión en la gastronomía típica de la ciudad de Guaranda y Ambato, Ecuador. *CIENCIAMATRIA*, v. 8, n. 4, p. 1005-1017, 15 ago. 2022.
- ARMAZA CESPEDES, Ada X., et al. Factores de riesgo nutricionales asociados al Síndrome Metabólico en personal militar de la Fuerza Aérea de Cochabamba, Bolivia. *Gac. méd. boliv*, v. 39, n. 1, p. 20-25, 2016.
- BAK, S.; MATTA, R.; SUREMAIN, C.-É. de (org.). *Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones*. 1. ed. San Luis Potosí: El Colegio de San Luis; Institut de Recherche pour le Développement, 2019. Disponible en: https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers20-04/010078486. accedido en 10 oct. 2025.
- BENNET, W. Memorias sobre las campañas de San Martín y Cochrane en el Perú. In: *Relaciones de viajeros*. [s.l: s.n.], p. 1-391, 1971.
- BLANCO, J. M. *Diario del viaje del PRESIDENTE ORBEGOSO al sur del Perú (1835, Cusco-Puno-Arequipa)*. Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos / Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos / Université Bordeaux Montaigne, 2022. 1ra ed.
- BOHARDT, M. Peru's "Gastronomic Boom": critical perspectives on elite gastronomy and social

food justice. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - University of Illinois at Urbana-Champaign, Urbana, 2014.

BRAUDEL, F. *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*. Tomo I. Madrid: Alianza Editorial, 1984.

CARPIO MUÑOZ, J. G. *Texao, Arequipa y Mostajo*. Vol. 3. Editorial Publi-Liber, 1983.

CARPIO, J. *Diccionario de Arequipeñismos*. Arequipa: Industria Gráfica Regentus, 1999.

CASTRO, C. V. de. *Ordenanzas de tambos (Cusco, 1543)*. Lima: [s. n.], 2018.

CHACALTANA CORTEZ, Sofia. De los tambos incas a las tambarrías coloniales: economía colonial, legislación de tambos y actividades «licenciosas» de las mujeres indígenas. *Boletín de Arqueología PUCP*, [S. l.], n. 21, p. 123-143, 2016.

CHAMBERS, S. C. *De súbditos a ciudadanos: honor, género y política en Arequipa*. Lima: Red para el Desarrollo de las Ciencias Sociales en el Perú, 2003.

CLARK, A. K.; BECKER, M. *Indians and the state in modern*. Pittsburgh: University of Pittsburgh Press, 2007a.

CONTRERAS, C. et al. (org.). *Compendio de historia económica del Perú II: economía del período colonial temprano*. Lima: BCRP; IEP, 2009.

CONTRERAS, C. La crisis demográfica del siglo XVI en los andes: Una discusión acerca de sus dimensiones y consecuencias. *Diálogo Andino*, n. 61, p. 7-25, 2020.

COOK, N. D. *La Población Indígena de Vegueta 1623-1683: un estudio del cambio en la población de la costa central del Perú en el siglo XVII*. [S. l.: s. n.], 1941. p. 81-89.

COOK, N. D. Avances en el estudio de la población andina colonial. *Histórica*, v. 26, n. 1, p. 15-81, 2002.

CORNEJO, Hernán. Chicha de guiñapo es la bebida por excelencia del pueblo arequipeño. *El Festín*, n. 55, 2010.

CORNEJO VELÁSQUEZ, Hernán. El simbolismo de la comida arequipeña. *Investigaciones Sociales*, [S. l.], v. 10, n. 17, p. 41-65, 2006. Disponible en:

<https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/sociales/article/view/7047>. accedido en 10 oct. 2025.

DAMONTE, G.; GLAVE, M.; RODRÍGUEZ, S. *La evolución de los regímenes colectivos de tenencia de la tierra en las sociedades de pastores: lecciones de los países andinos*. Lima: GRADE, 2016.

DUARTE, R. et al. Toward a characterization of Ecuadorian ceviche: much more than shrimp. *Journal of Ethnic Foods*, v. 9, n. 1, 2022.

EQUIPO TÉCNICO DEL PLAN MAESTRO GERENCIA CENTRO HISTÓRICO DE

- AREQUIPA Y ZONA DE AMORTIGUAMIENTO. Plan Maestro del Centro Histórico de Arequipa y Zona de amortiguamiento PlaMCcha 2017-2027. Arequipa: [s. n.], 2017.
- FISCHLER, C. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FLORES GALINDO, A. (1984). *Aristocracia y Plebe. Lima 1760-1830*. 27–29. http://darkwing.uoregon.edu/~caguirre/Aguirre_Aristocracia.pdf. accedido en 10 oct. 2025.
- FRAU, M. De lo sagrado a lo profano: la chicha de jora. *Dialnet*, p. 51-61, 2021. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8125337>. accedido en 10 oct. 2025.
- FUENTES, C. *La picantería arequipeña: patrimonio cultural de la nación*. Lima: Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural Universidad Ricardo Palma, 2014.
- GALAK, E.; ESCOBAR, J. Las prácticas corporales de la cocina típica. El “habitus de cocina” y el “saber/sabor” de las cocineras tradicionales de Tuluá (Colombia). *Emociones Y Sociedad*, n. 11, p. 35–44, 2019.
- GARCILASO DE LA VEGA. *Los comentarios reales de los incas*. Horacio Urteaga (ed.). 1918.
- GLAVE, L. M. *Trajinantes: caminos indígenas en la sociedad colonial siglos XVI y XVII*. 1. ed. Lima: Instituto de Apoyo Agrario, 1989.
- GUAMAN POMA DE AYALA, F. *Nueva Coronica y buen Gobierno*. Tomo I. Biblioteca Ayacucho (ed.), 1980.
- HAENKE, T. *Descripción del Peru*. Ed. Biblioteca Nacional del Perú, 1901.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA. Perú. Resultados definitivos de los censos nacionales 2017. [S. l.: Instituto Nacional de Estadística e Informática], 2017.
- JENNINGS, J. La Chichera y El Patrón: chicha and the energetics of feasting in the prehistoric Andes. *Archeological Papers of the American Anthropological Association*, v. 14, n. 1, p. 241-259, 2005.
- JENNINGS, J.; BOWSER, B. J. Drink, power, and society in the Andes: an introduction. In: JENNINGS, J.; BOWSER, B. J. (ed.). *Drink, power, and society in the Andes*. Gainesville: University Press of Florida, 2009. p. 1-27.
- LAVANDAIS, E. S. de. Voyage dans les Républiques de L’Amerique du sud. Aréquipa, Puno et Les mines D’argent. 2019. Disponible en: <https://www.jstor.org/stable/44693762>. accedido en 10 oct. 2025.
- LETICIA, B.; CANALES, V. (ed.). *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico: “La cocina como patrimonio (in) tangible”*. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2005.
- LÓPEZ, J. et al. *Arequipa Patrimonio Cultural de la Humanidad: reflexiones a quince años de su declaratoria*. 1. ed. Arequipa: Dirección Desconcentrada de Cultura de Arequipa - Ministerio de

Cultura, 2015.

LÓPEZ, M. Pastores y olleros del Altiplano y en la rivera del Chili y el Tambo. *Historia*, n. 9, p. 37-40, 2010.

LÓPEZ, M. Arqueología del valle del Chili. *Boletín de Lima*, v. 34, n. 171, p. 15-30, 2013.

LOUIS-JEAN, James. et al. Valorization of pikliz: a spicy meal garnishment in Haitian cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, v. 8, n. 1, p. 1–8, 2021.

MARCOY, Paul. *Viaje a través de América, del Océano Pacífico al Océano Atlántico*. Tomo I. 1ª ed. (BCRP/PUCP/CAAAP), 2001.

MALDONADO, L. Los tambos de Arequipa, pasado y presente. En: LÓPEZ HURTADO, J. et al. *Arequipa Patrimonio Cultural de la Humanidad: reflexiones a quince años de su declaratoria*. 1ª ed. Arequipa: Dirección Desconcentrada de Cultura de Arequipa - Ministerio de Cultura, 2015. p. 363-376.

MATTO DE TURNER, Clorinda. *Aves sin nido*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1994.

MELÉNDEZ TORRES, Juana María; CAÑEZ DE LA FUENTE, Gloria María. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, *Sonora, México*, v. 17, n. 34, p. 181-204, 2009.

MENESES, Juan Carlos Díaz; CIRO, Lirian Astrid. Consideraciones generales sobre un glosario General. *ÑEMITÿRÃ*, v. 1, p. 19–32, abr. 2023.

ORTIZ CANSECO, Marta. *Bernardino de Cárdenas Memorial y relación de cosas muy graves y muy importantes al remedio y aumento del reino del Perú*. [s.l.] Peter Lang D, 2020.

PÉREZ GAÑÁN, María del Rocío. “El fuego que arde en las calles, también arde en la cocina”. Mujeres indígenas y otras formas de hacer política en los espacios rurales del Buen Vivir ecuatoriano y el Vivir Bien boliviano. *Arenal. Revista de historia de las mujeres*, v. 25, n. 1, p. 95–121, 2018.

QUIROZ PAZ SOLDAN, Eusebio. *Visión Histórica de Arequipa 1540-1990*. Arequipa: Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, 1997.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la lengua Castellana, Tomo V*. Madrid: Imprenta de la Real Academia Española, 1737.

RODRÍGUEZ MARTÍNEZ, Luz Marina; QUIROGA DALLOS, Indira Andrea. Patrimonio gastronómico de la Provincia de Yariguíes (Santander, Colombia). *Jangwa Pana*, v. 19, n. 2, p. 219–244, 2020.

ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSECO, María Algunos aspectos de la tenencia de la tierra en los Andes prehispánicos. In: FLORES ESPINOZA, Javier; VARÓN GABAI, Rafael. (ed.). *El Hombre y los Andes: homenaje a Franklin Pease G.Y.* Lima: Fondo Editorial de la Pontificia

Universidad Católica del Perú, 2002. v. 2.

RUIZ ROSAS, Alonso. *La gran cocina mestiza de Arequipa*. 3. ed. Arequipa: Tambo de Papel, 2017.

SANTA TERESA, B. *El monasterio del Carmen de la Ciudad del Misti de Arequipa*. Lima: Sanmarti y Cía. S. A., 1957.

SALAVERRY, Oswaldo. La comida en el antiguo Perú: haku mikumusum (¡vamos a comer!). *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, Lima, v. 29, n. 3, p. 409–413, jul./set. 2012. Disponible en <http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-46342012000300020&lng=es&nrm=iso>. accedido en 10 oct. 2025.

SQUIER, Ephraim George. *Perú, Exploración e incidentes de viaje en la tierra de los Incas*. Ed. Rozas, 1877.

SQUIER, Ephraim George. Un viaje por tierras incaicas. Crónica de una expedición arqueológica. In: *Historia de Tacna (Viajeros 2)*. Tacna: EPF Impresores, p. 1-53, 1992.

TORRES LEZAMA, Vicente. Kallpachakuy: Coca, bebida y cigarro como fuerza y protección en la peregrinación a Qoyllurit'i. *Anthropologica*, [S. l.], v. 38, n. 45, p. 133–159, 2020. DOI: [10.18800/anthropologica.202002.006](https://doi.org/10.18800/anthropologica.202002.006). Disponible en: <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/anthropologica/article/view/21652>. accedido en 10 oct. 2025.

TRAVADA Y CÓRDOVA, Ventura. *El suelo de Arequipa convertido en cielo*. Lima: Editorial Lumen, 1958. Originalmente publicado en 1752.

TRISTAN, Flora. *Peregrinaciones de una Paria*. E. LAVP (ed.); 1ra reimpr. 2020.

UGARTE, E. (ed.). *Ordenanzas de Arequipa (1539-1575)*. Arequipa: [s. n.], 1973.

VACA DE CASTRO, C. *Ordenanzas de tambos (Cusco, 1543)*. Editorial S. Barraza Lescano, 2018.

VARGAS-YANA, Diego. et al. Ancestral Peruvian ethnic fermented beverage “chicha” based on purple corn (*Zea mays* L.): unraveling the health-relevant functional benefits. *Journal of Ethnic Foods*, v. 7, n. 1, 2020. Disponible en: <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00063-3>. accedido en 10 oct. 2025.

VELASCO, Juan de. *Historia del reino de Quito en la América Meridional*. Quito: El Comercio, 1789. Tomo 1

VEGA CASTRO, Oscar Alfonso; LOPEZ BARON, Francy Nataly. Alimentos típicos de Boyacá, Colombia. *Perspect Nut Hum*, Medellín, v. 14, n. 2, p. 21-30, Dec. 2012.

TSCHUDI, Johann Jakob von; KAULICKE, Peter. *El Perú. Esbozos de viaje realizados entre 1838 y 1842*. Ed. PUCP, 2003.

VIZCARRA CARBAJAL, Tomás Guillermo. *Arequipa en mi recuerdo : temas arequipeños*. Arequipa: Editorial Miranda, 1972.

ZAPATA DELGADO, Felipe Mario; CHIPA SAPACAYO, Christian Alberto. Tambos, rancherías y chicherías: la conformación de la identidad alimentaria en Arequipa colonial y republicana

ZAMÁCOLA Y JÁUREGUI, Juan Domingo, et al. *Apuntes para la historia de Arequipa*. Lima: Editorial Lumen, 1958. Originalmente publicada en 1804.

ZAPATA DELGADO, Felipe Mario. Una historia sobre el cosmos del Ccapo: identidades y alteridades de en el Surandino. *Veritas*, [S.l.], v. 20, n. 1, p. 7-21, oct. 2019. Disponible en: <https://doi.org/10.35286/veritas.v20i1.219>. accedido en 10 oct. 2025.

ZAPATA DELGADO, Felipe Mario. Confrontaciones entre la historia y escuela: El Puquina en el sur andino. *Veritas*, [S.l.], v. 21, n. 1, p. 59-65, ene. 2020. Disponible en: <https://doi.org/10.35286/veritas.v21i1.259>. accedido en 10 oct. 2025.